Built-in Hob

User Manual



HDC 32400 TO - BHC 32 TO

EN - RU - KK - DE - SR - SQ - HR - SL - BG - MK - HU - CS - SK

01M-8770933200-3526-09
01M-9260473200-3526-09

CONTENTS

ENGLISH	**3-22**
РУССКИЙ	**23-53**
KAZAKH	**54-80**
DEUTSCH	**81-105**
СРПСКИ	**106-127**
SHQIP	**128-149**
HRVATSKI	**150-183**
SLOVENŠČINA	**184-204**
БЪЛГАРСКИ	**205-227**
МАКЕДОНСКИ	**228-251**
MAGYAR	**252-275**
ČESKY	**276-297**
SLOVENSKÝ	**298-320**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

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

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

1.2 Installation

Electrical shock hazard

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

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

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

- 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 Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob 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

- 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 sur-

face.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance 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 Ceramic glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance 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 hob 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 hob 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.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

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 offical 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 puchased. 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.

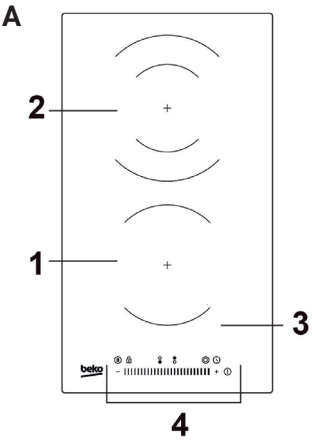
1.10 Package Information

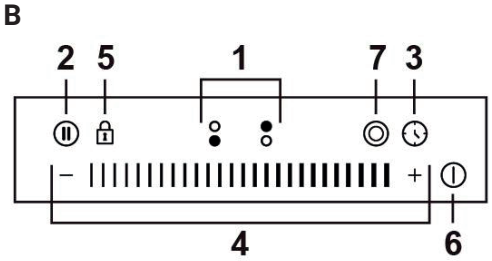


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General overview

2.1 Overview





Control and parts

A. Overview

1. 1200W zone
2. 2000/1000W double zone
3. Glass plate
4. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer control
4. Power regulating buttons / Timer regulating buttons
5. Key lock button
6. On/Off button
7. Dual ring button

2.2 Technical data

Model	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	2928-3484W
Product size (L*W*H)	288*520*52 mm
Built-in Dimensions	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ 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.

2 General overview

Technical data sheet

	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit	Symbol Value Unit
Model identification		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		2 zones	
Heating technology (Cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking 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: 16.5 Zone 2: 20.0	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	ECelectric cooking	Zone 1: 195.7 Zone 2: 184.3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	190.0	Wh/kg

3 Before first use

3.1 Before using your new ceramic hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

3.2 Using the touch controls

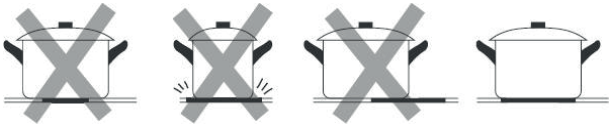
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



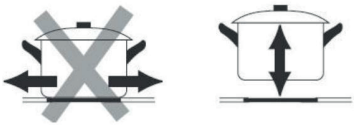
- Suitable for any high temperature resistant pan.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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 ceramic cooktop – do not slide, or they may scratch the glass.



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 hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

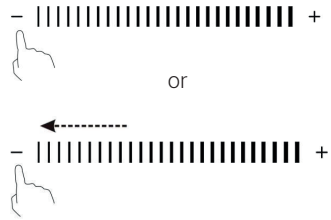
> Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash " " 5 seconds.
4. 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.

4.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.
2. 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".



3. To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.
4. Beware of hot surfaces " " 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 Double zone function

The hob is fitted with double zone and the double zone offer flexibility depending on the size of the cookware.

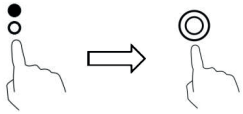
To activate the double zone

If you want to use bigger cooking zone, ensure that the rear cooking zone is working before activating the function.

1. Touch heating zone selection button and the number next to the button will flash.
2. While the number is flashing, touch dual ring button and the indicator next to the button will be displayed, and then the indicator light will light up.

To deactivate the double zone

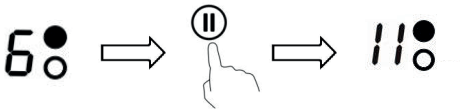
1. Touch heating zone selection button and the number next to the button will flash.
2. While the number is flashing, touch dual ring button and the indicator next to the button will go off.



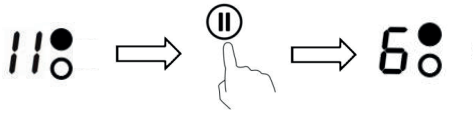
4.4 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the ceramic 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 ceramic 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 Keylock control.
2. The timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch the Keylock control for 3 seconds.
3. You can now start using you hob.



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

4.6 Over-temperature protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

4.7 Residual heat warning

When the hob has been operating for some time,there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

4.8 Auto shutdown

Another safety feature of the hob 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

4.9 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder when at least one cooking zone is working. 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 cooking zone off after the set time is up.
- 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 and at least one cooking zone is working.
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.

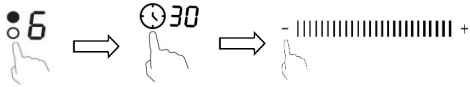
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

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.

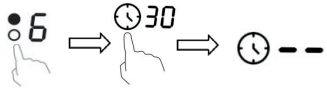


Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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 "--".



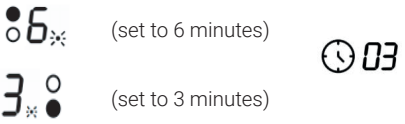
5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show "36" the remaining time.

The red dot next to power level indicator "6" 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.



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.

4.10 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. Experiment with the ceramic hob to find the settings that best suit you.

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

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.

For stir-frying

1. Choose an ceramic 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.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the hob, 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 hob 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 hob.

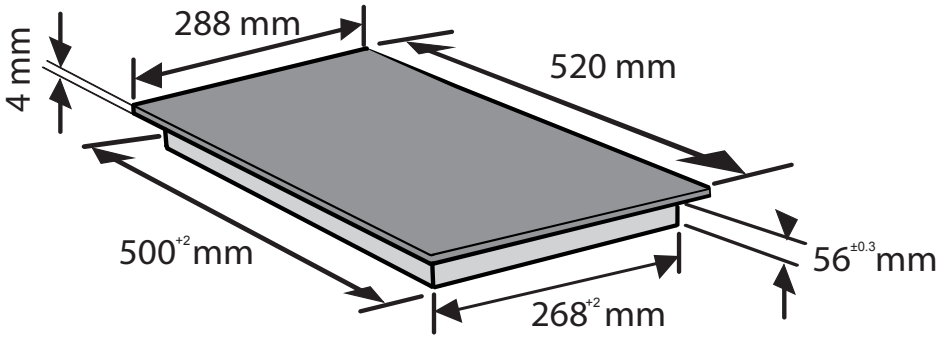
6.2 When you have installed the hob, make sure that

- 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 hob
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

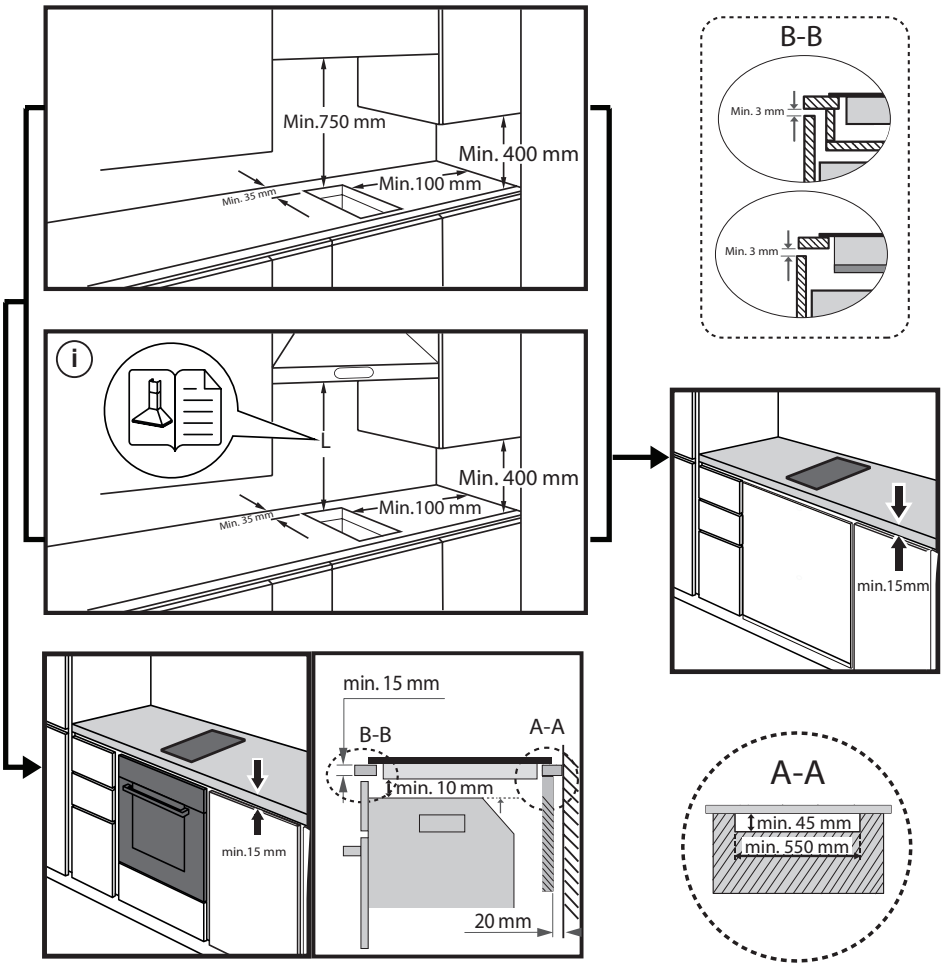
6.3 Installation of appliance

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

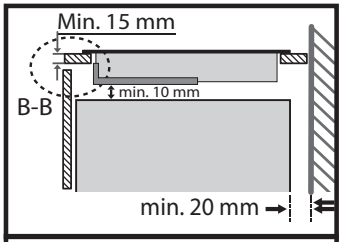
Under any circumstances, make sure the ceramic hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic hob is in good work state. As shown below.

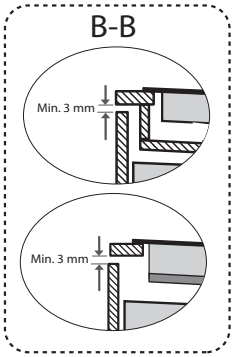


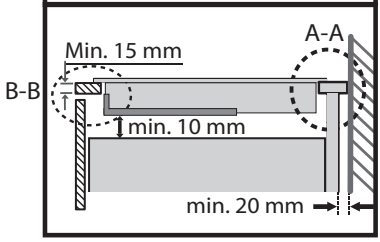
6 Installation of appliance

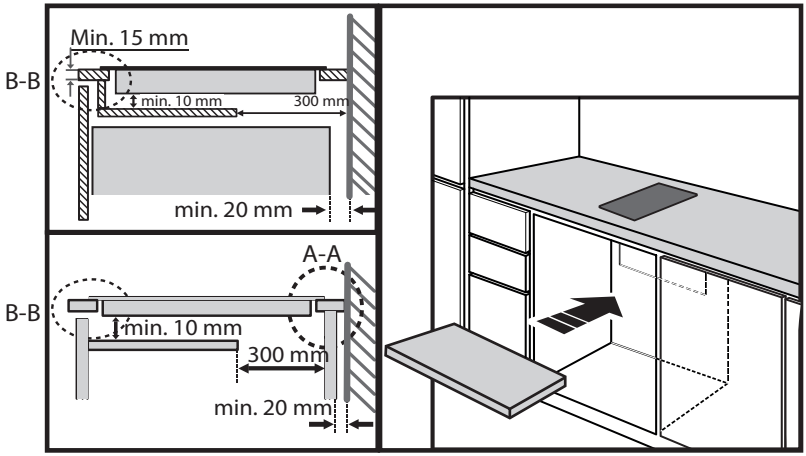


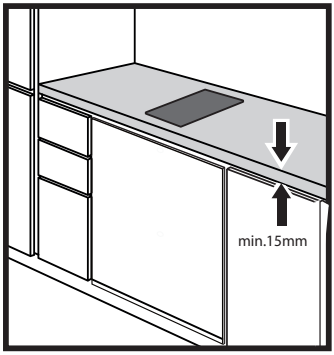
6 Installation of appliance

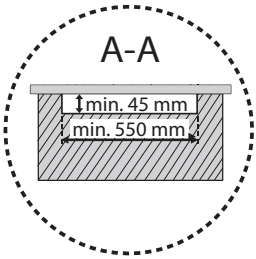




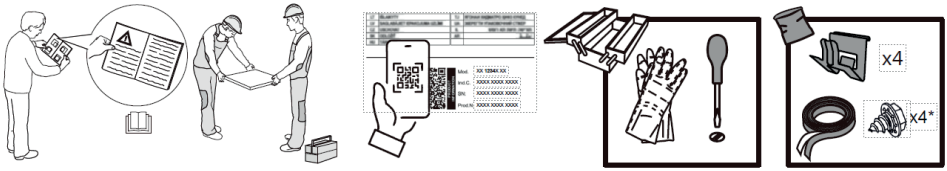


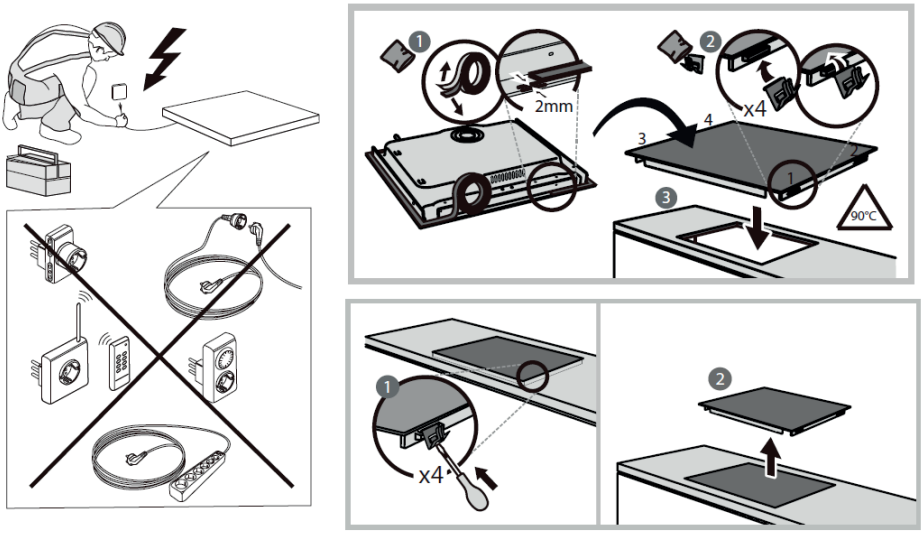






6 Installation of appliance





6.4 Connecting the hob to the mains power supply

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

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

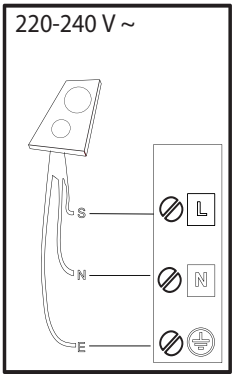
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

⚠	The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob 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.

6 Installation of appliance

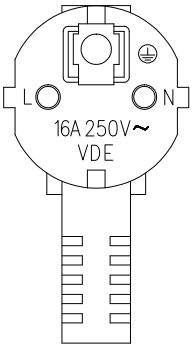
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



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 ceramic 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 ceramic 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.

Failure display and inspection for ceramic cooking zone

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

Troubleshooting	Root Cause	Help
E1	Short circuit of heating element sensor.	Shut down and restart the hob or replace a new heating element sensor.
E2	Heating element sensor damaged.	Replace a new heating element sensor
E3	The temperature of the hob top is too high.	Shut down the hob to cool down.
E4	Open circuit of heating element sensor.	Reconnect the heating sensor or replace a new heating element

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 ceramic cooker.

Встраиваемая Варочная Панель

Руководство Пользователя



HDC 32400 TO - BHC 32 TO

RU

01M-8770933200-3526-09
01M-9260473200-3526-09

Сначала прочтите данное руководство по эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

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

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

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



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



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

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

1.1 Общая безопасность

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

- Продукция Beko соответствует действующим стандартам безопасности. Поэтому, во избежание опасности, в случае повреждения прибора или кабеля питания необходим их ремонт/замена дилером, сервисным центром, специалистом или аналогичной авторизованной сервисной службой. Некачественный или неквалифицированный ремонт может повлечь риски и представлять опасность для потребителя.

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

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

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

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

1.4 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

- Во время работы открытые части этого прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или любых предметов, кроме подходящей посуды, со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Нельзя класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, так как они

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

1.6 Опасность пореза

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

1.7 Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения каких-либо предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и даже кухонной посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов

управления).

- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компетентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.
- Не используйте металлические губки или другие агрессивные

абразивные чистящие средства для очистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать стеклокерамику.

- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:
  - места работы поварского персонала в магазинах; офисах и других рабочих средах;
  - жилые дома на ферме;
  - в гостиницах, мотелях и других местах временного проживания;
  - гостиницы типа “постель и завтрак”.
- **ВНИМАНИЕ:** При работе с изделием все его части нагреваются. Следует избегать прикасания к горячим нагревательным элементам. Если дети младше 8 лет не находятся под постоянным присмотром, их следует держать подальше от изделия.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, могут пользоваться этим устройством только под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию и возможным рискам.
- Дети не должны играть с данным устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на поверхности с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить пожар водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ:** Если панель треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности варочной панели, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают токоведущие части
- Запрещается использовать пароочистители.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Храните прибор в заводской упаковке, согласно знакам на ней.

1.8 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

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



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

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

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

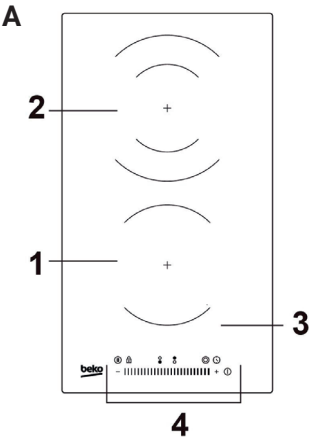
1.10 Информация об упаковке

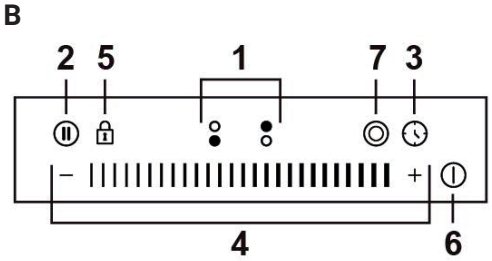


Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

2 Общий обзор

2.1 Обзор





Элементы управления и детали

A. Обзор

1. Зона 1200 Вт
2. Двойная зона 2000/1000 Вт
3. Стеклянная панель
4. Панель управления

B. Панель управления

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

2.2 Технические данные

Модель	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Варочные зоны	2 зоны
Напряжение питания	220–240 В~, 50–60 Гц
Установленная электрическая мощность	2928-3484W
Размер изделия (Д*Ш*В)	$288^{*}520^{*}52$ мм
Размеры ниши для встроенной установки	$268^{+2*}500^{+2*}56^{\pm0.3}$ мм

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества изделия.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему изделию.

2 Общий обзор

Технический паспорт

	Символ Значение Единица	**Символ Значение Единица**	**Символ Значение Единица**
Идентификация модели		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Тип варочной панели		Встроенная варочная поверхность.	
Количество зон приготовления пищи и/или зон		2 зоны	
Технология нагрева (варочные зоны и зоны приготовления пищи, зоны нагрева с подогревом, сплошные плиты)		Сияющая зона приготовления	
Для круговых зон приготовления пищи или площади: диаметр полезной поверхности на электрическую зону приготовления с округлением до ближайших 5 мм.	Ø	Зона 1: 16,5 Зона 2: 20,0	См
Для некруглых зон или зон приготовления пищи: длина и ширина полезной поверхности на зону или зону приготовления с электрическим подогревом, округленная до ближайших 5 мм.	Л Вт	H/A	См
Потребление энергии на зону или площадь приготовления пищи в расчете на кг	Электрическая кухонная плита EC	Зона 1: 195,7 Зона 2: 184,3	Втч/кг
Потребление энергии для варочной панели в расчете на кг	Электрическая плита EC	190.0	Втч/кг

3 Перед первым использованием

3.1 Перед использованием новой керамической варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о мерах безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые все еще могут оставаться на керамической варочной панели.

3.2 Использование сенсорного управления

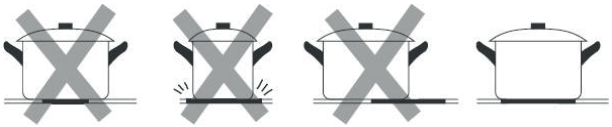
- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет каких-либо предметов (например,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



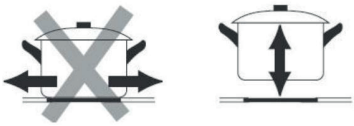
- Подходит для любой посуды, позволяющей приготовление при высокой температуре.
- Не используйте посуду с зубчатыми краями или изогнутым дном.



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



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



4 Эксплуатация устройства

4.1 Начало приготовления пищи

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Это указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, все индикаторы показывают «-» или «--».
2. Поместите подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.

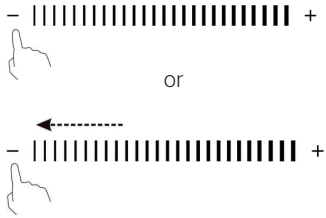
> Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

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

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

4.2 Когда вы закончите приготовление пищи

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



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

4.3 Функция двойной зоны

Варочная панель оснащена двойной зоной, а двойная зона обеспечивает гибкость в зависимости от размера посуды.

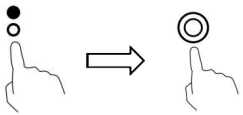
Активация двойной зоны

Если вы хотите использовать большую конфорку, убедитесь, что задняя конфорка работает, прежде чем активировать эту функцию.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, и число рядом с кнопкой начнет мигать.
2. Пока число мигает, коснитесь кнопки двойной зоны расширения, и индикатор рядом с кнопкой будет отображаться, а затем загорится индикатор.

Деактивация двойной зоны

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, и число рядом с кнопкой начнет мигать.
2. Пока число мигает, нажмите кнопку с двойным кольцом, и индикатор рядом с кнопкой погаснет.

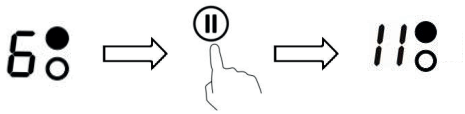


4.4 Использование функции паузы - STOP+GO

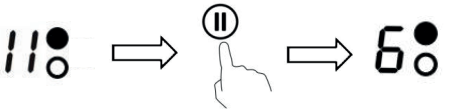
Функцию паузы можно использовать в любое время во время приготовления. Это позволяет остановить работу керамической варочной панели и вернуться к ней.

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

4 Эксплуатация устройства



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



4.5 Блокировка элементов управления

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

Блокировка элементов управления

1. Коснитесь элемента управления блокировкой клавиатуры.
2. На индикаторе таймера появятся символы «Lo».

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что керамическая поверхность включена.
2. Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры и удерживайте ее в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать использовать свою плиту.



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

4.6 Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри керамической панели. При перегреве керамическая варочная панель автоматически прекращает работу.

4.7 Предупреждение об остаточном тепловыделении

Когда плита работает достаточно долго, выделяется некоторое остаточное тепло. Символ «H» на дисплее предупреждает, чтобы вы не прикасались к горячей поверхности.

4.8 Автоматическое отключение

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

Уровень мощности	Время работы по умолчанию (часы)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2

9	2

4.9 Использование таймера

Таймер можно использовать в двух различных режимах.

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера, когда работает хотя бы одна конфорка. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны, когда истечет заданное время.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон после истечения заданного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

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

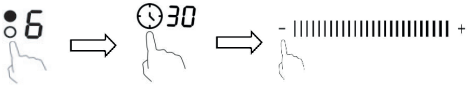
Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

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

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

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

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

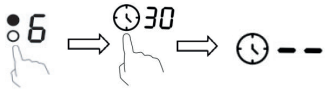


Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

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

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

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



5. Когда время установлено, таймер немедленно начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время « 36 ».

Красная точка рядом с индикатором мощности « 6 » загорится, указывая, что выбрана данная зона.

4 Эксплуатация устройства

Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

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

	Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.


установлено на 6 минут




установлено на 3 минуты

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

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

4.10 Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки имеют рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, таких как посуда и объем пищи, которую вы хотите приготовить. Поэкспериментируйте с керамической варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Мощность нагрева	Тип приготовления
1 - 2	• плавный разогрев небольших порций пищи • расплавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают • слабая варка • медленное прогревание
3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление макаронных изделий
9	• жарка во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

5 Советы по приготовлению

5.1 Советы по приготовлению

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

Слабая варка, приготовление риса

- Слабая варка происходит при температуре ниже точки кипения (около 85˚C), когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости. В этом режиме можно готовить вкусные супы и нежные рагу, потому что вкусовые особенности создаются без чрезмерной обработки пищи. При варке ниже точки кипения вы также можете приготовить вкусные блюда на основе яиц и соусы, загущенные мукой.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена надлежащим образом и в рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Возьмите сковороду с толстым дном и разогрейте ее.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время прожарки одной стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько хорошо он прожарен — чем плотнее он будет казаться, тем лучше он будет приготовлен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

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

6 Установка изделия

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

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

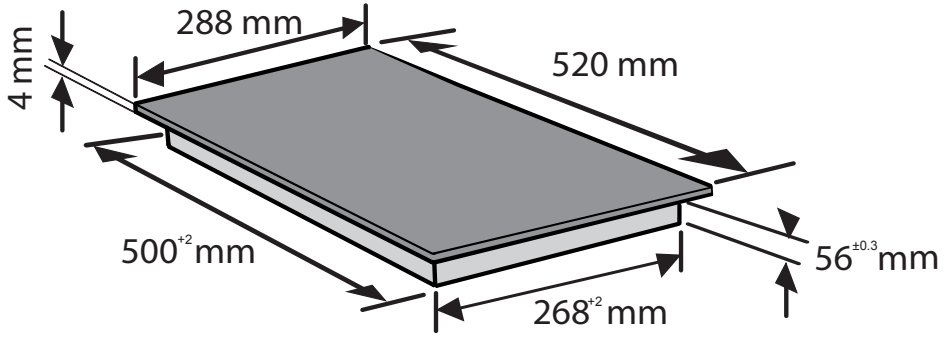
6.2 После установки варочной поверхности убедитесь, что

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

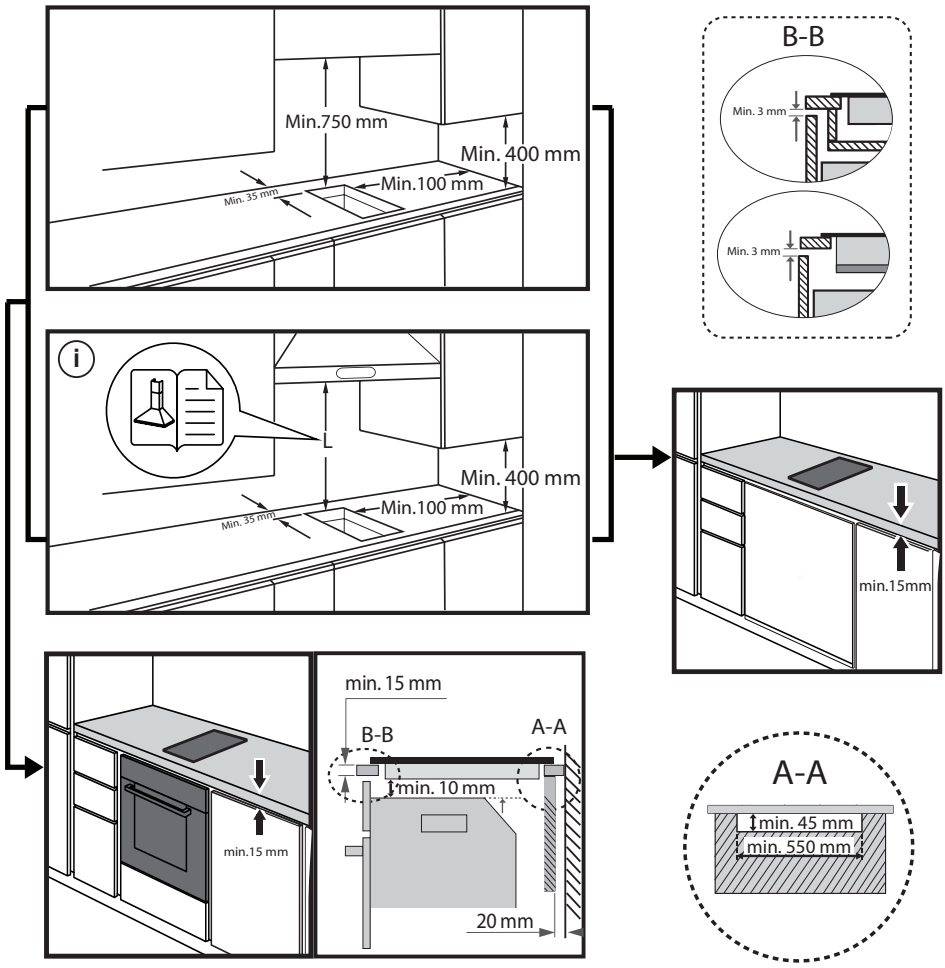
6.3 Установка прибора

Вырежьте поверхность столешницы в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

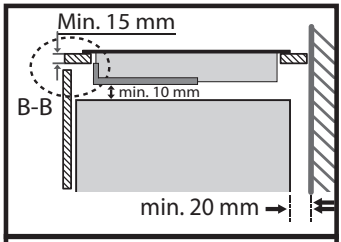
При любых обстоятельствах убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется и что вентиляционные отверстия для подачи и вывода воздуха не заблокированы.Убедитесь, что стеклокерамическая варочная панель находится в исправном рабочем состоянии. Как показано ниже.

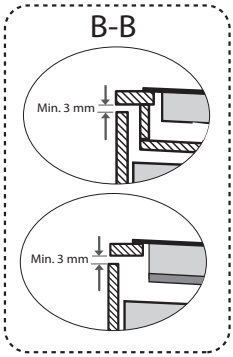


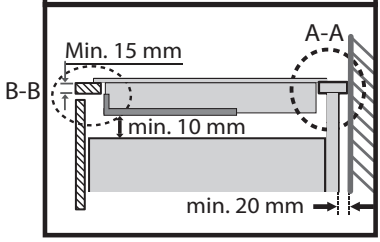
6 Установка изделия

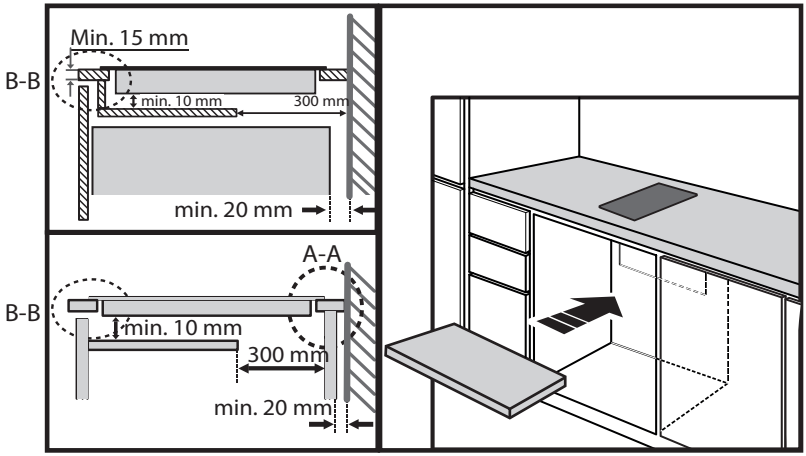


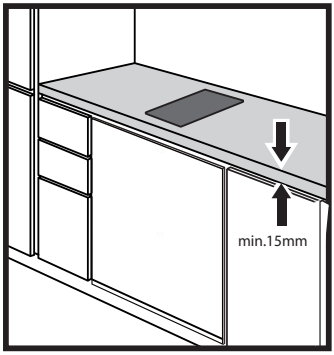
6 Установка изделия

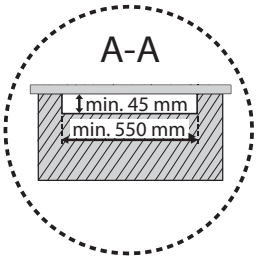




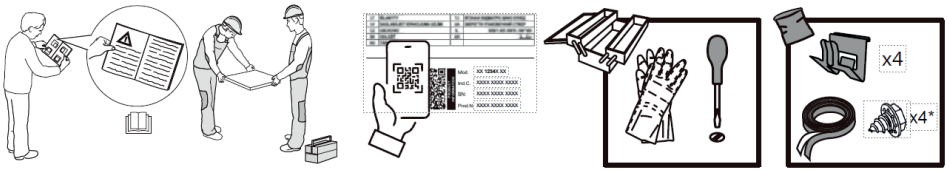


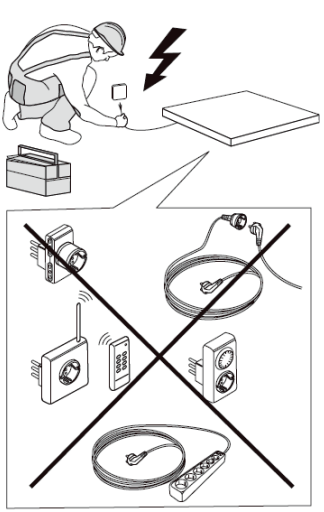


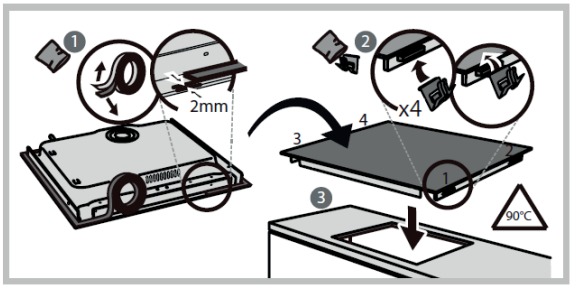


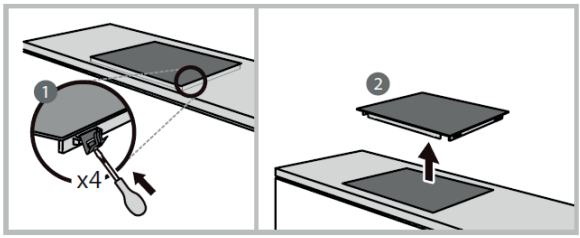


6 Установка изделия









6.4 Подключение варочной поверхности к электросети

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

Перед подключением варочной поверхности к электросети убедитесь, что:

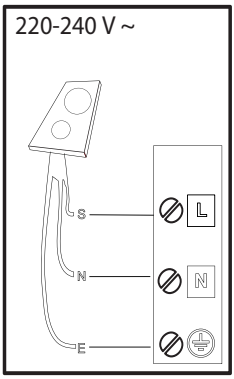
1. Система бытовой электропроводки подходит для питания, потребляемого варочной поверхностью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке

	Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения варочной поверхности к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвительные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75˚C в любой точке. Проконсультируйтесь с электриком и убедитесь, подходит ли бытовая электропроводка без изменений. Изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

6 Установка изделия

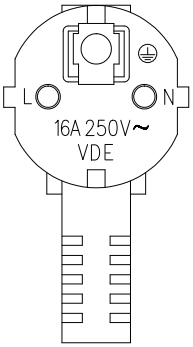
Электропитание должно быть подключено стационарно в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кек-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Очистка и уход

Тип загрязнения	Порядок действий	Важно
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные горячими сладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Наносите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте панель и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание плиты.	• Когда питание варочной панели отключено, индикатор горячей поверхности не будет светиться, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Грубые мочалки, нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте информацию на этикетке, чтобы выяснить, подходит ли тот или иной очиститель или моющее средство для очистки панели. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как стекло может быть загрязнено.
Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле	Немедленно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребкового ножа, подходящего для очистки керамических стеклянных варочных панелей, но не прикасайтесь к горячим поверхностям: 1. Отключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя. 2. Держа лезвие ножа или другой подходящий инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение в охлажденном месте варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость, используя кухонное полотенце или бумажные салфетки. 4. Выполните шаги 2–4 раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше.	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких сиропов и пролитых жидкостей. Если эти пятна засохнут, их будет трудно удалить. При попытке их удаления можно даже повредить стекло без возможности восстановления. • Опасность пореза: острое лезвие скребкового ножа представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
Пролитие жидкостей на сенсорные элементы управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитые жидкости 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание плиты.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

8 Поиск и устранение неисправностей

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, но не смогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование керамической варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Сенсоры управления могут быть покрыты пленкой жидкости, или вы прикасаетесь к сенсорам только кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Убедитесь, что сенсорная область управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев, а не кончиками.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубые неровные основания.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Используются неподходящие абразивы или чистящие средства.	См. «Очистка и уход».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.

Отображение неисправностей и осмотр керамической зоны приготовления

При возникновении неисправности керамическая варочная панель автоматически перейдёт в защитный режим и отобразит соответствующие коды защиты:

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
E1	Короткое замыкание датчика нагревательного элемента.	Выключите и перезапустите варочную панель или замените датчик нагревательного элемента.
E2	Датчик нагревательного элемента поврежден.	Замените новый датчик нагревательного элемента

8 Поиск и устранение неисправностей

E3	Слишком высокая температура верхней части варочной панели.	Выключите варочную панель, чтобы дать ей остыть.
E4	Размыкание датчика нагревательного элемента.	Снова подключите датчик нагревательного элемента или замените нагревательный элемент

Вышеизложенное является предположением на основании распространенных видов неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения керамической плиты.

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only

beko

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

Адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 4.
Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)
Режим работы: пн-пт с 07-00 до 21-00, сб-вс с 08-00 до 21-00 (Московское время)

Гарантийный талон серия **RUS** №

Модель ..... **Серийный номер** .....

Дата продажи .....

Компания .....

Подпись продавца .....

ПЕЧАТЬ

Дата установки .....

Компания .....

Подпись мастера .....

ПЕЧАТЬ

Покупатель ..... **Телефон** .....
Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя;
Покупатель с условиями гарантии ознакомлен .....
Подпись Покупателя

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

beko

серия **RUS** №

Дата продажи .....

.....

ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА

3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

beko

серия **RUS** №

Дата продажи .....

.....

ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА

2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

beko

серия **RUS** №

Дата продажи .....

.....

ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА

1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый Покупатель!

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

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

На крупногабаритную и малогабаритную бытовую технику, на кондиционеры 2 года. Срок службы составляет для крупногабаритной техники и кондиционеров 7 лет, а для малогабаритной техники 5 лет со дня передачи изделия (товара) потребителю (первому покупателю).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Установка и подключение:

1. Изготовитель настоятельно рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия специалистам авторизированных сервисных центров.
Для уточнения адреса и телефона актуального авторизированного сервисного центра Вам необходимо обратиться по номеру телефона горячей линии 8-800-200-23-56
Вы можете также обращаться в любую другую специализированную организацию, имеющую соответствующий сертификат на оказание подобных услуг.

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

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

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

1. Не соблюдения требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания;

2. Не соблюдения потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в Инструкции по эксплуатации;

3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если такой ремонт повлек за собой нарушение в работе изделия;

4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;

5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и/ или действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т. д.), а также эксплуатацией изделия в помещении с повышенной влажностью, температурой и т. д;

6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми, а также следами их жизнедеятельности;

7. Повреждений изделия или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений, а также нестабильной работой параметров вышеуказанных коммуникаций;

8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;

9. Повреждения или ухудшения функциональных характеристик изделия, вызванных использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, средств бытовой химии, включая кислотосодержащие и абразивные чистящие или моющие средства, образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами), а также попаданием внутрь инородных предметов, остатков пищи, и механических примесей.

10. Внешних и внутренних механических повреждений изделия (царапины, трещины, сколы, потертости и прочие механические повреждения), возникших в процессе установки, эксплуатации или транспортировки изделия.

11. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

12. Гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия.

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

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

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

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

Производитель: “Arçelik A.S.”

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

Сделано в Китае

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

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

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

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

Например, серийный номер «XXXXXXXXXX24XXXXXX10XX» означает, что продукт был произведен в октябре 2024 года.

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

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

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

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:

	Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.
	**ЕСКЕРТУ:** Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.
	**ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі туралы ескерту.
	**ЕСКЕРТУ:** Электр тоғының соғуы туралы ескерту.

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

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

1.1 Жалпы қауіпсіздік

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

- Beko өнімдері тиісті қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді; сондықтан құрылғыда немесе электр кабелінде қандай да бір зақым болса, кез келген қауіптің алдын алу үшін оны жеткізугі, қызмет көрсету орталығы немесе маман және өкілетті қызмет жөндеуі немесе ауыстыруы керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы және пайдаланушыға қауіп туды-руы мүмкін.

1.2 Орнату

Электр тоғының соғу қаупі

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

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғының соғу қаупі

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

1.4 Денсаулық қаупі

- Бұл құрылғы электрмагнитті қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бет қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қолжетімді бөліктері қатты қызып, күйік алуға әкелуі мүмкін.
- Бет салқындағанға дейін денеңіздің, киіміңіздің немесе жарамды ыдыстан басқа кез келген заттың шыны-керамикалық бетке жанасуына жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды құрылғыдан алшақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Таба тұтқаларының қосылып тұрған басқа пісіру аймақтарына шығып тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды

балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл ұсыныстарды орындамау күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

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

1.7 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Құрылғыны пайдаланғанда, оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен тұтануы мүмкін майлы қалдықтардың пайда болуына әкеледі.
- Құрылғыңызды ешқашан жұмыс немесе зат сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының бетінде ешқашан заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Құрылғыңызды ешқашан бөлме жылытқышы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдаланғаннан кейін осы нұсқаулықта сипатталғандай пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан өшіріңіз (мысалы, сенсорлық басқару элементтері арқылы).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балаларға қызық болатын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне мінген балалар ауыр жарақат

алуы мүмкін.

- Құрылғы пайдаланылатын аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе құрылғыны пайдалану мүмкіндігі шектеулі жандарға оны пайдалану тәсілдерін жауапты және білікті адам үйретуі керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне және айналасындағыларға қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет түрлерін білікті маман орындауы керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панеліне мініп тұрмаңыз.
- Керамикалық әйнек бетінде кетілген шеті бар табаларды пайдаланбаңыз және әйнек бетімен сүйремеңіз, себебі олар әйнекті сыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін металл губкаларды немесе басқа да қатты абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз, себебі олар шыны-керамикалық бетті сызып жіберуі мүмкін.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғы үйде және келесіге ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған:

  – дүкендердегі, кеңсе-

лердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас бөлмелері;
- фермалық үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұратын жерлердегі клиенттер тарапынан;
- төсек және таңғы ас үлгісіндегі демалыс орталары.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану барысында абай болып, қыздыру элементтерін ұстамаңыз. 8 жасқа дейінгі балаларды қадағалау мүмкін болмаса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.
- Бұл құрылғыны бақылауда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулармен таныс болса және одан келетін қауіпті түсінген жағдайда, 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезім органдары немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тиісті тәжірибеге және білімге ие емес адамдар пайдалануы мүмкін.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Ересектердің қадағалауынсыз жүрген балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету сияқты жұмыстарды орындамауы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Плитада өсімдік майы мен малдың майы бар тамақты қараусыз пісірген қауіпті болуы, тіпті өртке әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, керісінше құрылғыны өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі:

пісіру беттерінде зат сақтамаңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы беті керамикалық әйнектен немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалғандықтан, плита беті шытынаған кезде электр тоғының соғуын алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тысқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Құрылғыны қаптамадағы белгілерге сәйкес зауыттық қаптамасында сақтаңыз.

1.8 WEEE қоқыс өнімін қоқысқа лақтыру туралы директиваның талаптарына сай:

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



Бұл таңба бұл өнімді қызмет көрсету мерзімі біткенде басқа тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтыруға болмайтынын көрсетеді. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны электр және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған ресми жинау нүктесіне жіберу керек. Бұл жинау жүйелерін табу үшін жергілікті билік органдарына немесе өнімді сатқан дүкенге хабарласыңыз. Әрбір үй шаруашылығы ескі құрылғыларды қалпына келтіруде және кәдеге жаратуда маңызды рөл атқарады. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны қоқысқа тиісті түрде лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарларды болдырмайды.

1.9 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

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

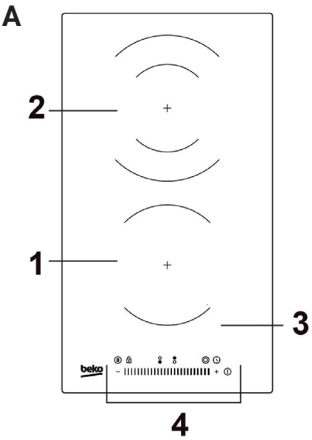
1.10 Орауыш туралы ақпарат

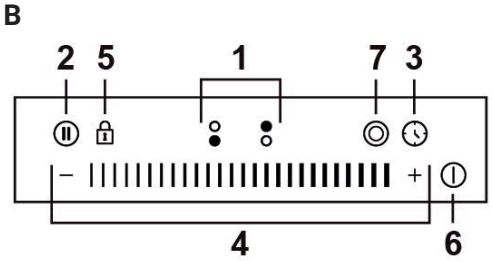


Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орама материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

2 Жалпы шолу

2.1 Шолу





Басқару және бөлшектер

A. Шолу

1. 1200 Вт аймағы
2. 2000/1000 Вт қос аймағы
3. Шыны плита
4. Басқару тақтасы

Ә. Басқару тақтасы

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

2.2 Техникалық деректер

Үлгі	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220–240 В~, 50–60 Гц
Орнатылған электр қуаты	2928-3484 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	288*520*52 мм
Кірістірілген өлшемдер	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ мм

Өнімнің сапасын жақсарту мақсатында техникалық сипаттамалар алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Осы нұсқаулықтағы суреттер сызбалық сипатта берілген және сіздің өніміңізге дәлме-дәл сәйкес келмеуі мүмкін.

2 Жалпы шолу

Техникалық деректер парағы

	Символдық мән бірлігі	**Символдық мән бірлігі**	**Символдық мән бірлігі**
Модельді сәйкестендіру		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Хоб түрі		КІРІСТІРІЛГЕ	
Пісіру аймақтарының және/немесе аймақтардың саны		2 аймақ	
Heang технологиясы (пісіру аймақтары мен пісіру аймақтары, сәулелі пісіру аймақтары, қатты тақтайшалар)		Сәулелі пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе аймағы үшін: электрлік жылытылатын пісіру аймағына пайдалы бетінің диаметрі, ең жақын 5 мм-ге дөңгеленген	Ø	1-аймақ: 16.5 2-аймақ: 20.0	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе аймақтары үшін: электрлік қыздырылған пісіру аймағына немесе аймағына пайдалы бетінің ұзындығы мен ені, ең жақын 5 мм-ге дөңгеленген	L W	Анықталмаған	см
Бір кг үшін есептелген пісіру аймағына немесе ауданға арналған энергия шығыны	ЕС электрлік пісіру	1-аймақ: 195.7 2-аймақ: 184.3	Вт/кг
Плитаға арналған энергия шығыны кг үшін есептелген	ЭК ЭЛЕКТРЛІ	190.0	Вт/кг

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

3.1 Керамикалық плитаңызды пайдаланбай тұрып

- Бұл нұсқаулықты оқып, «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне мұқият назар аударыңыз.
- Керамикалық пісіру панеліңізді пайдаланбай тұрып, қорғаныс қабығын толығымен алып тастаңыз.

3.2 Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

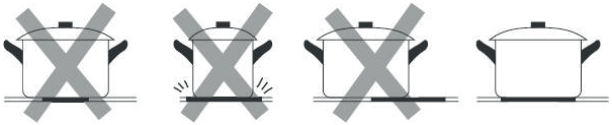
- Басқару элементтерін түрткен жеткілікті, яғни оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшқыр ұшын емес, жұмсақ ұшын пайдаланыңыз.
- Әрбір түрткеніңіз тіркелген сайын дыбыстық белгі естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ екеніне және ешқандай заттармен (мысалы, ыдыс-аяқ немесе мата) жабылмағанына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



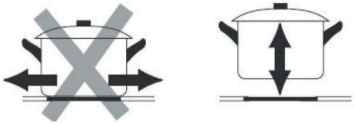
- Кез келген термотөзімді таба үшін жарамды.
- Жиектері кетілген немесе түбі қисық ыдыстарды пайдаланбаңыз.



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



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



4 Құрылғыны пайдалану

4.1 Тамақ пісіруді бастау үшін

- Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріліп, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін сөнеді, бұл плитаның күту режиміне өткенін білдіреді.

1. «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз, барлық индикаторлар «-» немесе «--» көрсетеді.
2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.

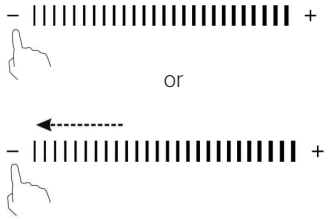
Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

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

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

4.2 Тамақ пісіруді аяқтаған кезде

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



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

4.3 Қос аймақ функциясы

Плита қос аймақпен жабдықталған және бұл қос аймақта әртүрлі өлшемдегі ыдыстарды пайдалануға болады.

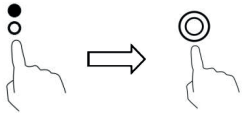
Қос аймақты іске қосу үшін

Үлкенірек пісіру аймағын пайдаланғыңыз келсе, бұл функцияны іске қоспас бұрын, артқы пісіру аймағының жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы сан жыпылықтай бастайды.
2. Сан жыпылықтап тұрғанда қос сақина түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор көрсетіліп, индикатор шамы жанады.

Қос аймақты өшіру үшін

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы сан жыпылықтай бастайды.
2. Сан жыпылықтап тұрғанда қос сақина түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор өшеді.

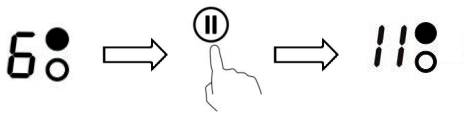


4.4 Кідірту функциясын пайдалану – STOP+GO

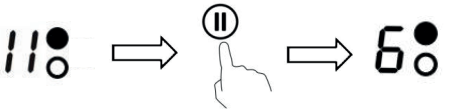
Кідірту функциясын пісіру кезінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Ол керамикалық пісіру панелінің жұмысын тоқтатып, қайта бастауға мүмкіндік береді.

1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. STOP+GO түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «II» көрсетіледі. Осыдан кейін керамикалық пісіру панелінің STOP+GO, қосу/өшіру және құлыптау пернелерінен басқа барлық пісіру аймақтары өшеді.

4 Құрылғыны пайдалану



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



4.5 Басқару элементтерін құлыптау

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

Басқару элементтерін құлыптау үшін

1. Перне құлпын басқару элементін түртіңіз.
2. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Керамикалық плита қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Перне құлпын басқару түймесін 3 секунд басыңыз.
3. Енді пісіру панеліңізді пайдалануды бастай аласыз.



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

4.6 Қызып кетуге қарсы қорғаныс

Температура датчигі керамикалық пісіру панеліндегі температураны бақылауға мүмкіндік береді. Егер температураның жоғарылауы анықталса, керамикалық плита автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

4.7 Қалдық жылу туралы ескерту

Плита біраз уақыт жұмыс істегенде, онда қалдық жылу болады. Одан аулақ болуды ескерту үшін «H» әрпі көрсетіледі.

4.8 Автоматты түрде өшу

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

Қуат деңгейі	Әдепкі жұмыс таймері (сағат)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Кемінде бір пісіру аймағы істеп тұрғанда, таймерді минут есептегіш ретінде пайдалануға болады. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін пісіру аймақтарының ешқайсысын өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін бір пісіру аймағын өшіруді орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

4 Құрылғыны пайдалану

Таймерді минут есептегіш ретінде пайдалану

Егер де бірде-бір пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз

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

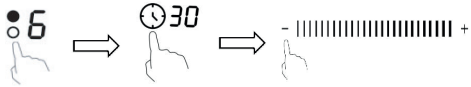
Уақытты 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түртіңіз.

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

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

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

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

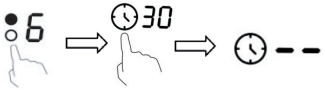


Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түрту уақытты 1 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

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

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

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



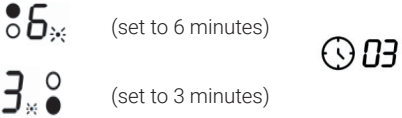
5. Уақыт орнатылған кезде кері санақ дереу басталып, дисплейде қалған уақыттың «» көрсетіледі.

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

Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

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

Қуат деңгейінің индикаторына қарама-қарсы қызыл нүкте жыпылықтайтын болады.



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

4 Құрылғыны пайдалану



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

4.10 Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер тек анықтама ретінде ұсынылған. Нақты параметрлер бірнеше факторға, соның ішінде ыдысыңызға немесе пісірілетін тамақтың мөлшеріне қарай өзгешеленеді. Керамикалық плитаны пайдалану кезінде өзіңізге қолайлы баптауларды таба аласыз.

Жылу	Жарамдылық
1 - 2	• аз мөлшердегі тамақты мұқият жылыту • шоколадты, майды және тез тұтанатын тағамдарды еріту • баяу қайнату • баяу жылжыту
3 - 4	• қайта жылыту • тез қайнату • күріш пісіру
5 - 6	• құймақтар
7 - 8	• соте • макарон өнімдерін пісіру
9	• араластырып қуыру • қатты қуыру • сорпаны қайнату • суды қайнату

5 Пісіру нұсқаулары

5.1 Пісіру кеңестері

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

Баяу қайнату, күріш пісіру

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

Стейкті қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді қуыру үшін:

1. Қуыру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйып, үстіне ет салыңыз.
4. Қуырылып жатқан стейкті тек бір рет аударыстырыңыз. Стейктің нақты қуырылу уақыты еттің қалыңдығына және оның қаншалықты дайындалатынына байланысты өзгешеленеді. Әр жағын қуыруға шамамен 2–8 минут кетеді. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стейктің үстінен басыңыз: ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым «жақсы қуырылған» болып есептеледі.
5. Стейкті ұсынбай тұрып, жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз. Ет «демалып», жұмсара түседі.

Араластырып қуыру үшін

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

6 Құрылғыны орнату

6.1 Пісіру панелін орнатпай тұрып ескерілетін жайттар

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

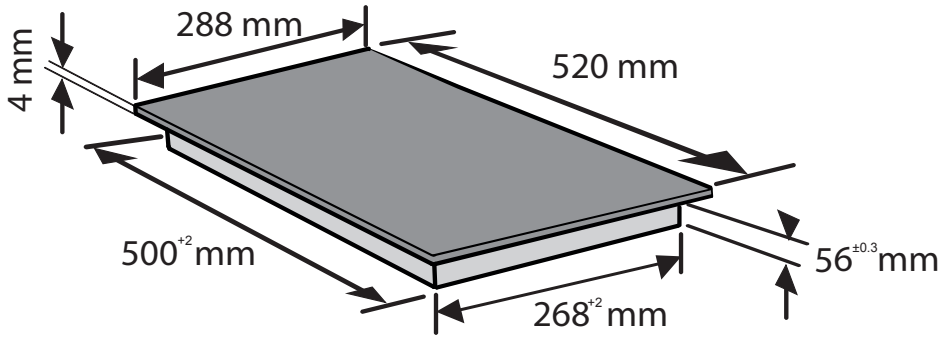
6.2 Пісіру панелін орнатқан кезде ескерілетін жайттар

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

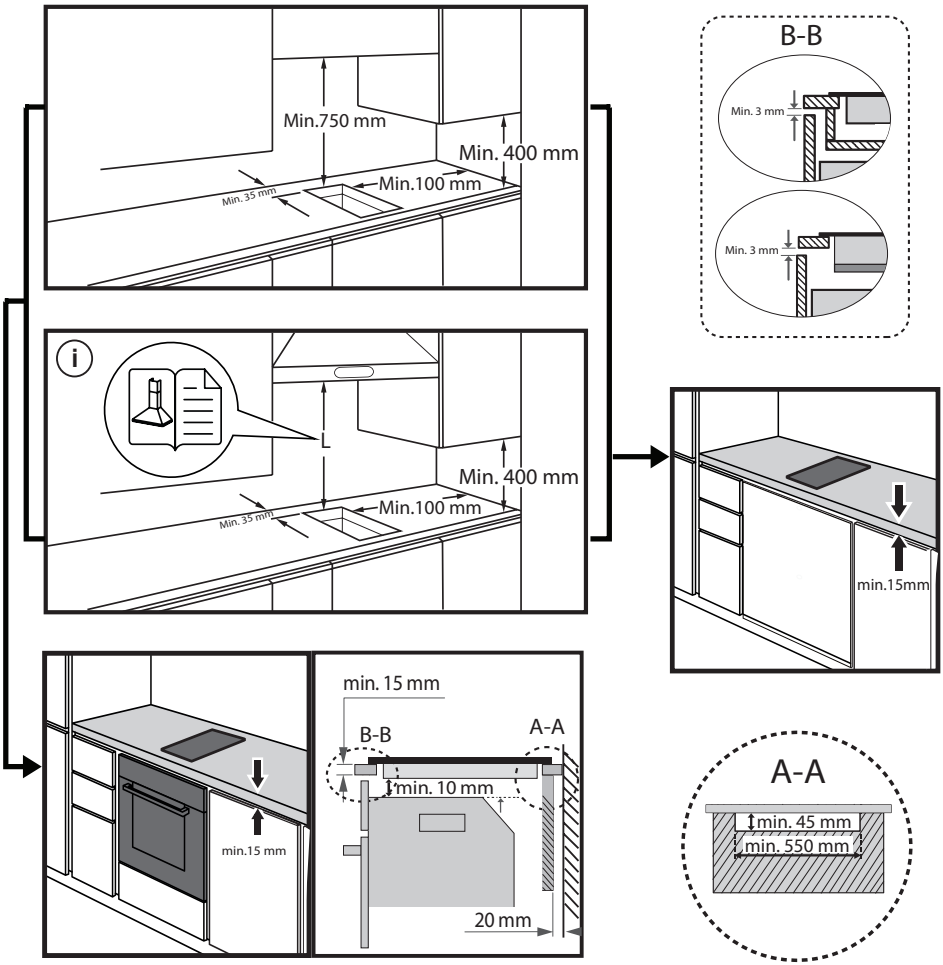
6.3 Құрылғыны орнату

Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

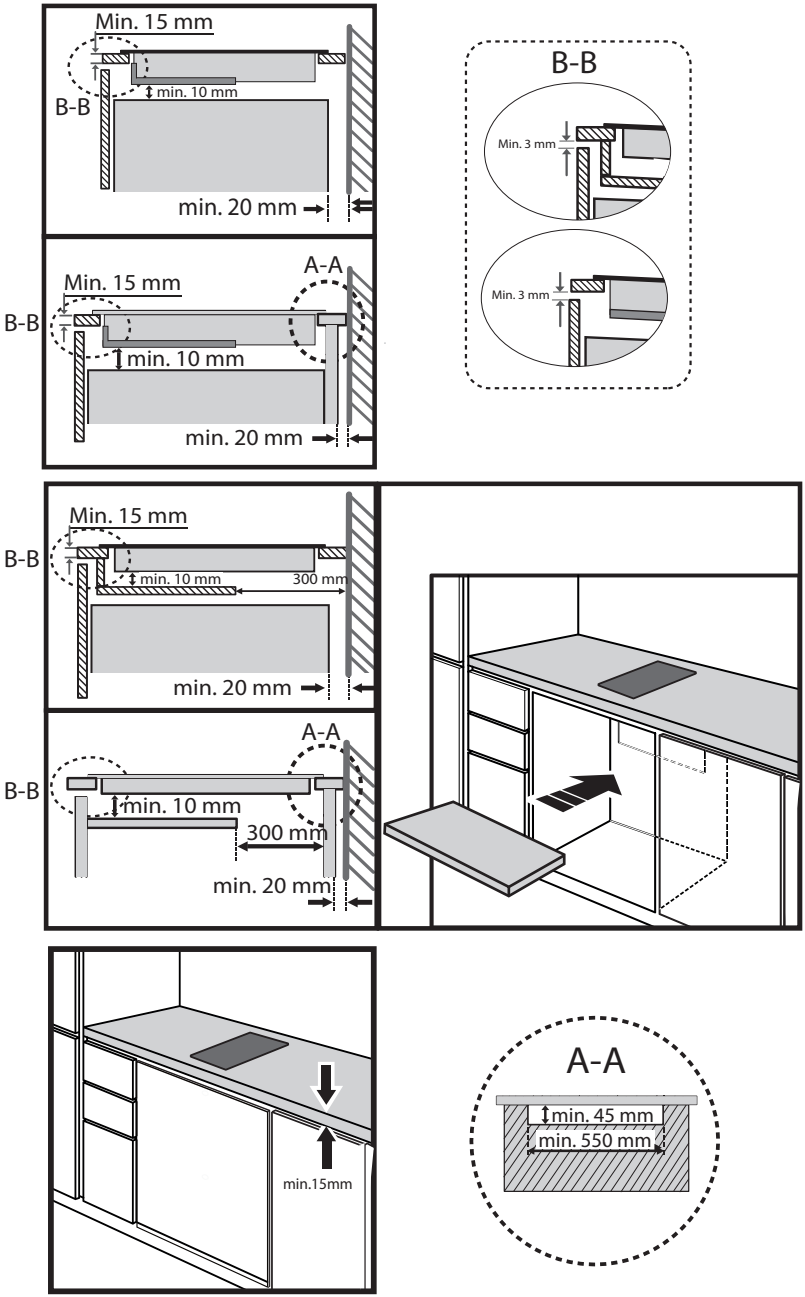
Pod svaku cijenu osigurajte da je keramička ploča za kuhanje dobro prozračena te da usisni i ispušni otvori nisu blokirani. Шыны-керамикалық плита жақсы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Kao što je prikazano u nastavku.:



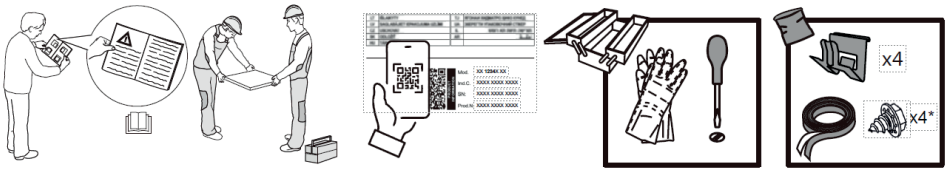
6 Құрылғыны орнату

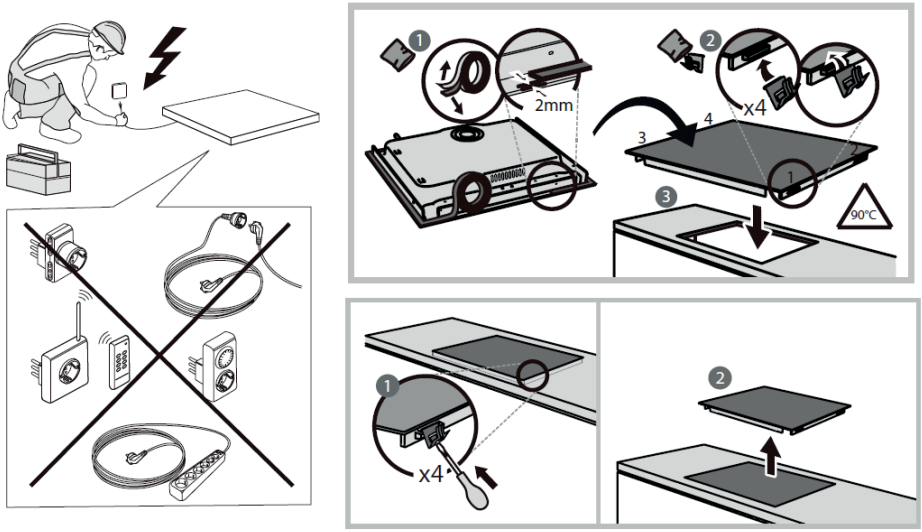


6 Құрылғыны орнату



6 Құрылғыны орнату





6.4 Пісіру панелін электр желісіне қосу

Бұл пісіру панелін электр желісіне тек білікті маман қосуы керек.

Пісіру панелін электр желісіне қоспас бұрын келесіге көз жеткізіңіз:

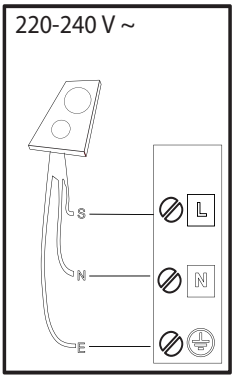
1. Тұрмыстық электр сымдар жүйесі пісіру панелі тұтынатын қуатына сай келеді.
2. Кернеу зауыттық тақтада көрсетілген мәнге сәйкес келеді

	Қуат сымының бөліктері техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін қосқыштарды, ауыстырғыштарды немесе тармақтағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетіп, өртке әкелуі мүмкін. Қуат кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және оның температурасы кез келген нүктеде 75 ˚С-тан аспайтындай етіп орналастырылуы қажет. Тұрмыстық сымдар жүйесі өзгертусіз жарамды екеніне электршімен бірге көз жеткізіңіз. Өзгерістерді тек білікті электрші жасауы керек.

6 Құрылғыны орнату

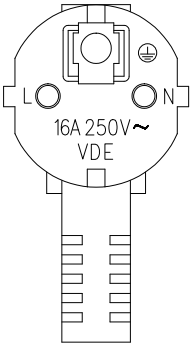
Қуат көзі тиісті стандарттың талаптарына сәйкес қосылуы керек немесе бір полюсті қосқыш орнатылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Тазалау және күтім көрсету

Не	Қалай	Маңызды
Әйнектегі күнделікті ластанулар (әйнектегі саусақ іздері, іздер, тамақ немесе қантсыз сұйықтықтар дақтары)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру панелінің тазартқышын шыны әлі жылы (ыстық емес!) болған кезде қолданыңыз. 3. Сумен шайып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «Ыстық бет» көрсеткіші болмаса да, пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Күшті тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты/қажақ тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш немесе жуғыш затыңыздың сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмасын оқып шығыңыз. • Тазартқыштардың қалдықтарын ешқашан пісіру панелінің бетінде қалдырмаңыз: әйнек боялуы мүмкін.
Шыны бетіндегі қайнап төгілген сұйықтықтар, еріген заттар және ыстық қантты төгілулер	Әйнек керамикалық плиталарға сай келетін қалақшаны, шпательді немесе жүзді қырғышты пайдаланып, оларды дереу алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру беттерінде абай болыңыз: 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстап, кез келген ластануды немесе дақты плитаның салқын жеріне қырып алыңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдыс-аяққа арналған шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластанулар» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз.	• Қайнатылған және қантталған тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер дақтарды суығанша әйнекте қалдырсаңыз, артынша оларды кетіру қиынға соғуы немесе тіпті әйнек бетіне тұрақты зақым келтіруі мүмкін. • Кесу қаупі: қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ ұстарадай өткір болады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Басқару элементтеріне сұйықтықтың төгілуі	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сіңіріп алыңыз 3. Сенсорлық басқару аймағые таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығаруы және өшуі мүмкін, ал егер сұйықтық сенсорлық басқару элементтеріне тиіп кетсе, олар істемей қалуы мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

8 Ақаулықтарды жою

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
Плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Плитаның электр желісіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшпегеніне көз жеткізіңіз. Егер бәрін тексеріп, мәселені шеше алмасаңыз, білікті маманға жүгініңіз.
Басқару элементтері басқанға әсер етпейді.	Басқару элементтері құлыпталған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқаулар алу үшін «Керамикалық пісіру панеліңізді пайдалану» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінде шағын су қабаты болуы мүмкін және басқару элементтерін түрту үшін саусақ ұшын пайдалану қажет болуы мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін түрткен кезде саусақ ұшын пайдаланыңыз.
Әйнек сырылуда.	Ыдыстың шеттері кетілген.	Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Жарамсыз қажақ ұнтақтарды немесе тазартқыштарды қолдану.	«Тазалау және күтім көрсету» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе шерту дыбыстарын шығарады.	Бұған ыдысыңыздың пішіні себеп болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың белгісі емес.

Керамикалық пісіру аймағының ақауларын көрсету және тексеру

Ақаулық пайда болған жағдайда керамикалық плита автоматты түрде қорғаныс режиміне өтеді және тиісті қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
E1	Қыздыру элементі датчигінің қысқа тұйықталуы.	Плитаны өшіріп, қайта қосыңыз немесе қыздыру элементінің датчигін жаңасына ауыстырыңыз.
E2	Қыздыру элементінің датчигі зақымдалған.	Қыздыру элементінің датчигін жаңасына ауыстырыңыз
E3	Плита температурасы тым жоғары.	Суыту үшін плитаны өшіріңіз.
E4	Қыздыру элементінің датчигінің үзілуі.	Қыздыру датчигін қосыңыз немесе қыздыру элементін жаңасына ауыстырыңыз

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды тексеру деректері мен қорытындылары берілген.

Қауіп-қатер мен керамикалық плитаның зақымдануын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

Құрметті Сатып алушы!

БЕКО сауда маркасының бұйымын таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

БЕКО ірі тұрмыстық техникаға тұтынушыға тапсырған күннен бастап 7 (жеті) жыл ресми қызмет көрсету мерзімін белгілейді. Өзге тұрмыстық техникаға, теледидарларға, аудио-видео және радио аппаратураларға, тұрмыста қолдануға арналған кондиционерлерге пайдалану жөніндегі нұсқаулықты ұстанған жағдайда, 5 (бес) жыл ресми қызмет көрсету мерзімін белгілейді. **БЕКО** өнімдерінің жоғары сапасын, беріктігі мен қауіпсіздік дәрежесін ескерсек, өнімнің қызмет көрсету мерзімі ресми пайдалану мерзімінен едәуір ұзарады. Белгілі бір мемлекетке сатуға арналған **БЕКО** өнімі сол мемлекеттің пайдалану жөніндегі талаптарына негізделе отырып жасалған. Осыған көз жеткізу үшін бұйым мен бұйымның орамындағы ресми белгілердің сәйкестігін тексеруіңізді сұраймыз. Егер қандай да бір сұрақтар туындайтын болса, Сізден міндетті түрде **БЕКО** қызмет көрсету орталығына хабарласуыңызды сұраймыз. Қызмет көрсету орталығының мекенжайы мен телефон нөмірлерін кепілдік талонына берілген қосымшадан көре аласыз (Қазақстан Республикасы аумағында телефон соғу тегін). Осы кепілдік талонымен **БЕКО**, егер де бұйымда кемшіліктер анықталған жағдайда, тұтынушының құқығын қорғау бойынша заңмен әрекет етілетін тұтынушы талаптарын қанағаттандыру бойынша өзіне міндеттемелерді қабылдауын растайды. Алайда, **БЕКО** компаниясы тұтынушы төменде аталған талаптарды орындамаған жағдайда кепілдіктен, сондай-ақ бұйымға тегін қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады. Кепілдік міндеттемелер мен тегін қызмет көрсету талаптары тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнама аясында әрекет етеді.

Кепілдік міндеттемелері мен тегін қызмет көрсету талаптары:

1. Өндірушінің кепілдік талаптары мен уәкіл етілген қызмет көрсету орталықтары ұсынатын тегін қызмет көрсету тек қана БЕКО модельдеріне сатып алу және жүзеге асыру үшін ҚР елінің аумағына және ҚР мемлекетінің Мемлекеттік Стандартына сәйкес сертификациялаудан өткен мемлекеттерге таратылады.
2. Өндіруші БЕКО өнімдеріне төмендегі кепілдік мерзімін белгілейді: Ірі тұрмыстық техника: тұтынушыға тапсырған күннен бастап - 2 (екі) жыл. Өзге тұрмыстық техникаға, теледидарларға, аудио-видео және радио аппаратураларға, тұрмыста қолдануға арналған кондиционерлерге тұтынушыға тапсырған күннен бастап - 1 (бір) жыл.
3. Егер бұйымның құрал-жабдықтары оның конструкциясын ауыстыру және бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса, төмендегі құрал-жабдықтарға кепілдік міндеттемелер таратылмайды.

Бұйымның барлық түрлері үшін:

а) қашықтан басқару пульттеріне, аккумуляторлы батареяларға, қоректендіру элементтеріне (батареяларға), қоректендіру блоктарының сыртқы бөліктеріне және қуат беріш құрылымдарға; б) жалғағыш кабельдерге, антенналарға және оларға арналған өткізгіштерге, құлаққаптарға,
микрофондарға;
в) бұйыммен бірге берілетін қаптарға, белдіктерге, тасымалдауға арналған шнурларға, монтажды құрылғыларға, аспаптарға, құжаттарға;

Төмендегілерді қоса алғанда:

а) Тоңазытқыштарға: иіс сорғыштарға, ауа тазартқыштарға (биодезодораторларға), сүзгілерге;
б) Қысқа толқынды пештерге: табақшаларға, отқа ет қақтайтын істіктерге, торларға, табақшаларға;
в) Шаң сорғыштарға: түтіктерге, шлангтерге, щеткаларға, қондырмаларға, шаң жинағыштарға, сүзгілерге;
г) Кондиционерлерге, ауа тазартқыштарға: сүзгілерге;

4. Өндіруші мынадай жағдайларда бұйымға кепілдік бермейді және тегін қызмет көрсетпейді:
а) жеке мұқтаждық үшін қажет болған бұйым (тұрмыстық, отбасылық), өндірістік қызметтерді іске асыру үшін және оның негізгі атқаратын қызметіне сәйкес келмейтін басқа да мақсаттарға қолданған жағдайда;
б) пайдалану ережелері мен талаптарын, пайдалану жөніндегі нұсқаулықта және бұйымды орнату жөніндегі нұсқаулықта жазылған талаптарды бұзған жағдайда;
в) Егер бұйымда рұқсат етілмеген жөндеу жұмыстарының ізі анықталса;
г) бұйымның конструкциясы мен схемасында рұқсат етілмеген өзгерістер орын алса;
д) Егер ақау еңсерілмес күштің іс-әрекеті, оқыс жағдайлармен, тұтынушының немесе үшінші тұлғаның қасақана немесе абайсыз іс-әрекетінің арқасында орын алса;
е) Бұйымның ішіне басқа бір заттардың, сұйықтықтардың, шыбын-шіркейлердің түсіп кетуінен пайда болған зақымданулар табылса;
ж) Түпнұсқа болып саналмайтын шығын материалдарын қолдану Сізді автоматты түрде Өндіруші кепілдігінен айырады.

5. Төмендегі жағдайларда бұйымға кепілдік міндеттемелер таратылмайды және тегін сервистік қызмет көрсетілмейді:
а) Бұйымды тұтынушыға тапсырғаннан кейін пайда болған механикалық зақымдар;
б) Қуат көзі, телекоммуникациялық, кабельдік желілер параметрлерінің дұрыс жұмыс істемеуі және (немесе) стандарттарға сәйкес келмеуі және осы сияқты өзге да сыртқы факторлардың салдарынан пайда болған бұзылулар;
в) Стандарттарға сай келмейтін және (немесе) сапасыз шығыс материалдары, жабдықтар, қосалқы бөлшектер,қуат көзі элементтері, ақпаратты тасымалдауыштар қолданудан пайда болған бұзылулар.
6. Тұтынушы орын алған кемшіліктер жөнінде уақтылы (бір айда астам уақыт өткен жағдайда) хабарламаған жағдайда, өндіруші тұтынушының талаптарын толық немесе ішінара қанағаттандырмауға құқылы (ҚР АК 436-бабы).

Уважаемый Покупатель!
Благодарим Вас за выбор изделия торговой марки БЕКО.

БЕКО устанавливает официальный срок службы на крупную бытовую технику 7 (семь) лет со дня передачи потребителю. На прочую бытовую технику, телевизоры, аудио-видео и радио аппаратуру, кондиционеры, предназначенные для использования в быту, устанавливает срок службы 5 (пять) лет, при условии соблюдения правил эксплуатации. Учитывая высокое качество, надежность и степень безопасности продукции **БЕКО**, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Вся продукция, предназначенная **БЕКО** для поставок в определенную страну, изготовлена с учетом условий эксплуатации этой страны. Чтобы убедиться в этом, просим Вас проверить наличие на изделии и упаковке официальных знаков соответствия. Если у Вас возникнут какие-либо проблемы, настоятельно рекомендуем Вам обратиться в уполномоченные сервисные центры БЕКО, адреса и телефоны которых Вы можете узнать из приложения к гарантийному талону или по телефону горячей линии (звонок бесплатный на всей территории Республики Казахстан). Данным гарантийным талоном **БЕКО** подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия. Однако **БЕКО** оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и бесплатном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Все условия гарантийных обязательств и бесплатного сервисного обслуживания действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей.

Условия гарантийных обязательств и бесплатного сервисного обслуживания:
1. Гарантийные обязательства Изготовителя и бесплатное сервисное обслуживание, предоставляемое уполномоченными сервисными центрами Изготовителя, распространяются только на модели, предназначенные БЕКО для поставок и реализации на территории РК, приобретенные на территории РК и прошедшие сертификацию на соответствие ГОСТам РК.
2. Изготовитель устанавливает следующие гарантийные сроки на изделия БЕКО:
Крупная бытовая техника: 2 (два) года со дня передачи потребителю.
Прочая бытовая техника, телевизоры, аудио-видео и радио аппаратура, кондиционеры, предназначенные для использования в быту – 1 (один) год со дня передачи потребителю.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.

Для всех видов изделий:
а) на пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
б) соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны;
в) чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документа- цию, прилагаемую к изделию.

Дополнительно для:
а) холодильников: на поглотители запахов, очистители воздуха (биодезодораторы), фильтры;
б) микроволновых печей: на тарелки, вертела, решетки, блюда;
в) пылесосов: на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
г) стиральных машин: на фильтры, шланги подвода/слива воды;
д) кондиционеров, воздухоочистителей: фильтры.

4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства и не производит бесплатное сервисное обслуживание изделия в случаях:

а) если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;
б) в случае нарушения правил и условий эксплуатации, установки изделия, изложенных в инструкции по эксплуатации и инструкции по установке;
в) если изделие имеет следы попыток неквалифицированного ремонта;
г) если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, не предусмотренные изготовителем;
д) если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц;
е) если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых;
ж) использование неоригинальных расходных материалов автоматически лишает Вас гарантии изготовителя.

5. Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на следующие недостатки изделия:
а) механические повреждения, возникшие после передачи товара потребителю;
б) повреждения, вызванные несоответствием стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных внешних факторов;
в) повреждения, вызванные использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей.

6. В случае несвоевременного (спустя более чем один месяц) извещения о выявленных недостатках изделия, изготовитель оставляет за собой право отказаться полностью или частично от удовлетворения предъявляемых требований (ст. 436 ГК РК).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗДАР!
Үш контактілі желілік айыры бар бұйым, міндетті түрде, жерге тұйықталуы тиіс.

ВНИМАНИЕ!
Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

Қазақстан Республикасы аумағында әрекет етеді. Действует на территории Республики Казахстан.

Покупатель_____ Фамилия, Имя, Отчество **Адрес**_____ **Тел.**_____ **Дата ремонта**_____ **Серв. центр** _____ **Мастер**_____ Фамилия, Имя, Отчество	**Покупатель**_____ Фамилия, Имя, Отчество **Адрес**_____ **Тел.**_____ **Дата ремонта**_____ **Серв. центр** _____ **Мастер**_____ Фамилия, Имя, Отчество	**Покупатель**_____ Фамилия, Имя, Отчество **Адрес**_____ **Тел.**_____ **Дата ремонта**_____ **Серв. центр** _____ **Мастер**_____ Фамилия, Имя, Отчество

Дата	Характер неисправности	Принятые меры

М.П.

Подпись ответственного лица_____

Қазақстан Республикасы аумағында әрекет етеді
Действует на территории Республики Казахстан

Адрес: 050060, Казахстан, Алматы, ул. Абиша Кекилбайулы д.34, офис 10-01
Телефон горячей линии **8-800-200-23-56**
(Звонок бесплатный на всей территории Республики Казахстан)

www.beko.com/kz-ru

Гарантийный талон №

Модель ..... **Серийный номер** .....

Дата продажи .....
Компания .....
Подпись продавца .....

ПЕЧАТЬ

Дата установки .....
Компания .....
Подпись мастера .....

ПЕЧАТЬ

Покупатель ..... **Телефон** .....
Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя,
Покупатель с условиями гарантии ознакомлен.
Претензий к внешнему виду и комплектации не имею. .....
Подпись Покупателя

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

серия № .....
Дата продажи .....
.....
ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА
3

серия № .....
Дата продажи .....
.....
ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА
2

серия № .....
Дата продажи .....
.....
ПЕЧАТЬ МАГАЗИНА
1

2824180550

Өндіруші: “Arcelik A.S.”

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

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

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

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.

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

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

Bitte lesen Sie zuerst dieses Handbuch!

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 beachten Sie, dass diese Bedienungsanleitung auch für andere Modelle gilt. Unterschiede zwischen den Modellen werden im Handbuch ausdrücklich beschrieben.

Bedeutungen der Symbole

Die folgenden Symbole werden in verschiedenen Abschnitten dieses Benutzerhandbuchs verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Benutzung.
	**WARNUNG:** Warnungen vor gefährlichen Situationen, die die Sicherheit von Leben und Eigentum betreffen.
	**WARNUNG:** Warnung vor Brandgefahr.
	**WARNUNG:** Warnung vor Stromschlag.

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.
- 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 ord-

nungsgemäß 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 ungültig werden.

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 rissigen 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.

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.
- 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.

1.6 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

- 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 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-

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 Kindern 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.
- A Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Sie sollten das Gerät entsprechend den auf dem Karton angegebenen Handhabungskennzeichnungen lagern.

1.8 Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Abfallproduktes:

Dieses Produkt entspricht der WEEE Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten an einer offiziellen Sammelstelle abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten. Die richtige Entsorgung Ihrer Altgeräte hilft, potenziell schädliche Umweltauswirkungen und mögliche Gesundheitsgefahren zu verhindern.

1.9 Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen gekaufte Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keinerlei Materialien, die gemäß der Richtlinie als schädlich oder verboten gelten.

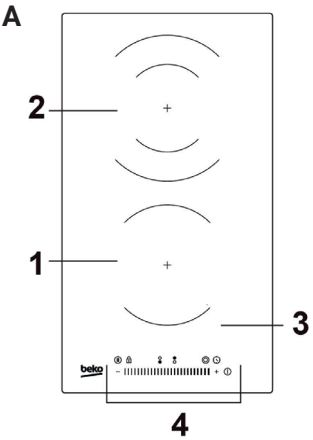
1.10 Informationen zur Verpackung

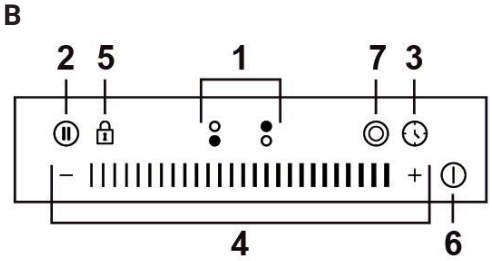


Die Verpackungsmaterialien des Produkts werden in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

2 Allgemeine Übersicht

2.3 Übersicht





Bedienelement und Teile

A. Übersicht

1. 1200 W Zone
2. 2000/1000 Zone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

B. Bedienfeld

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

2.2 Technische Daten

Modell	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2928-3484W
Produktgröße (L*B*H)	288*520*52 mm
Einbaumaße	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

.

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

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.

2 Allgemeine Übersicht

Informationen zu Haushalts-Elektrokochfeldern

	Symbol Wert Einheit	**Symbol Wert Einheit**	**Symbol Wert Einheit**
Modellidentifikation		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Kochfeldtyp		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochbereiche		2 Zonen	
Heiztechnologie (Strahlungskochzonen, Massivplatten)		Strahlungskoch-zonen	
Bei runden Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm gerundet	Ø	Zonen 1: 16.5 Zonen 2: 20.0	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder Kochflächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder Kochfläche, auf 5 mm gerundet	L W	N/A	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochfläche, berechnet pro kg	ECelectric-Kochfeld	Zonen 1: 195.7 Zonen 2: 184.3	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	ECelectric-Kochfeld	190.0	Wh/kg

3 Vor dem ersten Gebrauch

3.1 Vor der Verwendung Ihres neuen Keramik-Kochfelds

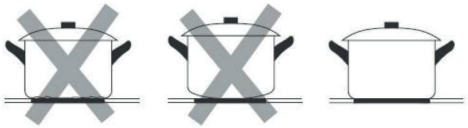
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Keramikherd befinden.

3.2 Verwendung der Touch-Steuerelemente

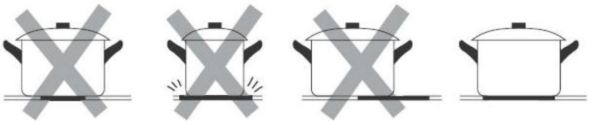
- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind 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.



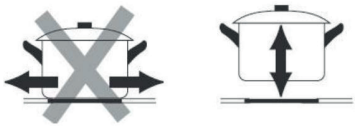
- Geeignet für alle hochtemperaturbeständigen Pfannen
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



- 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 Keramik-Kochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



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.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „--“ an.
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

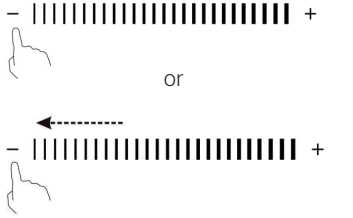
> Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone. Eine Anzeige neben der Taste blinkt „ “ 5 Sekunden lang.
4. 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.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.
2. 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.



3. Um alle Kochzonen auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste.
4. 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 Doppelzonenfunktion

Das Kochfeld ist mit einer Doppelzone ausgestattet und die Doppelzone bietet je nach Größe des Kochgeschirrs Flexibilität

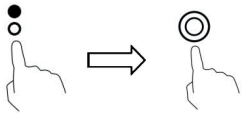
Um die Doppelzone zu aktivieren

Wenn Sie eine größere Kochzone verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass die hintere Kochzone funktioniert, bevor Sie die Funktion aktivieren.

1. Berühren Sie die Auswahlschaltfläche für die Heizzone und die Zahl neben der Schaltfläche blinkt.
2. Während die Zahl blinkt, berühren Sie die Doppelring-Taste und die Anzeige neben der Taste wird angezeigt. Anschließend leuchtet die Anzeigeleuchte auf.

Um die Doppelzone zu deaktivieren

1. Berühren Sie die Auswahlschaltfläche für die Heizzone und die Zahl neben der Schaltfläche blinkt.
2. Während die Zahl blinkt, berühren Sie die Doppelring-Taste und die Anzeige neben der Taste erlischt.

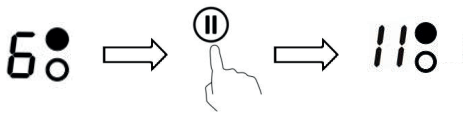


4.4 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

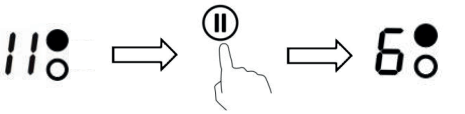
Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Glaskeramik-Kochfeld anzuhalten und wieder zu aktivieren.

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.

4 Bedienung des Gerätes



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

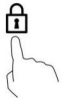
- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

1. Berühren Sie die Tastensperre-Steuerung.
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 Tastensperre-Steuerung 3 Sekunden lang.
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.

4.6 Übertemperaturschutz

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 Restwärme-Warnung

Wenn der Herd längere Zeit in Betrieb war, ist noch Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H" erscheint, um Sie zu warnen, sich von der Hitze fernzuhalten.

4.8 Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Herdes ist die automatische Abschaltung. Diese erfolgt immer dann, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. 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

4.9 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.

4 Bedienung des Gerätes

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und mindestens eine Kochzone in Betrieb 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 abzubrechen, 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 „--".

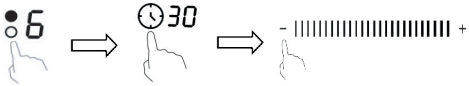
Berühren Sie den „-" oder „+" Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

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.

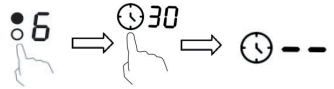


Durch einmaliges Berühren der „-"- oder „+"-Taste wird die Zeit um 1 Minute verkürzt oder verlängert.

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 „--".



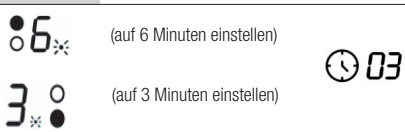
5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen, auf dem Display wird „36" für die verbleibende Zeit angezeigt.

Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige „6" 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.



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.

4.10 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. Experimentieren Sie mit dem Keramik-Kochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

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

5 Kochhinweise

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 mehlverdickte 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 „durchgegarter" 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 keramikgeeigneten 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.
- Bei der Installation müssen alle Anforderungen an die Abstände und geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden.
- 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.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um den Herd.

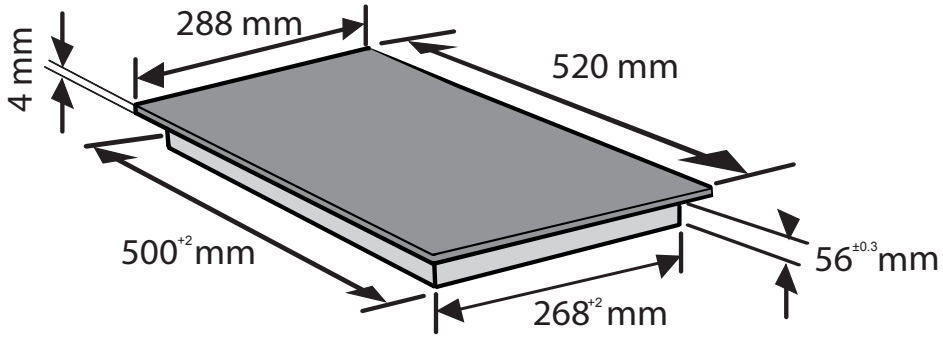
6.2 Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

- 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 Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden
- Der Trennschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein.

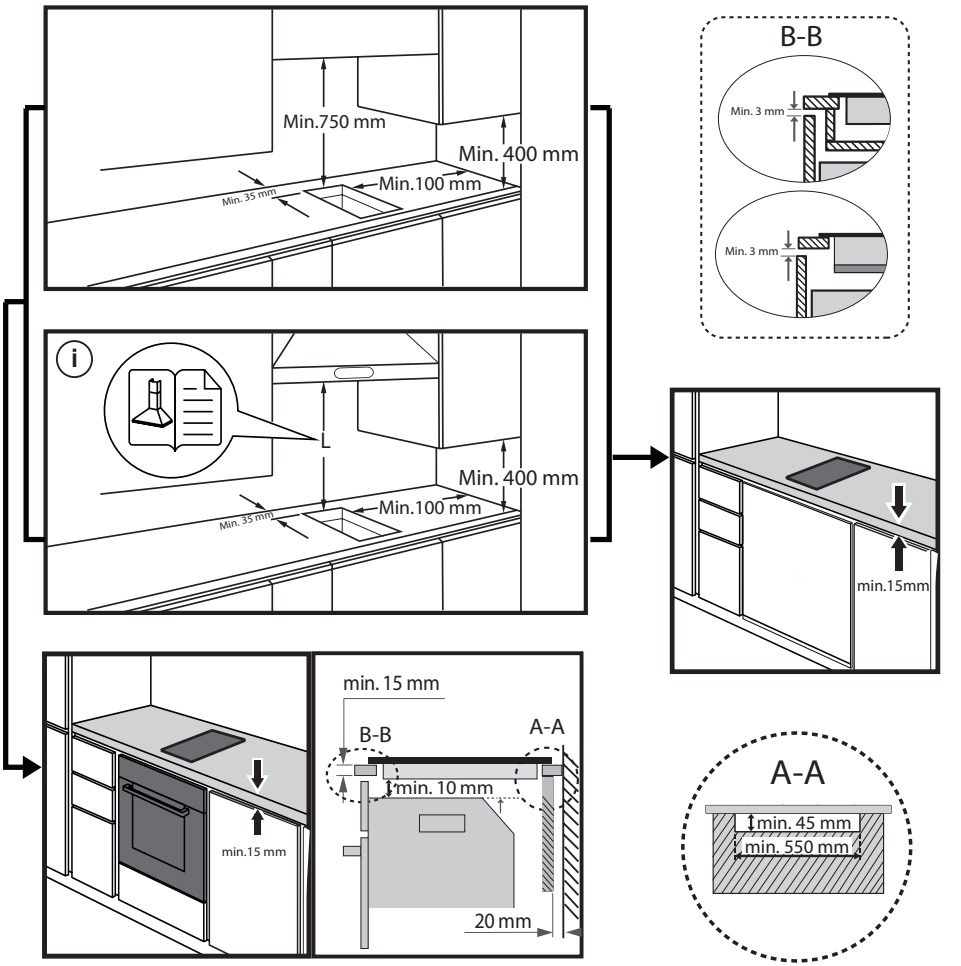
6.3 Installation des Geräts

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

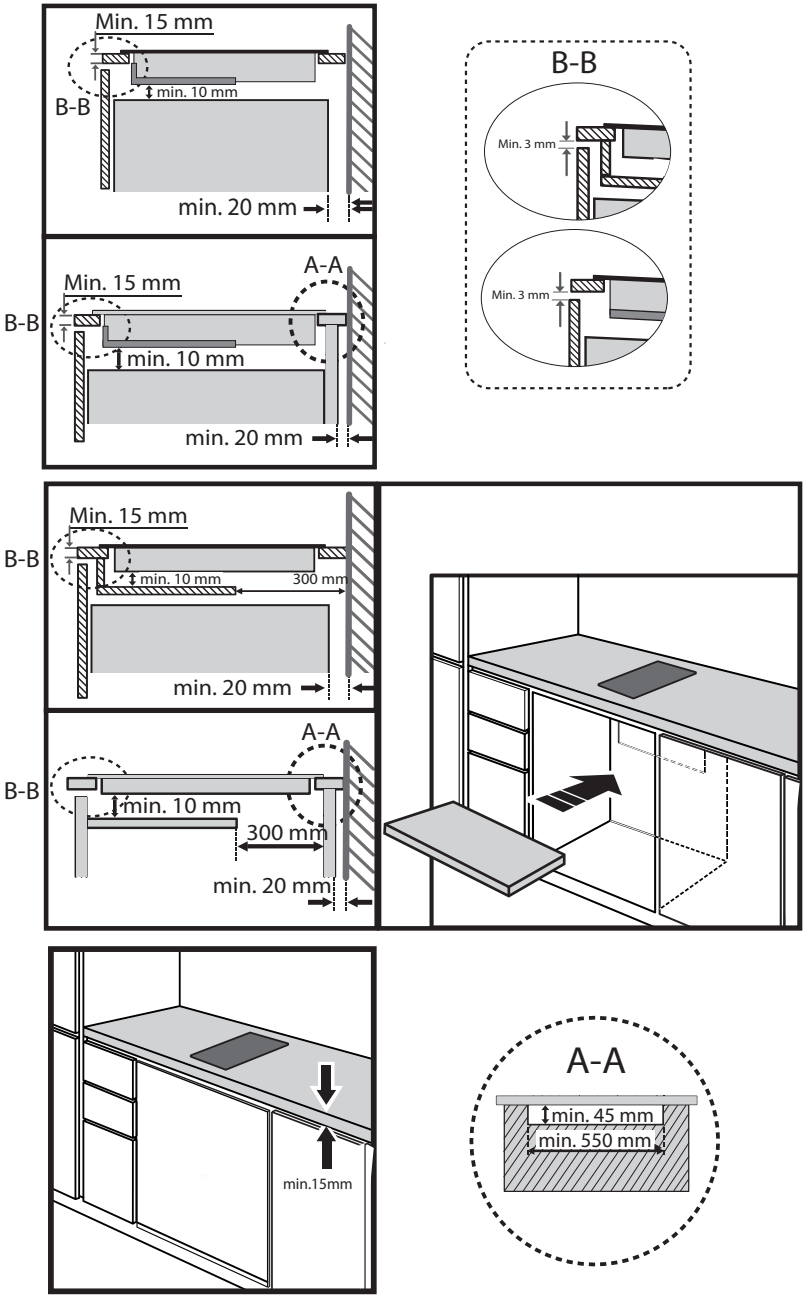
Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld gut belüftet ist und dass die Luftzu- und -abfuhröffnungen nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das kochfeld in einwandfreiem Betriebszustand befindet. Wie unten dargestellt:



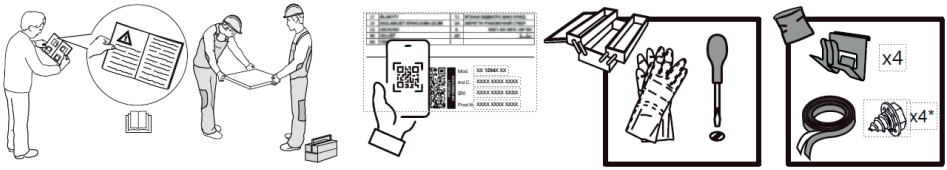
6 Installation des Gerätes

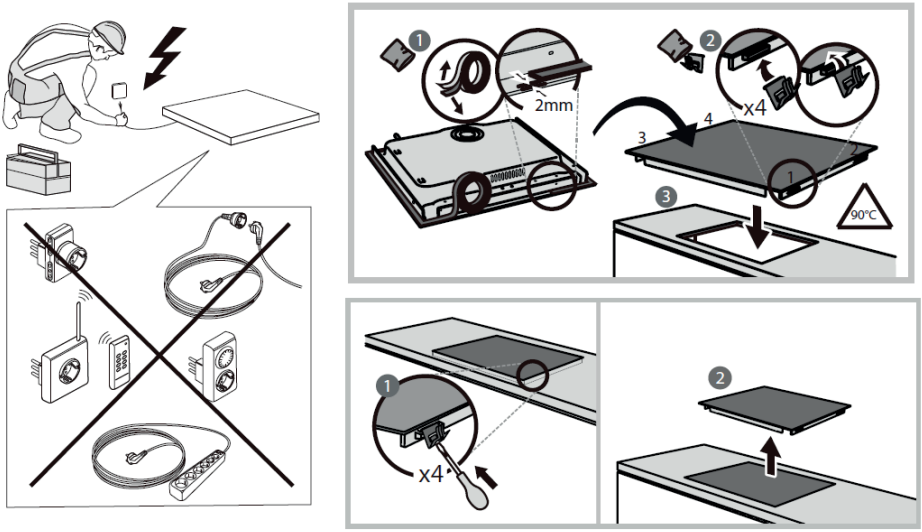


6 Installation des Gerätes



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 Geräts an das Stromnetz ist Folgendes zu überprüfen:

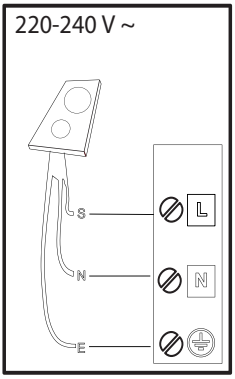
1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Herdes geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.

⚠	Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes 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.

6 Installation des Gerätes

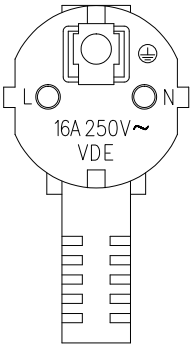
Die Stromversorgung gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden sollte. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



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 Reinigungsmittelrückstände 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 Keramik-Kochfelder 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 Keramik-Kochfelds“.
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-Steuerungsbereich 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.

Fehleranzeige und Inspektion der Glaskeramik-Kochzone

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

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
E1	Kurzschluss des Heizelementsensors.	Schalten Sie das Kochfeld aus und starten Sie es neu oder ersetzen Sie es durch einen neuen Heizelementsensor.
E2	Heizelementsensor beschädigt.	Ersetzen Sie es durch einen neuen Heizelementsensor.
E3	Die Temperatur der Kochfeldoberfläche ist zu hoch.	Schalten Sie das Kochfeld aus, um es abzukühlen.
E4	Unterbrechung des Heizelementsensors.	Schließen Sie den Heizelementsensor erneut an oder ersetzen Sie ihn durch ein neues Heizelement.

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.

Garantiebedingungen

Anschrift:
Beko Germany GmbH
Rahmannstraße 3
D-65760 Eschborn

Kundendienst
Telefon 06102-86 86 891
E-Mail: kundendienst@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 Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland
***) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz ; Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min. (nur für Deutschland)**

400020009486

GARANTIEURKUNDE
Österreich

Für unsere Geräte übernehmen wir die Garantie zu den nachfolgend angeführten Bedingungen:

1. **beko** gewährt eine Garantie von 24 Monaten, gerechnet vom Tag der Lieferung an den Endverbraucher. Der Kaufbeleg dient als Nachweis. Diese Garantiezusage gilt nur gegenüber Endabnehmern, die Erstkäufer des Produktes vom Händler sind.

2. Durch diese Garantie ist die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

3. Innerhalb der Garantiezeit werden Mängel am Gerät, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, nach Überprüfung der Verhältnismängel behoben. Die Entscheidung welcher Art der Nachbesserung erfolgt, liegt ausschließlich bei **beko**. Die Garantie deckt die für die Beseitigung des Mangels anfallenden Kosten für Arbeitszeit und Material.

4. Im Fall von unsachgemäßer Handhabung und / oder Missachtung der Auf- und Einbauvorschriften, bei Transportschäden, Bruchschäden und Sprüngen speziell an Teilen aus Glas oder Kunststoff, sowie für Verbrauchs- und Verschleißteile, wie z.B. Filter, Lampen, Riemen, Kohlebürsten etc., sowie Schäden, die durch abnorme Bedingungen in der Strom- und Wasserzufuhr oder durch höhere Gewalt verursacht werden, kann keine Garantieleistung erfolgen. Schäden außerhalb des Gerätes, sowie Schäden durch Eingriffe bzw. Reparaturen von Personen, die nicht durch **beko** ermächtigt wurden, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.

5. Garantiepflichtige Mängel sind unverzüglich dem **beko** -Kundendienst unter Vorlage des Kaufbelegs zu melden.

6. Erweiterte Garantieversprechen, die sich auf spezifische Teile des Produktes wie Motoren, Kompressoren, Pumpen etc. beziehen, beinhalten ausschließlich die Kosten des beschriebenen Bauteils. Eventuelle Anfahrts- und/oder Arbeitszeitkosten die für den Austausch eines solchen Teiles anfallen können, sind in dieser Garantie nicht gedeckt.

7. Durch Garantieleistungen wird die Garantiefrist des Gerätes nicht verlängert. Bitte überprüfen Sie das Gerät sofort nach Übernahme und melden Sie eventuelle Mängel innerhalb von 14 Tagen.

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Qualitätsprodukt von **beko** erworben haben und wünschen Ihnen viel Freude!

Servicehotline: +43 126 76 002
Email: support.austria@beko.com

www.beko.com/de-de
Beko Austria AG
Pfarrgasse 77
1230 Wien

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.

1 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

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.

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.
- 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.

1.6 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 izgrebati staklo.

- Ne koristite sunđere za ribanje niti druga gruba abrazivna sredstva za čišćenje ploče za kuvanje, jer to može izgrebati 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.
- Uređaj treba skladištiti u skladu sa oznakama za rukovanje naznačenim na kartonskoj kutiji.

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 Važna uputstva u vezi sa bezbednošću i zaštitom životne sredine

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.

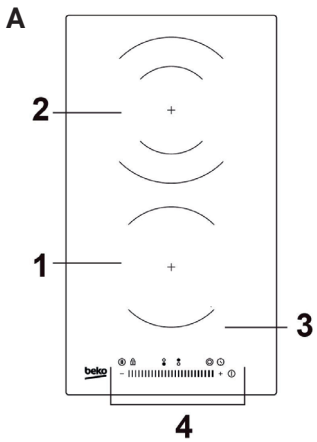
1.10 Informacije o pakovanju

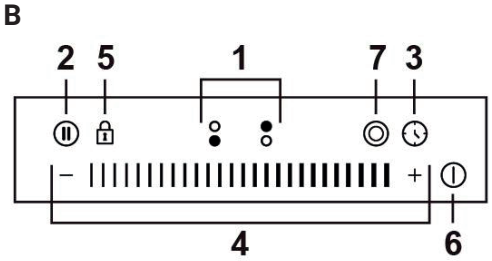


Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ne bacajte materijal pakovanja zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnesite ih do sabirnih centara za ambalažu koji su određeni od strane lokalnih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

2 Opšti pregled

2.1 Pregled





Kontrolni instrumenti i delovi

A. Pregled

1. Zona od 1200W
2. Dvostruka zona od 2000/1000W
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. Dugmad za podešavanje snage / Dugmad za podešavanje tajmera
5. Dugme za zaključavanje tastera
6. Dugme za uključivanje/isključivanje
7. Dugme za dvostruki prsten

2.2 Tehnički podaci

Model	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Grejne zone (područje za kuvanje)	2 zone
Napon	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana električna snaga	2928-3484W
Dimenzije proizvoda (DŠV)	288*520*52 mm
Ugradne dimenzije	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

Tehničke specifikacije mogu biti izmenjene bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja kvaliteta proizvoda.

Ilustracije u ovom uputstvu su šematske i možda neće u potpunosti odgovarati vašem proizvodu.

2 Opšti pregled

Informacije za električne ploče za kuvanje

	Jedinica vrednosti simbola	**Jedinica vrednosti simbola**	**Jedinica vrednosti simbola**
Identifikacija modela		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Tip ploče za kuvanje		Ugradna ploča za kuvanje	
Broj zona za kuvanje i / ili područja za kuvanje		2 zone	
Tehnologija grejanja (Zone za kuvanje i površine za kuvanje, radijantne zone za kuvanje, čvrste ploče)		Zračeće zone za kuvanje	
Za kružne zone ili područje za kuvanje: prečnik korisne površine po električnoj zagrejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 16.5 Zona 2: 20.0	cm
Za nekružne zone ili područja za kuvanje: dužina i širina korisne površine po električnoj zagrejanoj 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 :195.7 Zona 2: 184.3	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuvanje obračunata po kg	EC električna ploča za kuvanje	190.0	Wh/kg

3 Pre prve upotrebe

3.1 Pre korišćenja vaše nove keramičke ploče

- Pročitajte ovo uputstvo, posebno obratite pažnju na odeljak „Bezbednosna upozorenja".
- Uklonite zaštitnu foliju koja se može nalaziti na vašoj keramičkoj ploči.

3.2 Korišćenje kontrola na dodir

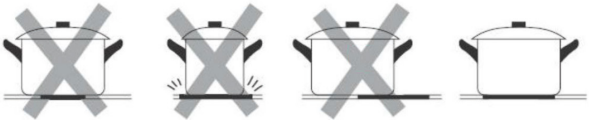
- Korišćenje kontrola na dodir
- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate primenjivati pritisak.
- Koristite jastučasti deo prsta, a ne njegov vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada se dodir registruje.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji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



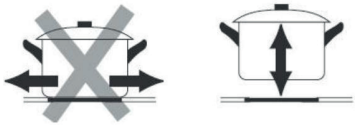
- Pogodno za bilo koju posudu otpornu na visoke temperature.
- Ne koristite posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- 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 indukcione ploče – ne vucite ih, jer mogu izgrebati staklo.



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.

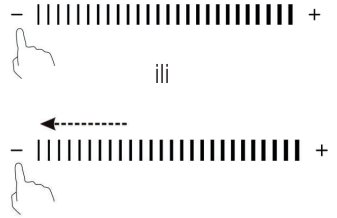
Uverite se da su dno posude i površina grejne zone čisti i suvi.

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

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

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”.



3. Za isključivanje svih grejnih zona dodirnite dugme UKLJ/ISKLJ.
4. Pazite na vruće površine, „ “ 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 Funkcija dvostruke zone

Ploča je opremljena dvostrukom zonom i dvostruka zona pruža fleksibilnost u zavisnosti od veličine posuđa.

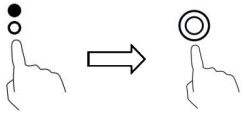
Aktiviranje dvostruke zone

Ako želite da koristite veću grejnu zonu, uverite se da zadnja grejna zona radi pre aktiviranja funkcije.

1. Dodirnite dugme za izbor grejne zone i broj pored dugmeta će treperiti.
2. Dok broj treperi, dodirnite dugme za dvostruki prsten i indikator pored dugmeta će se prikazati, a zatim će se kontrolno svetlo upaliti.

Deaktiviranje dvostruke zone

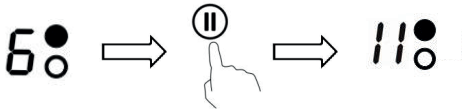
1. Dodirnite dugme za izbor grejne zone i broj pored dugmeta će treperiti.
2. Dok broj treperi, dodirnite dugme za dvostruki prsten i indikator pored dugmeta će se ugasiti.



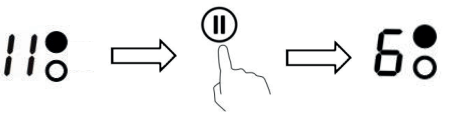
4.4 Korišćenje funkcije pauze - STOP+GO

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 Rad uređaja

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 kontrolu za zaključavanje tastera.
2. Indikator tajmera će prikazati "Lo".

Otključavanje kontrola

1. Uverite se da je keramička ploča uključena.
2. Dodirnite kontrolu za zaključavanje tastera i držite 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 može da prati temperaturu unutar keramičke ploče. Kada se registruje prekomerna temperatura, keramička ploča će automatski prestati sa radom.

4.7 Upozorenje na preostalu toplotu

Kada ploča radi neko vreme, na njoj će ostati preostala toplota. Pojaviće se slovo "H" kao upozorenje da se ne dodiruje.

4.8 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

4.9 Korišćenje tajmera

Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao odbrojavanje kada najmanje jedna grejna zona radi. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu grejnu zonu kada istekne podešeno vreme.
- Možete ga podesiti da isključi jednu grejnu zonu nakon isteka podešenog vremena.
- Možete podesiti tajmer do 99 minuta.

Korišćenje tajmera kao odbrojavanja

Ako ne birate nijednu grejnu zonu

1. Uverite se da je ploča uključena i da najmanje jedna grejna zona radi.
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 "36" 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.

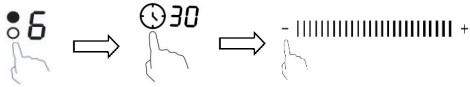
Dodirnite kontrolu "-" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.

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.

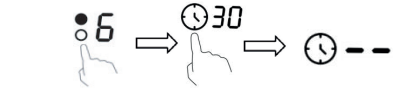


Dodirnite kontrolu "-" ili "+" tajmera jednom da smanjite ili povećate za 1 minut.

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. 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.

4.10 Podešavanje nivoa toplote

Podešavanja ispod su samo smernice. Tačno podešavanje zavisiće od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu hrane koju pripremate. Eksperimentišite sa keramičkom pločom da pronađete podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

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

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 prekuvavanja 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 tvrđi 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, rerna 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.

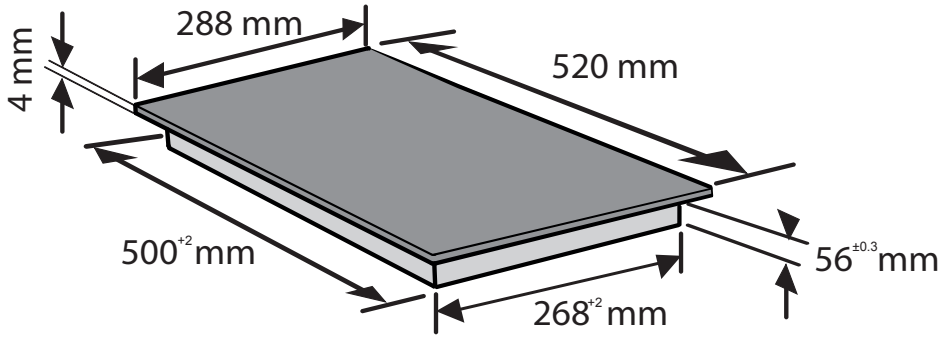
6.2 Nakon instalacije ploče, uverite se da:

- 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.

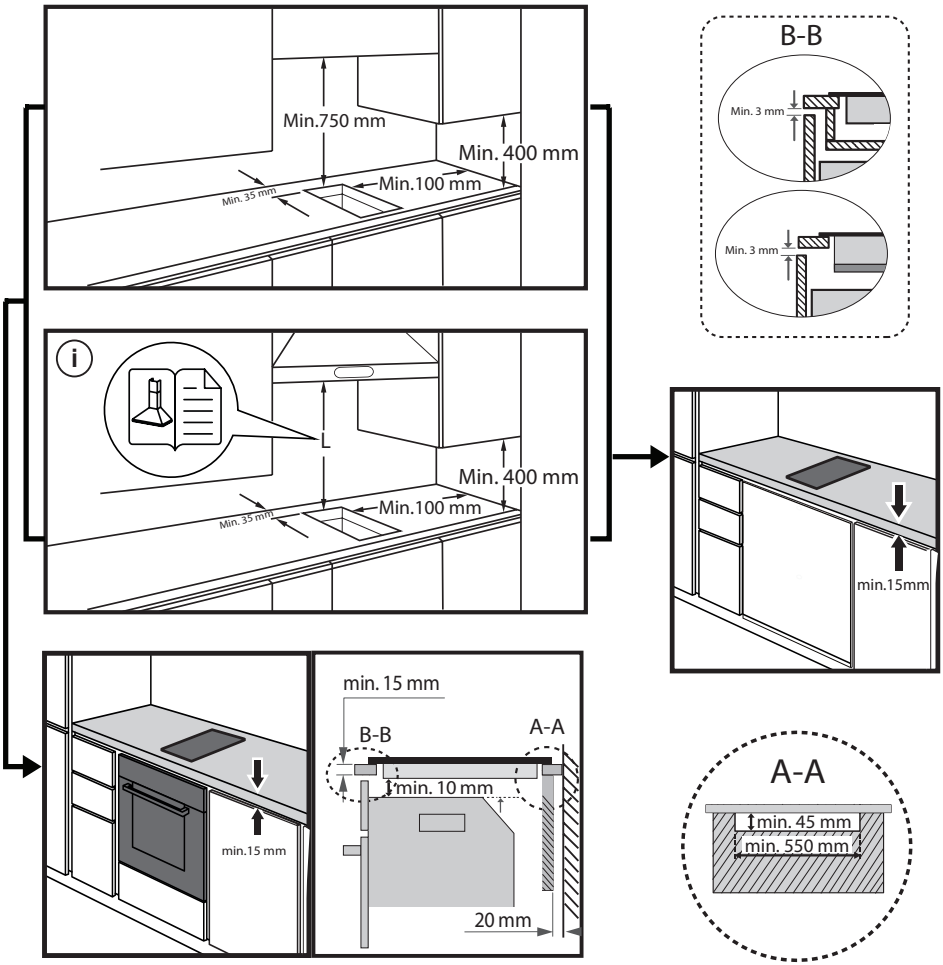
6.3 Instalacija uređaja

Isecite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na crtežu.

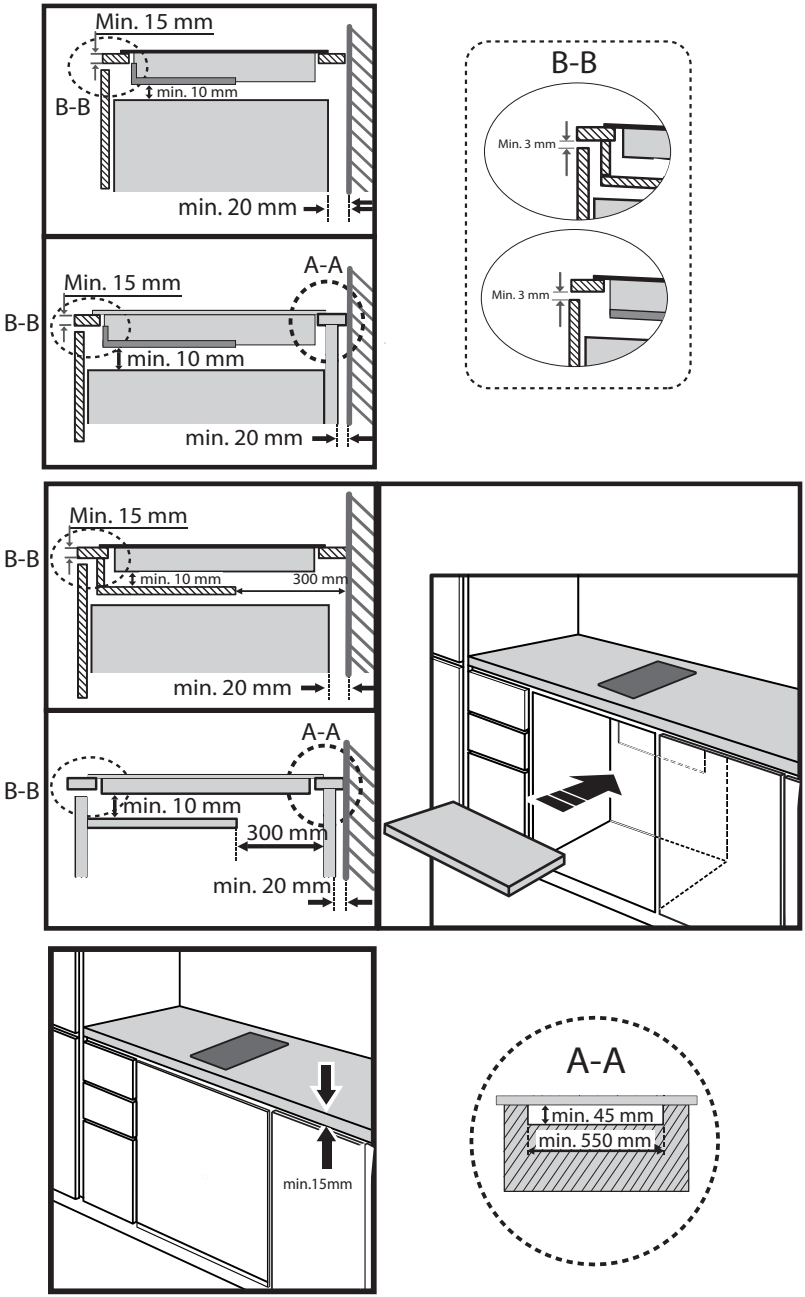
Pod bilo kojim okolnostima, uverite se da je keramička ploča dobro ventilisana i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je ugradna ploča u ispravnom radnom stanju. Kao što je prikazano ispod.



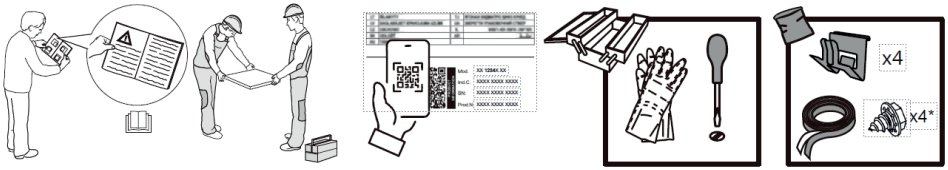
6 Instalacija uređaja

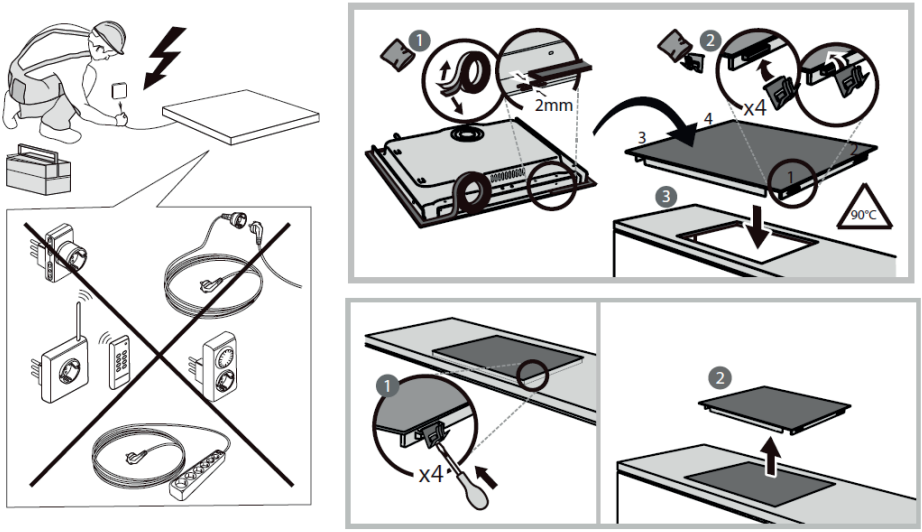


6 Instalacija uređaja



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:

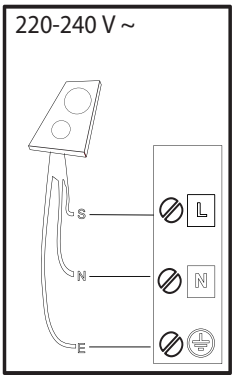
1. Kućna instalacija odgovara snazi koju povlači ploča.
2. Napon odgovara vrednosti navedenoj na natpisnoj pločici.

⚠	Preseci kabla 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.

6 Instalacija uređaja

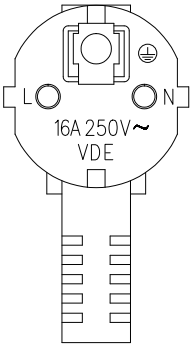
Napajanje treba da bude povezano u skladu sa relevantnim standardom, ili preko jednopolnog prekidača. Metod povezivanja je prikazan ispod.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Čišćenje i održavanje

Šta	Kako	Važno
Svakodnevne 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 sunđeri, 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 indukcione 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 sunđera 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 indukcione ploče na zidu i obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukcione 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 indukcione 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 indukcione zavojnice.	Obratite se kvalifikovanom tehničaru.

Navedeno su procena i inspekcija uobičajenih kvarova.

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

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 përshkruara 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:** Paralajmërime 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 kabllos 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 elektricist 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

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

- Fikeni 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

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

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 fikeni 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, fikeni 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.
- Pajisja duhet të ruhet sipas shenjave të trajtimit të treguara në kutinë e

kartonit.

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.

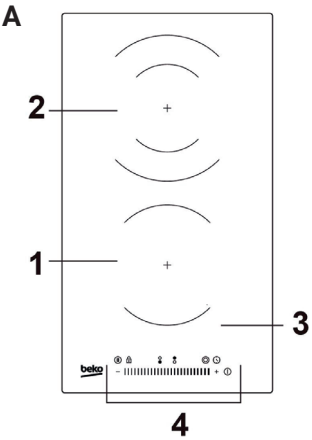
1.10 Informacione për paketimin

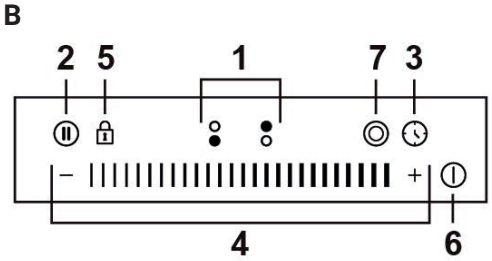


Materialet e paketimit të produktit prodhohen nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret tona Kombëtare për Mjedisin. Mos i hidhni materialet e paketimit bashkë me mbeturinat familjare ose mbeturinat e tjera. Çojini ato te pikat e grumbullimit për materialet e paketimit të përcaktuara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

2 Pamja e përgjithshme

2.1 Pamja e përgjithshme





Kontrollet dhe pjesët

A. Përmbledhja

1. Zona 1200 W
2. Zona e dyfishtë 2000/1000 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. Kontrolli i kohëmatësit
4. Butonat e rregullimit të fuqisë / butonat e rregullimit të kohëmatësit
5. Butoni i kyçjes së çelësave
6. Butoni i ndezjes/fikjes
7. Butoni i dy unazave

2.2 Të dhënat teknike

Modeli	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Zonat e gatimit	2 zonat
Voltazhi	220-240V~, 50-60Hz
Energjia elektrike e instaluar	2928-3484W
Madhësia e produktit (Gj*Gj*L)	288 x 520 x 52 mm
Përmasat e montimit inkaso	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

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

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

2 Pamja e përgjithshme

Informacione për pllakat elektrike shtëpiake

	Simbol Vlerë Njësi	Simbol Vlerë Njësi	Simbol Vlerë Njësi
Identifikimi i modelit:		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Lloji i sobës:		Sobë e ndërtuar	
Numri i zonave të gatimit dhe/ose fushave:		2 zona	
Teknologjia e ngrohjes (zona gatimi me, zona rrezatuese, pllaka të ngurta):		Zona rrezatuese	
Për zonat rrethore të gatimit: diametri i sipërfaqes së dobishme për çdo zonë elektrike të ngrohjes, i rrumbullakosur në 5 mm më të afërt:	Ø	Zona 1: 16.5 Zona 2: 20.0	cm
Për zonat jo rrethore të gatimit: gjatësia dhe gjerësia e sipërfaqes së dobishme për çdo zonë elektrike të ngrohjes, e rrumbullakosur në 5 mm më të afërt:	L W	N/A	cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi i llogaritur për kg:	ECelectric cooking	Zona 1: 195.7 Zona 2: 184.3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	190.0	Wh/kg

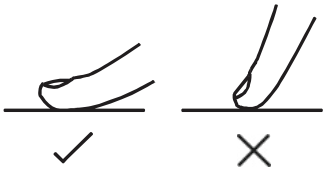
3 Përpara përdorimit për herë të parë

3.1 Para se të përdorni pianurën tuaj të re prej qeramike

- Lexoni këtë udhëzues, duke i kushtuar vëmendje të veçantë seksionit 'Paralajmërime sigurie'.
- Hiqni çdo film mbrojtës që mund të jetë ende në pianurën tuaj prej qeramike.

3.2 Përdorimi i kontrolleve me prekje

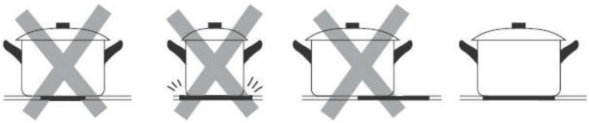
- Kontrollet i përgjigjen prekjes, kështu që nuk keni nevojë të ushtroni presion.
- Përdorni pjesën e përparme të gishtit, jo majën e tij.
- Do të dëgjoni një sinjal bip sa herë që regjistrohet një prekje.
- Sigurohuni që kontrollet të jenë gjithmonë të pastra, të thata dhe që të mos ketë asnjë objekt (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.



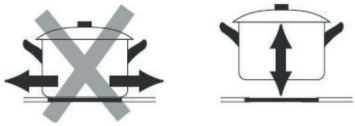
- Enët e gatimit të bëra nga materialet e mëposhtme nuk janë të përshtatshme: inoks i pastër, alumin ose bakër pa bazë magnetike, xham, dru, porcelan, qeramikë dhe enë prej balte.
- Mos përdorni enë gatimi me skaje të dhëmbëzuara ose me bazë të harkuar.



- 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. Përdorni tiganë, diametri i të cilëve është po aq i madh sa grafika e zonës së zgjedhur. Duke përdorur një tenxhere pak më të gjerë, energjia do të përdoret me efikasitetin maksimal. Nëse përdorni një tenxhere më të vogël, efikasiteti mund të jetë më i ulët se sa pritej. Vendoseni gjithmonë tiganin në qendër të zonës së gatimit.



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



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 fiken, 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.

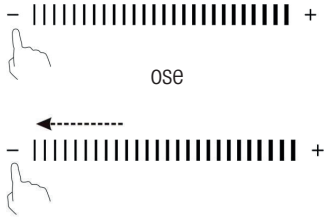
3. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë, një tregues pranë butonit do të pulsojë " " për 5 sekonda.
4. Kur pulson numri, caktoni nivelin e fuqisë duke prekur vazhdimisht "-" ose "+".



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

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".



3. Për të fikur të gjitha zonat e gatimit, prekni butonin e ndezjes/fikjes.
4. Kujdes nga sipërfaqet e nxehta; " " 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 Funksioni i zonës së dyfishtë

Pianura është e pajisur me një zonë të dyfishtë dhe zona e dyfishtë ofron fleksibilitet në varësi të madhësisë së enës së gatimit.

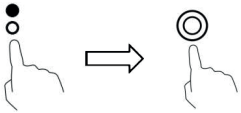
Për të aktivizuar zonën e dyfishtë

Nëse dëshironi të përdorni një zonë gatimi më të madhe, sigurohuni që zona e pasme e gatimit të jetë në punë përpara se të aktivizoni funksionin.

1. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë dhe numri pranë butonit do të pulsojë.
2. Kur numri pulson, prekni butonin e unazës së dyfishtë dhe do të shfaqet treguesi pranë butonit, dhe më pas drita treguese do të ndizet.

Për të çaktivizuar zonën e dyfishtë

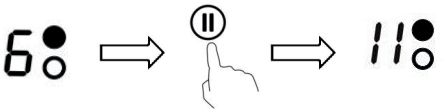
1. Prekni butonin e zgjedhjes së zonës së nxehtësisë dhe numri pranë butonit do të pulsojë.
2. Kur numri pulson, prekni butonin e unazës së dyfishtë dhe treguesi pranë butonit do të fiket.



4.4 Përdorimi i funksionit të pauzës - STOP+GO

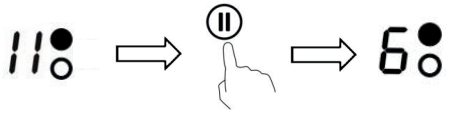
Funksioni i pauzës mund të përdoret në çdo kohë gjatë gatimit. Lejon ndalimin e pianurës prej qeramike dhe kthimin përsëri në të.

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

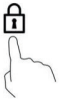
- Mund t'i bllokoni kontrollet për të parandaluar përdorimin e paqëllimshëm (për shembull, fëmijët që ndezin aksidentalisht zonat e gatimit).
- Kur kontrollet janë të bllokuara, çaktivizohen të gjitha kontrollet përveç kontrollit të ndezjes/fikjes.

Për të kyçur kontrollet

1. Prekni kontrollin e kyçjes së çelësave
2. Treguesi i kohëmatësit do të tregojë "Lo" (Kyçur).

Për të zhbllokuar kontrollet

1. Sigurohuni që pianura qeramike të jetë e ndezur.
2. Prekni kontrollin e kyçjes së çelësave për rreth 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 temperature i pajisur mund të monitorojë temperaturën brenda pianurës prej qeramike. Kur zbulohet një temperaturë e tepërt, pianura qeramike do të ndalojë automatikisht funksionimin.

4.7 Paralajmërimi për nxehtësinë e mbetur

Kur pianura ka qenë në punë për një farë kohe, do të ketë pak nxehtësi të mbetur. Shkronja "H" shfaqet për të paralajmëruar të qëndroni larg saj.

4.8 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

4.9 Përdorimi i kohëmatësit

Mund ta përdorni kohëmatësin në dy mënyra të ndryshme:

- Mund ta përdorni si një tregues minutash kur të paktën një zonë gatimi është në punë. 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 zonë 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

1. Sigurohuni që pianura të jetë e ndezur dhe të paktën një zonë gatimi të jetë në punë.
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. Kur të caktohet koha, do të fillojë menjëherë numërimi mbrapsht. Tabela e ekranit do të shfaqë kohën e mbetur "36".

4. Për të anuluar kohëmatësin, prekni butonin e kohëmatësit, në ekranin e kohëmatësit do të shfaqet "00" dhe më pas në ekran do të shfaqet "--".
5. Zilja do të bjerë për 30 sekonda dhe ekrani i kohëmatësit do të tregojë "--" kur të kalojë koha e caktuar.

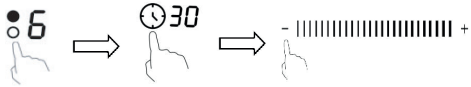
Prekni një herë butonin "-" ose "+" të kohëmatësit për ta ulur ose rritur me 1 minutë.

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.

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.

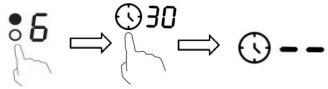


Prekni kontrollin "-" ose "+" të kohëmatësit një herë për ta ulur ose rritur me 1 minutë.

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 "--".



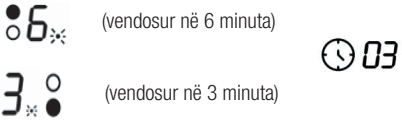
5. Kur të vendoset koha, do të fillojë menjëherë numërimin mbrapsht, ekrani do të shfaqë kohën e mbetur "36".

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.



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.

4.10 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 gatuani. Eksperimentoni me pianurën qeramike për të gjetur cilësimet që ju përshtaten më mirë.

Nxehtësia	Përshtatshmëria
1 - 2	• ngrohja e sasive të vogla të ushqimeve • shkrirja e çokollatës dhe gjalpit • zierje e lehtë • ngrohje e ngadaltë
3 - 4	• ringrohja • zierje e shpejtë • gatimi i orizit
5 - 6	• petulla

4 Përdorimi i pajisjes

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

5.1 Këshilla për gatimin

- Kur ushqimet të ziejnë, ulni temperaturën.
- Përdorimi i një kapaku do të shkurtojë kohën e gatimit dhe do të kursejë 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 gatuani 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.

Biftek 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 gatuani. 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 skuqje 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 gatuani sasi të mëdha, gatuajini ushqimet në disa racione më të vogla.
3. Ngroheni tiganin për pak kohë dhe shtoni dy lugë gjelle vaj.
4. Gatuajeni më parë çdo mish, lëreni mënjanë 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 ndërhyn 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).

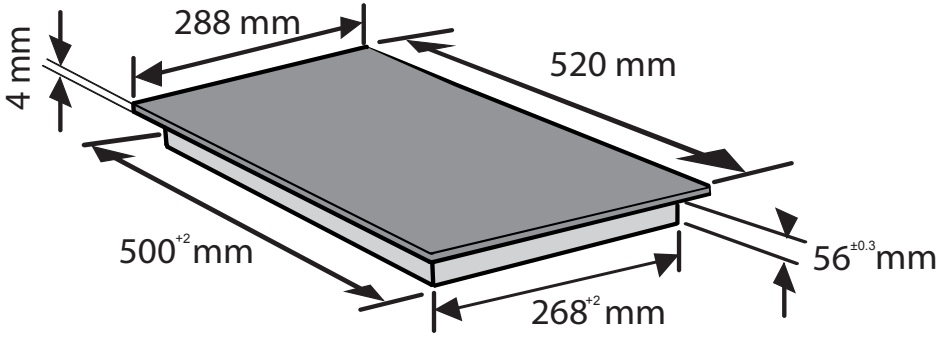
6.2 Pas instalimit të pianurës, sigurohuni që:

- Kablloja 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.

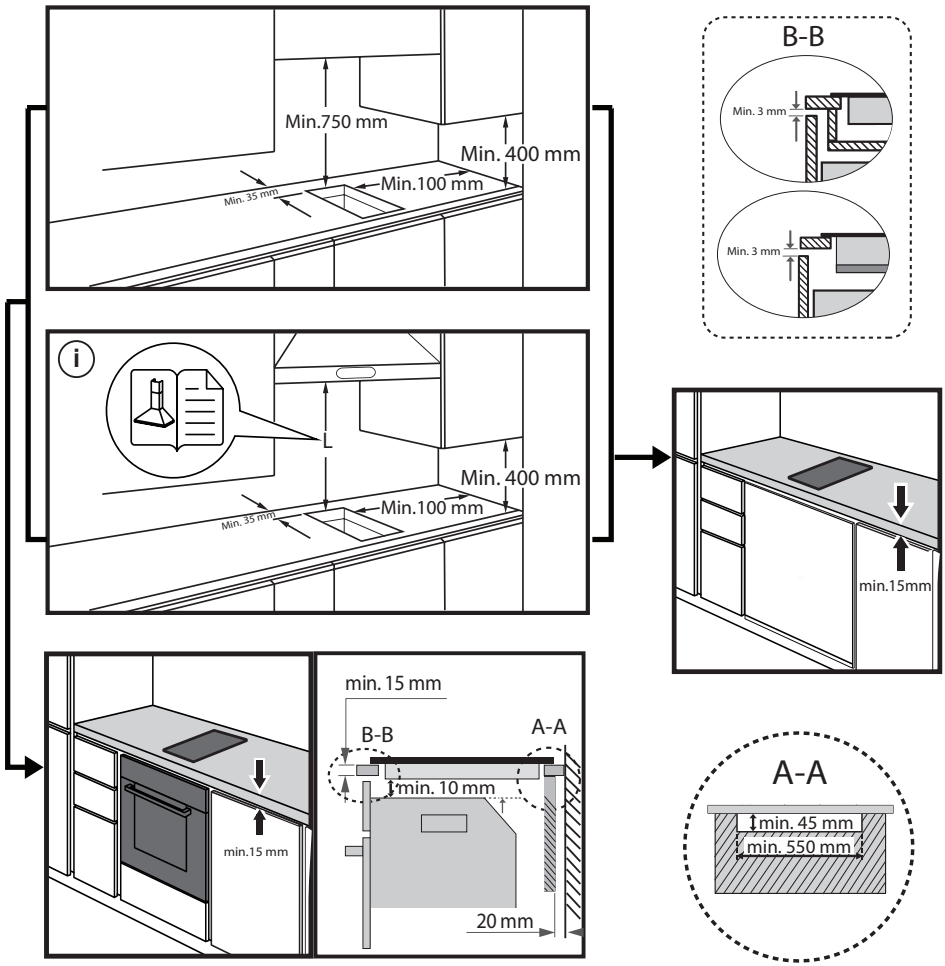
6.3 Instalimi i pajisjes

Pritini sipërfaqen e punës sipas madhësive të treguara në vizatim.

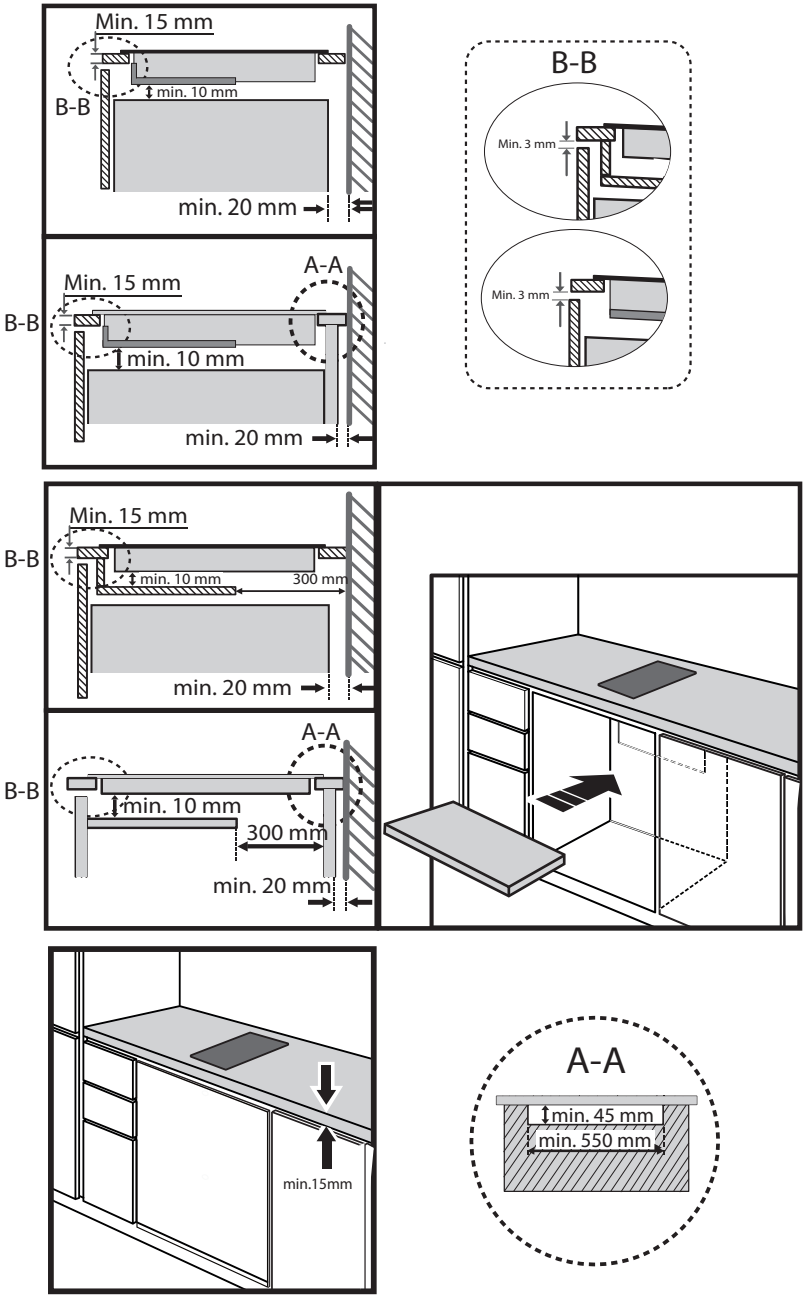
Në çdo rrethanë, sigurohuni që pianura e qeramikës të jetë e ajrosur mirë dhe që hyrjet dhe daljet e ajrit të mos jenë të bllokuara. Sigurohuni që pianura me pianurë inkaso të jetë në gjendje të mirë pune. Siç tregohet më poshtë.



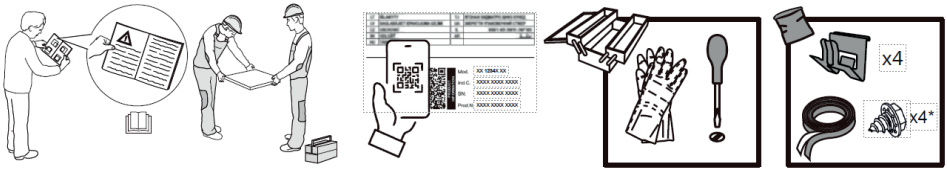
6 Instalimi i pajisjes

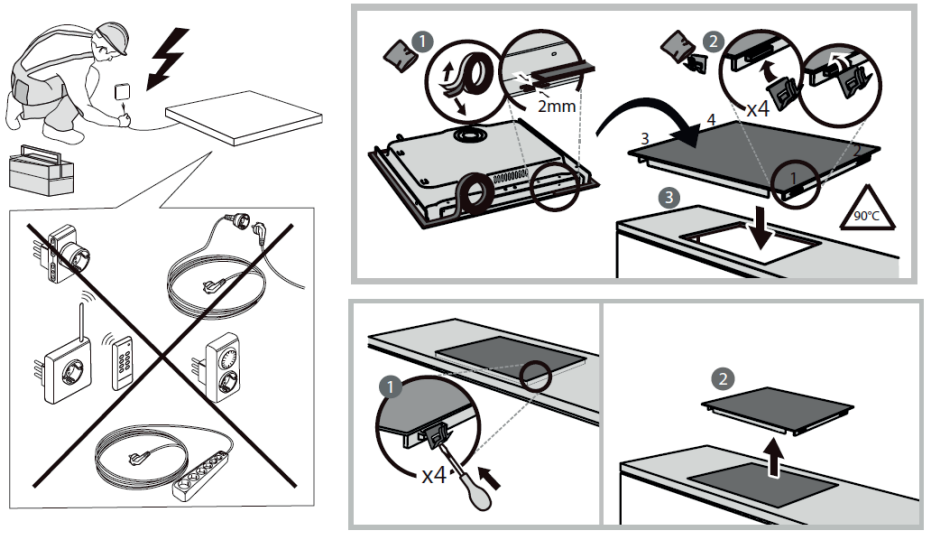


6 Instalimi i pajisjes



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:

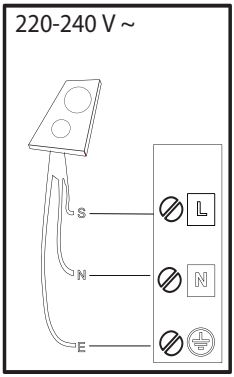
1. Sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm për energjinë e konsumuar nga pianura.
2. Tensioni korrespondon me vlerën e dhënë në tabelën e specifikimeve

⚠	Seksionet e kabllove 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. Kablloja 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 elektricist nëse sistemi i instalimeve elektrike shtëpiake është i përshtatshëm pa modifikime. Modifikimet duhet të bëhen vetëm nga një elektricist i kualifikuar.

6 Instalimi i pajisjes

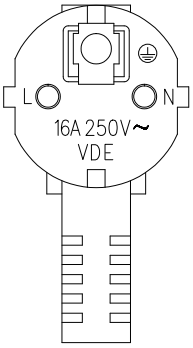
Furnizimi me energji duhet të lidhet në përputhje me standardin përkatës ose me një automat qarku me një pol. Metoda e lidhjes është shfaqur më poshtë.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



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 gërvishtin 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, palete 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 shkrira 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.	Zhbllokoni 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 mbinxehjen 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.

Molimo, prvo pročitajte ovaj korisnički priručnik!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete svoj uređaj, koji je napravljen s visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom, iskoristiti na najbolji mogući način. Iz tog razloga, pročitajte ovaj kompletan korisnički priručnik i sve druge prateće dokumente pažljivo prije korištenja proizvoda i spremite ih za buduću upotrebu. Priložite i ovaj korisnički priručnik, ako ovaj uređaj predate trećem licu. Pratite upute obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku.

Imajte na umu da je ovaj korisnički priručnik primjenljiv i za druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u priručniku.

Značenje simbola

Sljedeći simboli se koriste u raznim odjeljcima ovog korisničkog priručnika:

	Važne informacija i korisni savjeti o načinu korištenja.
	**UPOZORENJE:** Upozorenja na opasne situacije koje se odnose na sigurnost života i imovine.
	**UPOZORENJE:** Upozorenje na opasnost od požara.
	**UPOZORENJE:** Upozorenje na strujni udar.

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

Pažljivo pročitajte ove važne sigurnosne upute i čuvajte ih za buduću upotrebu.

1.1 Općenite sigurnosne informacije

Uputa Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći zaštititi se od požara, strujnog udara, izlaganju energiji mikrovalova, tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava sva odobrena jamstva.

- Beko proizvodi su sukladni važećim sigurnosnim normama; stoga, u slučaju bilo kakvih oštećenja na uređaju ili kablu za napajanje, isti treba da popravi odnosni zamijeni prodavač, servisni centar ili stručno lice i ovlašteni servis kako bi se izbjegla bilo kakva opasnost. Neispravni ili nestručni radovi na popravci mogu biti opasni i mogu dovesti do opasnosti po korisnika.

1.2 Instalacija

Opasnost od strujnog udara.

- Isključite uređaj iz strujne mreže prije izvođenja bilo kakvih radnji ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav uzemljenja je ključno i obavezno.
- Izmjene na ožičenju u kućanstvu smije izvoditi samo kvalificirani električar.
- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati strujni udar ili smrt.

1.3 Rad uređaja i održavanje

Opasnost od strujnog udara.

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako površina ploče za kuhanje pukne ili se slomi, odmah isključite uređaj iz strujne mreže (zidni prekidač) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje iz zidne utičnice prije

čišćenja ili održavanja.
- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati strujni udar ili smrt.

1.4 Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj sukladan je s normama o elektromagnetskoj sigurnosti.

1.5 Opasnost od vrućih površina

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će vrući toliko da izazovu opekline.
- Ne dopustite da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog posuđa dodiruje indukcijsko staklo dok se površina ne ohladi.
- Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se postavljati na površinu štednjaka jer se mogu zagrijati.
- Držite djecu podalje.
- Ručke posuda za kuhanje mogu biti vruće na dodir. Provjerite prelaze li ručke posuda za kuhanje preko drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepoštivanje ovog savjeta može izazvati opekline.

1.6 Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugalice za ploču za kuhanje, oštra poput britve, postaje vidljiva kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s izuzetnim oprezom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
- Ako ne koristite oprezno to može izazvati ozljede ili posjekotine.

1.7 Važne sigurnosne upute

- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada ga koristite. Prekuhavanje izaziva stvaranje dima i prelijevanje masnoće koje se može zapaliti.

- Nikada ne koristite uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne koristite uređaj za grijanje ili zagrijavanje prostorije.
- Nakon upotrebe uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću upravljačkih gumba osjetljivih na dodir).
- Ne dozvolite djeci igranje s uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na uređaj.
- Ne čuvajte predmete koji bi mogli zanimati djecu u ormarićima iznad uređaja. Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se teško ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u području gdje se uređaj koristi.
- Djecu ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja odgovorna i kompetentna osoba treba uputiti kako koristiti proizvod. Instruktor bi trebao biti siguran da uređaj mogu koristiti bez opasnosti za sebe ili okolinu.
- Ne popravljajte te ne zamjenjujte dijelove uređaja sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Sve ostale servisne radove treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Za čišćenje ploče za kuhanje ne koristite parne čistače.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne koristite posude s nazubljenim rubovima te ih ne povlačite po staklokeramičkoj površini jer to može ogrebsti staklo.

- Za čišćenje ploča za kuhanje ne koristite spužve za ribanje ili druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu ogrebsti indukcijsko staklo.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili slična kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu te za primjenu u prostorima poput:
  – kuhinja za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  – farmama;
  – te od strane gostiju u hotelima, motelima ili drugim vrstama sličnih uslužnih objekata;
  – u uslužnim objektima poput pansiona.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Trebate paziti i ne dodirivati grijaće elemente. Djecu mlađu od 8 godine treba držati dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ova uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na štednjaku s masnoćom ili uljem bez nadzora može biti opasno i može iza-

zvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte namirnice na površini za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj i tako izbjegnite mogućnost strujnog udara, za površine štednjaka od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom
- Ne smije se koristiti uređaj za parno čišćenje.
- Uređaj nije namijenjen za upravljanje putem vanjskog mjerača vremena ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- **OPREZ:** Postupak pečenja trebate nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- Uređaj treba skladištiti u skladu s oznakama za rukovanje navedenima na kartonskoj kutiji.

1.8 Sukladnost s Direktivom o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom (WEEE Directive) i zbrinjavanje rabljenog proizvoda:

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom EU o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom 2012/19/EU (WEEE). Pravilnim zbrinjavanjem ovog uređaja spriječit ćete bilo kakav negativan utjecaj na okoliš i ljudsko zdravlje do kojeg bi došlo kada bi se proizvod zbrinuo na neispravan način.



Simbol na proizvodu označava da se s njim ne smije postupati kao s uobičajenim komunalnim otpadom. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje elektroničke opreme.

Ovaj uređaj zahtijeva specijalizirano zbrinjavanje otpada. Za više informacija o načinu postupanja s ovim proizvodom i recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj upravi, službi za zbrinjavanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Za više informacija o načinu postupanja s ovim proizvodom, oporabi i recikliranju ovog proizvoda, obratite se lokalnom gradskom uredu, službi za zbrinjavanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

1.9 Sukladnost s Direktivom o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive):

Proizvod koji ste kupili sukladan je s Direktivom EU o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive) (2011/65/EU). Proizvod ne sadrži štetne i zabranjene materijale koji su specificirani u Direktivi.

1 Važne upute za sigurnost i očuvanje okoliša

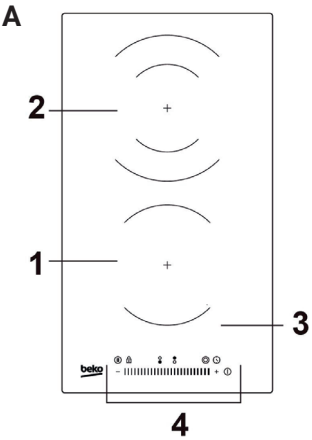
1.10 Informacija o ambalaži

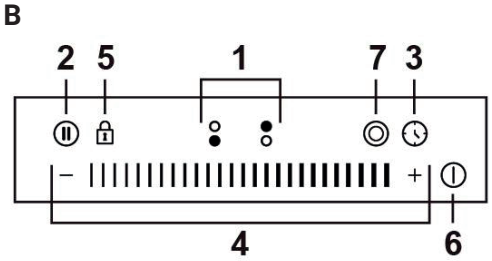


Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od recikliranih materijala u skladu s nacionalnim odredbama o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s kućanskim i drugim otpadom. Odnesite ga u sabirne centre za ambalažni materijal koje su odredila tijela lokalnih vlasti.

2 Opći oprikaz

2.1 Pregled





Upravljački gumbi i dijelovi

A. Pregled

1. Zona od 1200 W
2. Dvostruka zona od 2000/1000 W
3. Staklena ploča
4. Upravljačka ploča

B. Upravljačka ploča

1. Gumb odabira zone grijanja
2. Gumb Stop&GO
3. Upravljanje mjeračem vremena
4. Gumbi za reguliranje snage / gumbi za reguliranje mjerača vremena
5. Gumb zaključavanja
6. Gumb uključivanja/isključivanja
7. Gumb dvostrukog prstena

2.2 Tehnički podaci

Model	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Zone kuhanja	2 zone
Napon napajanja	220-240V~, 50-60Hz
Instalirana snaga el. energije	2928-3484W
Veličina proizvoda (D*Š*V)	288*520*52 mm
Ugradbene dimenzije	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

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

Ilustracije u ovom priručniku su shematske i možda neće u potpunosti odgovarati vašem proizvodu.

2 Opći oprikaz

Informacije o električnim pločama za kuhanje u kućanstvu

	Jedinica vrijednosti simbola	**Jedinica vrijednosti simbola**	**Jedinica vrijednosti simbola**
Identifikacija modela		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj polja za kuhanje i / ili područja		2 zone	
Tehnologija grijanja (Polja za kuhanje i polja za kuhanje, isijavajuća polja za kuhanje, čvrste ploče)		Zračeća polja za kuhanje	
Za kružna polja za kuhanje ili područje: promjer korisne površine po električnom grijanom polju za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	Zona 1: 16.5 Zona 2: 20.0	cm
Za nekružne 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 :195.7 Zona 2: 184.3	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	EC električna ploča za kuhanje	190.0	Wh/kg

3 Prije prve upotrebe

3.1 Prije upotrebe nove stakleno-keramičke ploče za kuhanje

- Pročitajte ove upute, posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja".
- Uklonite zaštitnu foliju koja se još uvijek nalazi na keramičkoj ploči za kuhanje.

3.2 Upotreba upravljačkih gumba osjetljivih na dodir

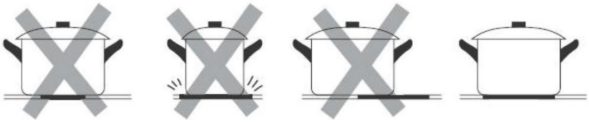
- Upravljački gumbi reagiraju na dodir stoga ih ne trebate jako pritiskati.
- Koristite jagodicu prsta, a ne njegov vrh.
- Čut ćete zvuk „biip" svaki put kada se registrira dodir.
- Pazite neka upravljački gumbi uvijek budu čisti, suhi i da ih ne prekriva nikakav predmet (npr. pribor za jelo ili krpa). Čak i tanki sloj vode može otežati korištenje upravljačkih gumba.



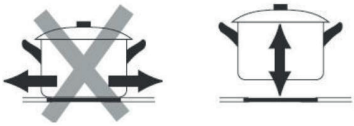
- Pogodno je za sve vrste tava otpornih na visoke temperature.
- Ne koristite posuđe s nazubljenim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Pripazite je li dno posude glatko, da ravno prianja uz staklo i da je iste veličine kao i zona za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer jednak grafičkoj oznaci odabrane zone. Upotrebom malo šire posude, energija će se iskoristiti s maksimalnom učinkovitošću. Ako koristite manju posudu, učinkovitost bi mogla biti manja od očekivane. Uvijek centrirajte posudu na zoni za kuhanje.



- Uvijek podignite posude s indukcijske ploče za kuhanje – nemojte ih pomicati, jer mogu ogrebsti staklo.



4 Rukovanje uređajem

4.1 Početak kuhanja

- Nakon uključivanja, zvučno upozorenje oglasti će se jednom, svi pokazatelji zasvijetlit će na 1 sekundu, a zatim će prestati svijetliti, što označava da je ploča za kuhanje ušla u način rada pripravnosti.

1. Dodirnite gumb UKLJUČENO/ISKLJUČENO, svi pokazatelji pokazuju „-“ ili „--“.
2. Odgovarajuću posudu stavite na zonu za kuhanje koji želite koristiti.

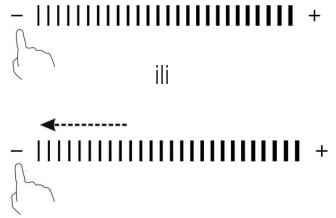
Vodite računa da dno posude koju ste stavili na štednjak i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

3. Dodirnite gumb odbira zone grijanja, pokazatelj pored gumba će treptati „ “ 5 sekundi.
4. Dok broj treperi, podesite razinu snage višestrukim dodirivanjem „-“ ili „+“.

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

4.2 Kada dovršite kuhanje

1. Dodirnite gumb odabira zone grijanja koji želite isključiti.
2. Više puta dodirnite „-“ ili pomaknite klizač do lijeve točke, a zatim dodirnite „-“ ili dodirnite lijevu točku klizača, a zatim dodirnite „-“. Pobrinite se da se na zaslonu prikaže „0“.



3. Za isključivanje svih zona kuhanja dodirnite gumb UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.
4. Pazite na vruće površine. „H“ pokazat će koja je zona za kuhanje vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na temperaturu koja je sigurna. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati druge posude, koristite ploču za kuhanje koja je još vruća.

4.3 Funkcija dvostruke zone

Ploča za kuhanje opremljena je dvostrukom zonom, a dvostruka zona nudi fleksibilnost ovisno o veličini posuđa.

Aktiviranje dvostruke zone

Ako želite koristiti veću zonu za kuhanje, prije aktiviranja funkcije provjerite radi li stražnja zona za kuhanje.

1. Dodirnite gumb odabira zone grijanja i broj pored gumba počet će treperiti.
2. Dok broj treperi, dodirnite gumb dvostrukog prstena, a pored gumba će se prikazati pokazatelj, zatim će se upaliti svjetlo pokazatelja.

Deaktiviranje dvostruke zone

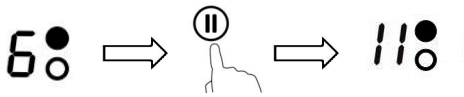
1. Dodirnite gumb odabira zone grijanja i broj pored gumba počet će treperiti.
2. Dok broj treperi, dodirnite gumb dvostrukog prstena, a pokazatelj pored gumba prestat će svijetliti.



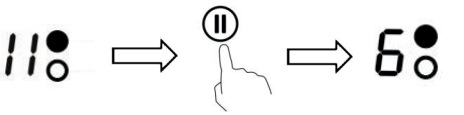
4.4 Uporaba funkcije pauze- STOP+ GO

Funkcija pauze može se koristiti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. Omogućuje zaustavljanje keramičke ploče za kuhanje i povratak kuhanju.

1. Provjerite radi li zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb STOP+GO, pokazatelj zone kuhanja prikazat će „II“. I tada će se deaktivirati rad keramičke ploče za kuhanje za sve zone kuhanja, osim gumba STOP+GO, uključivanje/isključivanje i zaključavanje.



3. Za poništavanje pauze dodirnite gumb STOP+GO, nakon čega će se zona za kuhanje vratiti na prethodno podešenu razinu snage.



4 Rukovanje uređajem

4.5 Blokiranje upravljačkih gumba

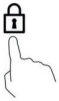
- Možete blokirati upravljačke gumbe kako biste spriječili nenamjernu upotrebu (na primjer, ako djeca slučajno uključe zone kuhanja).
- Kada su upravljački gumbi blokirani, svi upravljački gumbi osim upravljačkog gumba UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE su onemogućeni.

Blokiranje upravljačkih gumba

1. Dodirnite upravljački gumb za blokiranje gumba
2. Pokazatelj mjerača vremena prikazat će „Lo".

Odblokiranje upravljačkih gumba

1. Provjerite je li keramička ploča za kuhanje uključena.
2. Dodirnite upravljački gumb za blokiranje gumba na 3 sekunde.
3. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.





Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokirano, svi upravljački gumbi su onemogućeni osim gumba UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIANJA. U hitnim slučajevima uvijek možete isključiti keramičku ploču za kuhanje pomoću upravljačkog gumba UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA, ali prilikom sljedećeg korištenja prvo morate odblokirati ploču za kuhanje.

4.6 Zaštita od pregrijavanja

Senzor temperature, kojim je opremljena ploča za kuhanje, može pratiti temperaturu unutar keramičke ploče za kuhanje. Kada se detektira previsoka temperatura, keramička ploča za kuhanje automatski će prestati s radom.

4.7 Upozorenje na preostalu toplinu

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, tada će doći do stvaranja određene preostale topline. Pojavit će se slovo „H" kako bi vas upozorio da se odmaknete od ploče za kuhanje.

4.8 Automatsko isključivanje

Još jedna sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. To se događa kad god zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena isključivanja prikazana su u donjoj tablici:

Snaga struje	Zadani radni mjerač vremena (sat)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Upotreba mjerača vremena

Mjerač vremena možete koristiti na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta kada radi barem jedna zona za kuhanje. U tom slučaju, mjerač vremena neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne podešeno vrijeme.
- Možete ga podesiti tako da isključi jednu zonu za kuhanje nakon isteka podešenog vremena.
- Mjerač vremena možete podesiti na 99 minuta.

Korištenje mjerača vremena kao brojača minuta

Ako niste odabrali niti jednu zonu za kuhanje

1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena i radi li barem jedna zona za kuhanje.
2. Dodirnite gumb mjerača vremena, prikazat će se pokazatelj mjerača vremena „30".
3. Podesite postavku mjerača vremena dodirom upravljačkog gumba - ili +. Podešene minute bit će potvrđene nakon što trepere oko 5 sekundi. Kada je vrijeme podešeno, odbrojavanje će odmah započeti. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme „36".
4. Za poništavanje mjerača vremena dodirnite gumb mjerača vremena, na zaslonu mjerača vremena prikazat će se „00", a zatim će se na zaslonu prikazati „--".

5. Zvučno upozorenje oglašavat će se 30 sekundi, a na zaslonu mjerača vremena prikazat će se „--“ kada istekne podešeno vrijeme.

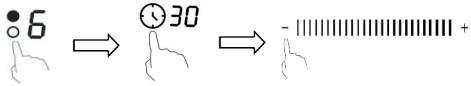
Jednom dodirnite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

Ako podešeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena će se automatski vratiti na 00 minuta.

Podešavanje mjerača vremena za isključivanje jedne zone kuhanja

1. Dodirivanje gumba odabir zone grijanja.
2. Dodirnite gumb mjerača vremena, pokazatelj mjerača vremen prikazat će „30“.
3. Podesite postavku mjerača vremena dodirom upravljačkog gumba - ili +. Podešene minute bit će potvrđene nakon što trepere oko 5 sekundi.

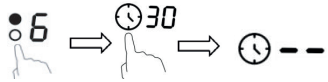


Jednom dodirnite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački gumb „-“ ili „+“ mjerača vremena za smanjenje ili povećanje za 10 minuta.

Ako podešeno vrijeme prijeđe 99 minuta, mjerač vremena će se automatski vratiti na 0 minuta.

4. Ako dodirnete gumb odabira zone grijanja, a zatim dodirnete mjerač vremena tada se mjerač vremena poništava, na zaslonu minuta prikazat će se „00“, a zatim „--“.



5. Kada je vrijeme podešeno. odmah će početi odbrojavanje, a na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme „ 36“.

Svijetlit će crvena točka pored pokazatelja razine snage „ 6“, što označava da je zona odabrana.

Podešavanje mjerača vremena za isključivanje više od jedne zone kuhanja

1. Ako više od jedne zone grijanja koristi ovu funkciju, pokazatelj mjerača vremena pokazat će najkraće vrijeme. (npr. vrijeme podešavanja zone br. 1 je 2 minute, vrijeme podešavanja zone br. 2 je 6 minuta, pokazatelj mjerača vremena prikazuje „3“).

Treperit će crvena točka pored pokazatelja razina snage.



(podesite na 6 minuta)





(podesite na 3 minute)

2. Kada istekne vrijeme na mjeraču vremena kuhanja, odgovarajuća zona kuhanja automatski će se isključiti.

Ako želite promijeniti vrijeme nakon što je podešen mjerač vremena, morate početi od koraka 1.

4.10 Postavke grijanja

Donje postavke su samo smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate. Eksperimentirajte s keramičkom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Grijanje	Prikladno za
1 - 2	• zagrijavanje malih količina hrane • otapanje čokolade i maslaca • polako kuhanje na laganoj vatri • sporo zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo kuhanje na laganoj vatri • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje u woku • zapeći • zavriti juhu • zavriti vodu

5 Smjernice za kuhanje

5.1 Savjeti za kuhanje

- Kada hrana zavrije, smanjite temperaturu.
- Korištenje poklopca smanjit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće i tako skratite vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje na laganoj vatri, kuhanje riže

- Kuhanje na laganoj vatri se događa ispod točke vrenja, na oko 85˚C, kada mjehurići povremeno izlaze na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ ukusnih juha i variva jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane Također umake na bazi jaja i umake zgusnute brašnom treba kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže koristeći apsorpcijsku metodu, mogu zahtijevati višu postavku od najniže kako bi se osigurao ispravan način kuhanja hrane u preporučenom vremenu.

Zapečeni odrezak

Za pripremu sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Meso prije kuhanja ostavite na sobnoj temperaturi približno 20 minuta.
2. Zagrijte tavu s debelim dnom.
3. Premažite obje strane odreska uljem. U vruću tavu ulijte malo ulja, a zatim u tavu spustite meso.
4. Tijekom pripreme odrezak okrenite samo jednom. Točno vrijeme pripreme ovisit će o debljini odreska i koliko želite da bude dobro ispečen. Vrijeme se može razlikovati od otprilike 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak kako biste provjerili koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „bolje pečen".
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta kako bi se opustio i omekšao prije posluživanja.

Za prženje u woku

1. Odaberite wok s ravnim dnom ili veliku tavu kompatibilnu s indukcijom.
2. Pripremite sve sastojke i pribor. Prženje u woku treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, hranu kuhajte u nekoliko manjih serija.
3. Kratko zagrijte tavu i dodajte dvije žlice ulja.
4. Prvo skuhajte bilo koje meso, stavite ga sa strane i držite na toplom.
5. Popržite povrće u woku. Dok je vruće, ali još uvijek hrskavo, smanjite temperaturu zone za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su se zagrijali.
7. Poslužite odmah.

6 Instalacija uređaja

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).

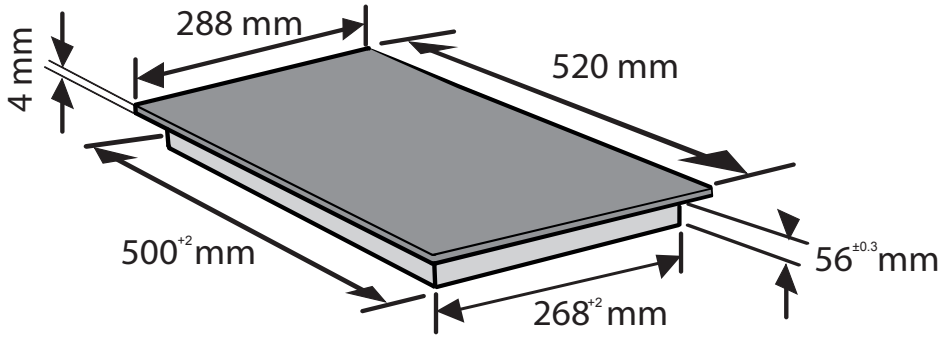
6.2 Nakon instaliranja ploče za kuhanje, provjerite je li:

- 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.

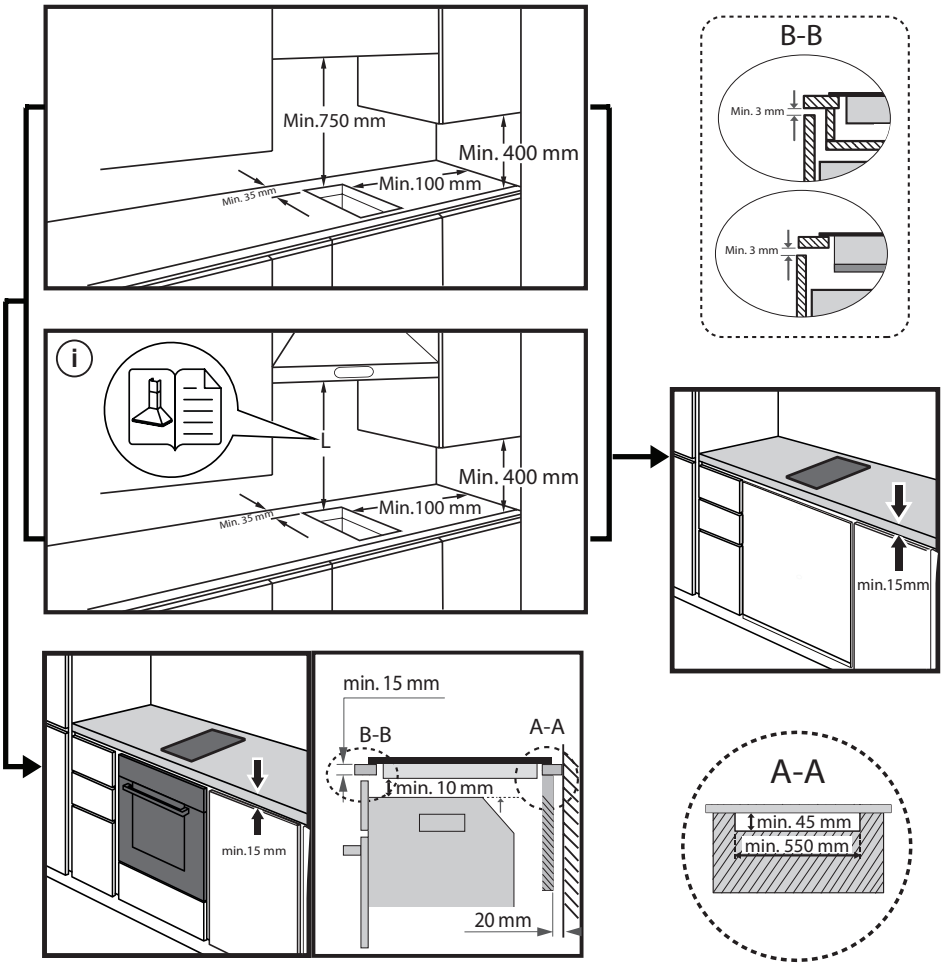
6.3 Instalacija uređaja

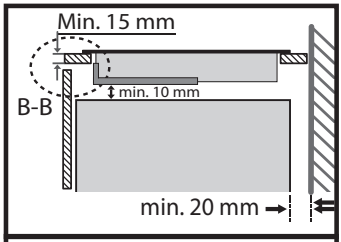
Izrežite radnu površinu prema dimenzijama prikazanim na nacrtu.

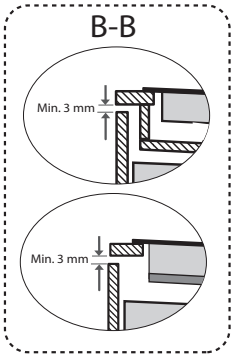
U svakom slučaju, provjerite je li keramička ploča za kuhanje dobro prozračena te da dovod i odvod zraka nisu blokirani. Provjerite je li ugradbena ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano dolje.

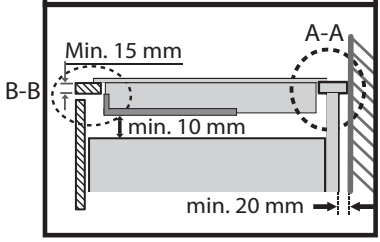


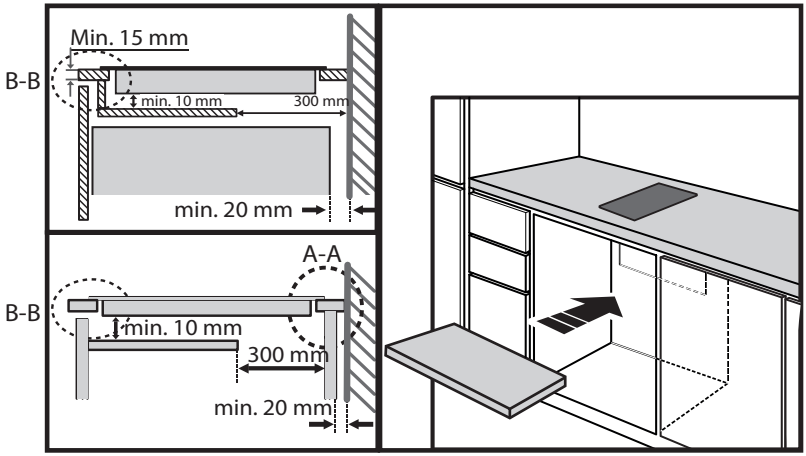
6 Instalacija uređaja

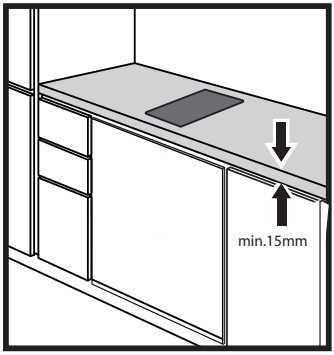


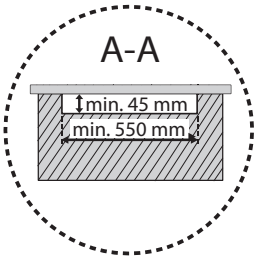

Min. 15 mm
B-B
min. 10 mm
min. 20 mm


B-B
Min. 3 mm
Min. 3 mm

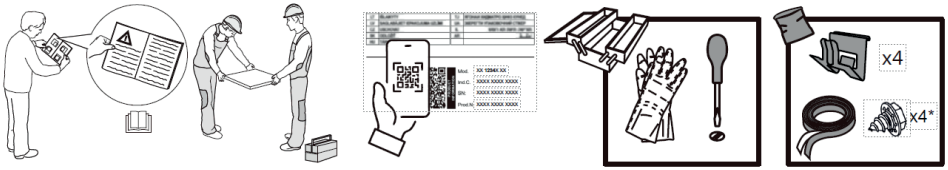

A-A
Min. 15 mm
B-B
min. 10 mm
min. 20 mm

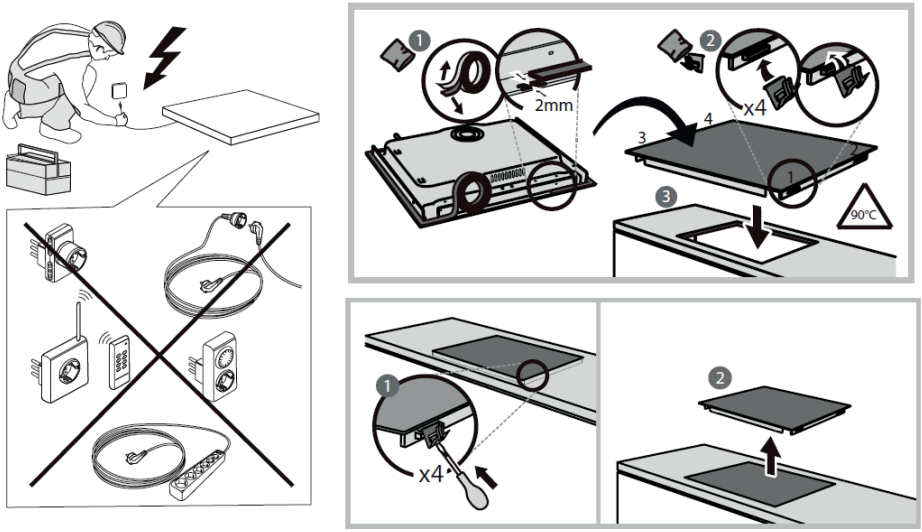

Min. 15 mm
B-B
min. 10 mm
300 mm
min. 20 mm
A-A
B-B
min. 10 mm
300 mm
min. 20 mm


min.15mm


A-A
min. 45 mm
min. 550 mm

6 Instalacija 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:

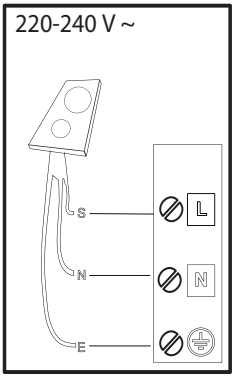
1. Kućna instalacija je prikladna za snagu koju troši ploča za kuhanje.
2. Napon strujne mreže mora odgovarati naponu navedenom na nazivnoj ploči.

	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.

6 Instalacija uređaja

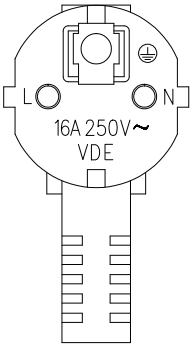
Napajanje treba biti spojeno u skladu s relevantnim standardom ili pomoću jednopolne strujne sklopke. Način spajanja je prikazan u nastavku.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Čišćenje i održavanje

Što	Kako	Važno
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili prelijevanje tekućine bez šećera po staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!). 3. Isperite i obrišite suhom čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada se napajanje ploče za kuhanje isključi, neće zasvijetliti pokazatelj „vruća površina“, ali zona za kuhanje još uvijek može biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Snažne spužve za ribanje, neke najlonske spužve za ribanje i jaka/abrazivna sredstva za čišćenje mogu ogrebsti staklo. Uvijek pročitajte etiketu i provjerite je li vaše sredstvo za čišćenje ili spužva za ribanje prikladna. • Nikada ne ostavljajte ostatke sredstva za čišćenje na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Prekipjela tekućina, topljeni sastav i mrlje od vrućeg šećera na staklu.	Odmah ih uklonite pomoću špatule, paletnim nožem ili strugalicom prikladnom za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pripazite na vruće površine zone za kuhanje: 1. Iskopčajte napajanje ploče za kuhanje iz sidne utičnice. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i sastružite nečistoću ili prolivenu tekućinu na ohlađenom mjestu ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili prolivenu tekućinu krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite korake od 2 do 4 za 'Svakodnevna prljavština na staklu' navedene iznad.	• Mrlje od rastopljenih tekućina i slatke hrane ili prolivenih tekućina uklonite što je prije moguće. Ako pustite da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak možete trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica strugača je oštra kao britva. Koristite s izuzetnim oprezom i uvijek čuvajte na sigurnom mjestu izvan dohvata djece.
Ostaci prolivenih tekućina na upravljačkim gumbima osjetljivim na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuhanje. 2. Obrišite proliveno. 3. Obrišite područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i sama se isključiti, a upravljački gumb osjetljiv na dodir možda neće raditi dok se na njima nalazi tekućina. Prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje obavezno obrišite i osušite područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir.

8 Rješavanje problema

Rješavanje problema	Uzrok	Pomoć
Ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Nema napajanja.	Provjerite je li ploča za kuhanje spojena na strujnu mrežu i je li uključena. Provjerite je li došlo do nestanka struje u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem se nije riješio, nazovite kvalificiranog tehničara.
Upravljački gumbi osjetljivi na dodir ne reagiraju.	Upravljački gumbi su blokirani.	Odblokirajte upravljačke gumbe. Upute potražite u dijelu „Korištenje indukcijske ploče za kuhanje“.
Upravljačkim gumbima osjetljivima na dodir tešk se rukuje.	Možda se preko upravljačkih gumba nalazi tanki sloj vode ili možda dodirujete upravljačke gumbe vrhom prsta.	Provjerite je li područje upravljačkih gumba osjetljivih na dodir suho i dodirujte li upravljačke gumbe jagodicom prsta.
Staklo je ogrebano.	Posuđe za kuhanje ima grube rubove.	Koristite posuđe za kuhanje s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte dio 'Odabir pravog posuđa za kuhanje'.
	Korištenje neprikladnih, abrazivnih spužvi za ribanje ili sredstava za čišćenje.	Pogledajte dio 'Čišćenje i održavanje'.
Neke posude proizvode pucketave ili klikajuće zvukove.	Uzrok tome može biti način izrade posuđa (slojevi različitih metala vibriraju različito).	To je normalno za posuđe i ne predstavlja kvar.
Indukcijska ploča za kuhanje proizvodi tiho zujanje kada se koristi na postavci jake topline.	Taj zvuk proizvodi tehnologija indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala utišati ili potpuno nestati kada smanjite razinu postavke topline.
Buka ventilatora koja se čuje iz indukcijske ploče za kuhanje.	Uključio se ventilator za hlađenje, ugrađen u indukcijsku ploču za hlađenje, a koji sprječava pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne zahtijeva poduzimanje nikakvih radnji. Ne isključujte indukcijsku ploču za kuhanje iz zidne utičnice dok ventilator radi.

8 Rješavanje problema

Posude se ne zagrijavaju i to se na zaslonu ne pojavljuje .	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje.	Koristite posuđe za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte dio 'Odabir pravog posuđa za kuhanje'.
	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer je premalena za zonu kuhanja ili nije pravilno centrirana na zoni.	Centrirajte posudu i provjerite odgovara li njezino dno veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona kuhanja neočekivano se isključila, oglašava se zvučni signal i prikazuje se šifra pogreške (obično se naizmjenično pojavljuje jedna ili dvije znamenke na zaslonu mjerača vremena kuhanja).	Tehnički kvar.	Zapišite slova i brojeve pogreške, isključite indukcijsku ploču za kuhanje iz zidne utičnice i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i pregled indukcijske zone za kuhanje

Ako se pojavi abnormalnost, indukcijski štednjak će automatski ući u zaštitno stanje i prikazat će odgovarajuće zaštitne kodove:

Rješavanje problema	Uzrok	Pomoć
F3/F4	Kvar senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru
F9/FA	Kvar senzora temperature IGBT.	Obratite se kvalificiranom tehničaru
E1/E2	Nenormalan napon napajanja.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključite napajanje nakon što je napajanje postalo normalno.
E3	Visoka temperatura senzora temperature indukcijske zavojnice.	Obratite se kvalificiranom tehničaru

Gore navedeno su procjena i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati uređaj kako biste izbjegli opasnosti i oštećenja indukcijskog štednjaka.

GARANCIJSKI LIST
Beko - Grundig

DAJALEC GARANCIJE:
Beko Grundig Croatia d.o.o.
Ulica Josipa Marohnića 3, 10000 Zagreb, Hrvaška/Hrvatska

Naziv izdelka:	
Model izdelka:	
Serijska številka izdelka:	

Datum izročitve izdelka:	
Številka računa:	
Prodajalec:	
Podpis prodajalca:	

GARANCIJSKI LIST No:

BEKO KLICNI CENTER:

082 803 987

E-mail naslov: support-slo@beko.com

* Klici se zaračunavajo po redni ceni ponudnikove tarife za lokalne klice v Republiki Sloveniji.

** Klicni center se nahaja izven EGP, vendar bodo vaši osebni podatki obdelani v skladu s Splošno uredbo o obdelavi osebnih podatkov.

*** Prosimo, da se z načinom obdelave vaših osebnih podatkov in vašimi pravicami seznanite na naši spletni strani www.beko.com/si-si, v poglavju Politika zasebnosti.

CENTRALNI SERVIS

SerVic d.o.o.
Trpinčeva ulica 37A, 1000 Ljubljana
T: 01 60 10 150| M: info@servic.si

1 TRAJANJE GARANCIJE:

1.1 Garancija na izdelek je 24 mesecev (2 leti), kar daje pravico do brezplačnega popravila v skladu s pogoji, navedenimi v tem garancijskem listu.

1.2 Garancija velja od dneva izročitve blaga kupcu, kot je določeno z veljavnimi predpisi, kar se dokazuje z maloprodajnim računom in dobavnico, če obstaja.

1.3 Ta garancija ne izključuje in ne vpliva na pravice kupca, ki izhajajo iz odgovornosti trgovca (prodajalca) in proizvajalca oziroma nosilca garancije za stvarne napake izdelka v skladu z zakonodajo.

2 UPORABA GARANCIJE:

2.1 Ta garancija velja za izdelke BEKO i GRUNDIG, kupljene v Republiki Sloveniji.

2.21. Dajalec garancije se s to garancijo zavezuje, da bo pod pogoji, navedenimi v tem garancijskem listu, kupcu zagotovil brezplačno popravilo izdelka, v primeru da ta ne bo deloval brezhibno.

3 PRED UPORABO GARANCIJE

3.1 Pred prijavo napake klicnemu centru BEKO obvezno preverite:

- ali ima izdelek pravilno napajanje;
- ali so vse varovalke pravilne;
- ali so dovodne in odvodne instalacije urejene;
- ali so filtri in podobni priključki pravilno nameščeni;
- kolikšen je tlak vode (*za naprave, ki pri svojem delu uporabljajo vodo);

Skladno z zgornjimi nasveti se boste izognili nepotrebnim servisnim posegom in zmanjšali stroške.

OPOMBE:
IZDELEK JE NAMENJEN SAMO ZA GOSPODINJSTVO!

Pred namestitvijo in priklopom izdelka je potrebno prebrati NAVODILA ZA UPORABO, NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV NAPRAVE, ki so priložena izdelku (“Navodila za uporabo”). Storitve, ki niso vključene v ceno izdelka, so MONTAŽA IN PRIKLJUČITEV izdelka (niti v garancijskem roku, niti izven garancijskega roka).

Za pravilno in strokovno montažo in priklop izdelka je odgovoren kupec.

Vsaka okvara ali poškodba izdelka, ki jo povzroči nestrokovna sestava/namestitev in/ali povezava/priključitev izdelka, ni zajeta v redni garanciji in stroških popravila.

V tem primeru kupec nosi celotni strošek popravila izdelka in zamenjavo rezervnih delov.

Redno čiščenje vašega izdelka bo preprečila okvaro izdelka in dodatne stroške popravila zaradi neustreznega vzdrževanja.

4 GARANCIJSKI POGOJI:

4.1 Za uveljavljanje pravice iz te garancije do brezplačnega popravila je kupec dolžan predložiti maloprodajni račun in ga je zato dolžan hraniti do izteka roka veljavnosti garancije.

4.2 Če kupec ne predloži maloprodajnega računa, bo pooblaščeni servis popravil izdelek izključno na stroške kupca.

4.3 Centralna služba BEKO in uvoznik imata pravico preveriti pravilnost maloprodajnega računa pri prodajalcu.

5 KAJ NI ZAJETO V GARANCIJI:

5.1 Vse okvare, nastale zaradi nestrokovne sestave/namestitve in/ali povezave/priključitve izdelka.

5.2 Vse okvare, ki so nastale kot posledica neustreznega vzdrževanja izdelka, v nasprotju z določili tega garancijskega lista in Navodil za uporabo, in sicer v delu, ki se nanaša na čiščenje in vzdrževanje ter na napotke o uporabi in na opozorila, predpisana s strani proizvajalca.

5.3 Čiščenje in vzdrževanje izdelka, ki je predvideno v Navodilih za uporabo in je del rednega ali občasnega čiščenja izdelka, je odgovornost stranke.

5.4 Vsi primeri iz točke 8.5. tega garancijskega lista.

6 ODGOVORNOST KUPCA:

6.1 Kupec je dolžan v celoti upoštevati Navodila za uporabo, še posebej pa določila, ki se nanašajo na uporabo, čiščenje in vzdrževanje izdelka in opredeljujejo: tehnične lastnosti izdelka, pravilnost uporabe ter način in obveznost čiščenja izdelka.

7 GARANCIJSKA IZJAVA:

7.1 Garant jamči, da ima izdelek deklarirane tehnične lastnosti in jamči za brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo izdelka kupcu.

7.2 Izdelek bo pravilno deloval, če se uporablja v skladu s predvidenim namenom in Navodili za uporabo.

7.2.1 Na zahtevo kupca, podano v garancijskem roku, bomo napako ali napako na izdelku odpravili v predpisanem roku, upoštevajoč naravo okvare in izdelka, brez večjih nevšečnosti za kupca.

7.2.2 Če izdelek ne bo popravljen v predpisanem roku, ga bomo na zahtevo kupca zamenjali z ustreznim izdelkom.

7.2.3 V času, ko je bil izdelek v popravilu, se trajanje garancije podaljša.

7.2.4 Rezervni deli v garancijskem roku bodo zagotovljeni v skladu z veljavno zakonodajo.

7.2.5 Dajalec garancije bo kupcu proti plačilu zagotavljal popravila, vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate 3 leta po preteku garancijskega roka, sam ali preko centralnog servisa, ali na naslednji povezavi www.beko.com/si-si

8. GARANCIJSKI POGOJI:

8.1 Popravila v garancijskem roku se izvajajo na naslovu kupca izdelka. Če izdelka na naslovu kupca ni mogoče popraviti, bo izdelek odpeljan na pooblaščeni servis, popravljen in vrnjen na naslov kupca.

8.2 Garancija se prizna za čas, ki je naveden na garancijskem listu pod naslednjimi pogoji:

8.2.1 da ima kupec pravilno izpolnjen in potrjen garancijski list in maloprodajni račun;

8.2.2 da je kupec pri montaži izdelka ravnal v skladu z Navodili za uporabo;

8.2.3 da se izdelek uporablja v skladu z Navodili za uporabo;

8.2.4 da je izdelek servisiran izključno na pooblaščenem servisu;

8.3 Popravila v garancijskem roku:

8.3.1 Potrebno je kontaktirati klicni center BEKO na številko 082 803 987

8.3.2 Pred pogovorom z agentom mora kupec pripraviti:

- maloprodajni račun
- model izdelka
- serijsko številko izdelka

8.4 Popravila po poteku garancije:
Popravila po poteku garancije bo izvajal pooblaščeni servis v skladu s pogoji in cenami vsakega posameznega servisa in bo vgrajeval samo originalne nadomestne dele z doplačilom po ceniku servisa.

8.5 Garancija ne velja v naslednjih primerih:

8.5.1 neupoštevanje Navodil za uporabo;

8.5.1.1 okvare zaradi zmrzovanja naprave, do katerih je prišlo v zimskem obdobju, zaradi namestitve in shranjevanja naprave na odprtem prostoru (terasa ipd.), kleti ali prostoru, v katerem temperatura ni ustrezna;

8.5.1.2 blokade odtokov;

8.5.1.3 poškodbe notranjosti aparata ali perila, ki so posledica vstavljanja raznih kovinskih predmetov, okraskov na perilo in drugih stvari, ki lahko zamašijo odtok, poškodujejo perilo ali notranjost pralnega stroja;

8.5.1.4 zamašitev dozirne posode zaradi nerednega čiščenja (način čiščenja in kontrole je opisan v Navodilih za uporabo);

8.5.1.5 požar ali eksplozija zaradi sušenja perila, ki je bilo predhodno oprano z vnetljivimi čistilnimi sredstvi (dovoljeno je sušenje samo z vodo opranega perila);

8.5.1.6 okvare pregretja filtrov, kondenzatorjev, ki so posledica nerednega vzdrževanja-čiščenja (obvezno čiščenje-ki ni vključeno v vzdrževanje v garancijski dobi) ali zaradi oteženega pretoka zraka - zaprta odprtina ventilatorja, zamašene odtočne cevi;

8.5.1.7 poškodbe, nastale zaradi uporabe neustreznih sredstev za strojno pranje in nego perila (možne poškodbe in razbarvanje tesnilnih mas in plastičnih delov, ki so posledica uporabe belil in barvil);

8.5.1.8 zastoja omrežja v dovodni cevi;

8.5.1.9 škoda nastala zaradi priklopa na neustrezno električno omrežje, nepravilnega priklopa (nihanje napetosti nad dovoljenim odstopanjem, neustrezna vrsta ali tlak plina, nestandardne plinske mešanice, prehod na druge vrste plina ipd.) in kot posledica neustreznega tlaka v vodovodnem omrežju;

8.5.1.10 namestitev naprave v neustreznih pogojih - prostori z vlago, visoko temperaturo itd.;

8.5.1.11 poškodbe zunanjih in notranjih delov naprave zaradi uporabe neustreznih čistilnih sredstev;

8.5.1.12 tresenje naprave, to je hrup, ki nastane zaradi nepravilne vgradnje ali niveliranja;

8.5.1.13 zamenjava potrošnega materiala: npr. žarnice, filtri, priključne cevi;

8.5.2 mehanske poškodbe izdelka zaradi nepravilne uporabe in/ali malomarnosti;

8.5.3 če je izdelek popravila nestrokovna oseba in/ali nepooblaščen servis in/ali so bili vgrajeni neoriginalni nadomestni deli;

8.5.4 če je vzrok okvare ugotovljen in ni posledica napake proizvajalca;

8.5.5 uporaba izdelka v profesionalne namene;

8.5.6 če kupec nima garancijskega lista in maloprodajnega računa;

8.5.7 Pojav povečanega hrupa naprave, ki je posledica redne uporabe naprave in ne vpliva na osnovno delovanje naprave;

8.5.7.1 hrup, ki ga povzroča ventilator v pečici;

8.5.7.2 hrup listov in vodila v pečici ali zibanje pekača na nosilni rešetki;

8.5.7.3 hrup pretočne in drenažne črpalke;

8.5.8 Estetske spremembe na napravah ali delih, ki so posledica uporabe in obrabe izdelka, ki neposredno ne vplivajo na funkcionalnost naprave:

8.5.8.1 obraba steklenih površin ali keramičnih plošč (urezi zaradi uporabe močnih čistilnih sredstev ali neustreznih čistilnih sredstev; utori in poškodbe zaradi posode: neravno dno, brušeno dno, ostri deli na dnu, prah, pesek ali drugi ostri predmeti pod posodo); ročaji, stikala, sprednje plošče, pokrovi štedilnikov, vgradne plošče, montažne plošče, konci kuhališč, gorilniki (tesnila, nosilci, krone, pokrovi itd.)

8.5.8.2 brisanje oznak (na steklu, keramiki, stikalih, sprednji plošči, steklenih vratih)

8.5.8.3 sprememba barve: ročajev, stikal, sprednjih plošč, pokrovov štedilnikov, vgradnih plošč, montažnih plošč, koncev kuhališč, gorilnikov (tesnila, nosilci, krone, pokrovi itd.)

8.5.8.4 poškodbe vrat zaradi preobremenitve (pokanje nosilcev, matice ročaja, zvita vrata), kot tudi niveliranje vrat;

8.5.9 V primeru okvare zaradi višje sile, vključno z udari strele, poplavami, požari, potresi, električnim tokom, nihanjem napetosti, elektromagnetnimi motnjami, neustreznim pritiskom vode itd.

8.5.10 Če je klimatsko napravo vgradilo podjetje, ki ni vpisano v register (evidence) Ministrstva za okolje in nima veljavne odločbe oz. potrdila Ministrstva za okolje.

8.5.11 Poškodbe cevi kondenzatorja, poškodbe uparjalnika in druge poškodbe zaradi korozije zaradi atmosferskih vplivov.

9 GARANCIJSKI POGOJI ZA KLIMATSKE NAPRAVE

9.1 Garancija na klimatsko napravo velja pod pogojem, da je montažo klimatske naprave izvedlo podjetje oziroma obrt in da je klimatsko napravo dalo v obratovanje podjetje oziroma obrt, ki je vpisana v register (evidence) Ministrstva za okolja in ima veljavno odločbo oz. potrdilo Ministrstva za okolja za zbiranje, preverjanje tesnosti, vgradnjo in vzdrževanje ali servisiranje hladilnih in klimatskih naprav in opreme, ki vsebujejo ali so odvisne od nadzorovanih snovi oz. fluoriranih toplogrednih plinov, ki to potrdijo s podpisom in žigom na za to predvidenem mestu na garancijskem listu. Montažo klimatske naprave s strani strokovnega in pooblaščenega serviserja plača končni kupec.

9.1.1 Garancija na klimatsko napravo je 24 mesecev od dneva montaže oziroma največ 26 mesecev od dneva nakupa in velja samo za klimatsko napravo ter izključuje napake na montaži, izvedene pri montaži naprave.

9.1.2 Naprava pomeni notranjo in zunanjo enoto, ki se ujemata po modelu in moči.

9.2 Storitve nastavitve, rednega čiščenja, montaže in zagona niso predmet garancije in serviser/monter tudi te storitve zaračuna lastniku naprave po svojem ceniku.

9.3 Garancija ne pokriva materiala, ki je bil uporabljen pri montaži naprave (cevi, nosilci ipd.), nepravilnega priklopa na električni napajalnik, kot tudi priklopa na napajalnik z nepravilno napetostjo ali frekvenco.

OPOMBA: Za dogovor in vse podrobnosti glede montaže klimatske naprave se obrnite na CENTRALNI SERVIS.

USLOVI GARANCIJE – GARANCIJSKA IZJAVA

1 BEKO BALKANS DOO se obavezuje da će roba biti isporučena zajedno sa kompletnom pripadajućom dokumentacijom i pripadajućom ambalažom tj. onakva kakva je primljena od distributera.

2 U slučaju primedbi na kupljeni proizvod ili eventualne nejasnoće, obratite se prodavcu od koga ste kupili GRUNDIG aparat.

3 Ukoliko je na vašem aparatu neophodno izvršiti popravku ili bilo koju drugu intervenciju, intervencija koja je je uvrštena u garantne uslove iz GARANCIJSKE IZJAVE, molimo da se obratite centralnom servisu Beko Balkans Call Centru (besplatan poziv) 0800 800 008 (u daljem tekstu: „Ovlašćeni servis" ili „Centralni servis").

VAŽNA PREPORUKA:

SAČUVAJTE ORIGINALNU AMBALAŽU KUPLJENOG PROIZVODA I PREPORUKA JE DA ORIGINAL AMBALAŽU KORISTITE PRI SVAKOM INTERNOM I EKSTERNOM TRANSPORTU.

VAŽNE NAPOMENE:

PO KUPOVINI-PREUZIMANJU KUPLJENOG PROIZVODA OBAVEZNO PREGLEDAJTE APARAT I USTANOVITE KOMPLETNOST I FIZIČKU NEOŠTEĆENOST PROIZVODA. NAKNADNE REKLAMACIJE NEĆE BITI PRIHVAĆENE.

PRE POSTAVLJANJA I PRIKLJUČENJA APARATA OBAVEZNO PROČITAJTE UPUTSTVO ZA UPOTREBU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE APARATA. OBEZBEDITE ODGOVARAJUĆE AMBIJENTALNE USLOVE, STRUJNO NAPAJANJE, ANTENSKI PRIKLJUČAK I ODGOVARAJUĆI NIVO SIGNALA U SKLADU SA SPECIFIKACIJOM PROIZVOĐAČA.

SMATRA SE DA JE ROBA SA LCD PANELOM PROPISANOG, UOBIČAJENOG I DEKLARISANOG KVALITETA UKOLIKO JE BROJ DOZVOLJENIH DEFEKTNIH PIKSELA KOJI SE MOGU NAĆI NA LCD PANELU U OKVIRIMA PROPISANIM STANDARDIMA.

U NAPLATU USLUGE SERVISA SPADA PRIKLJUČENJE, PROGRAMIRANJE APARATA, MERENJE NIVOA SIGNALA NA ANTENSKOJ UTIČNICI (U GARANTNOM ROKU I VAN NJEGA).

UKOLIKO JE KUPAC POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE APARATA IZVRŠIO SAMOSTALNO A BEZ POŠTOVANJA UPUTSTVA ZA UPOTREBU, ČIME JE PROUZROKOVANO MEHANIČKO OŠTEĆENJE APARATA, ODNOSNO UNIŠTENJE KUPLJENOG APARATA, DAVALAC GARANCIJE NEMA OBAVEZU ZAMENE APARATA I GARANCIJA SE NE PRIZNAJE. TROŠKOVE POPRAVKE APARATA I ZAMENE REZERVNIH DELOVA SNOSI KUPAC U CELOSTI.

1 USLOVI GARANCIJE

1.1 Pod uslovom da se korisnik rukovodi datim UPUTSTVIMA ZA UPOTREBU, proizvod će raditi besprekorno.

1.2 Rok trajanja garancije (garantni rok) za tehničku robu iznosi 3 (tri) godine i važi od dana kupovine, što kupac dokazuje overenim garantnim listom (koji, između ostalog, sadrži naziv i sedište prodavca, datum, pečat i potpis osobe koja je proizvod prodala, kao i fiskalni isečak).

1.3 Centralni servis i uvoznik imaju pravo da kod prodavca provere fiskalni isečak.
KUPAC JE U OBAVEZI DA ČUVA FISKALNI ISEČAK ZAJEDNO SA GARANTNIM LISTOM, U PROTIVNOM OVLAŠĆENI SERVIS ĆE VRŠITI POPRAVKU APARATA NA TERET KUPCA.

2 ŠTA NIJE POKRIVENO GARANCIJOM?

2.1 Svi kvarovi koji su nastali kao posledica neodgovarajućeg održavanja aparata, odnosno održavanja aparata u suprotnosti sa odredbama ove Garancijske izjave, odredbama Uputstva za upotrebu kao i delovi robe koji su po svojoj prirodi takvi da se upotrebom troše.

2.2 Odgovarajući nivo signala na antenskom priključku koji direktno utiče na kvalitet slike.

3 ODGOVORNOSTI KUPCA

3.1 Upotreba i održavanje aparata koje je definisano u okviru navoda opisanih u uputstvu za upotrebu a kojim su definisane: tehničke karakteristike aparata, ispravnost korišćenja kao i način i obaveza čišćenja aparata.

4 GARANCIJSKA IZJAVA

4.1 Davalac garancije garantuje da proizvodi imaju deklarisane tehničke karakteristike kvaliteta.

4.2 Proizvod će u garantnom roku ispravno funkcionisati ako se koristi u skladu sa njegovom namenom i UPUTSTVOM ZA UPOTREBU.

4.3 Na zahtev kupca, izražen u garantnom roku, kvar ili nedostatak na proizvodu ćemo otkloniti u primerenom roku, na sopstveni teret.

4.4 Proizvod koji ne bude popravljen u zakonskom roku, na zahtev kupca, zamenićemo novim proizvodom. Garantni rok će biti produžen za vreme koliko je trajala opravka tehničke robe.

4.5 Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, koji se dokazuje popunjenim i overenim garantnim listom i fiskalnim isečkom.

4.6 Garantni list mora sadržati sledeće obavezne podatke: naziv i sedište prodavcamaloprodaje, pečat i potpis prodavca i datum prodaje.

5 GARANCIJSKI USLOVI

5.1 Popravke u garantnom roku vrše se u radionici Ovlašćenog servisa.

5.2 Garancija se priznaje za vreme naznačeno na garantnom listu pod sledećim uslovima:

5.2.1 da kupac ima uredno popunjen garantni list i fiskalni isečak za proizvod/aparat koji je prdmet garancije;

5.2.2 da je kupac prilikom montaže proizvoda postupio u skladu sa UPUTSTVOM za POSTAVLJANJE, PRIKLJUČENJE I PROGRAMIRANJE APARATA (TEHNIČKE ROBE);

5.2.3 da se proizvod koristi u skladu sa UPTUTSTVOM ZA UPOTREBU;

5.2.4 da proizvod servisira isključivo ovlašćeni servis uvoznika.

5.3 Garancija se GUBI u sledećim slučajevima:

5.3.1 kupac se nije pridržavao UPUTSTVA ZA UPOTREBU, POSTAVLJANJEI PRIKLJUČENJE APARATA (TEHNIČKE ROBE), a do kvara na uređaju je došlo usled takvog nepridržavanja;

5.3.2 došlo je do mehaničkog oštećenja aparata pri upotrebi aparata od strane kupca;

5.3.3 vršene su popravke na aparatu, a koje popravke je izvršilo neovlašćeno lice ili neovlašćeni servis, ili ukoliko su ugrađeni neoriginalni rezervni delovi;

5.3.4 ako je utvrđen uzrok kvara koji nije posledica greške proizvođača već nepravilno korišćenje aparata;

5.3.5 aparat je korišćen u poslovne svrhe;

5.3.6 kupac ne poseduje uredno popunjen garantni list i fiskalni isečak za aparat.

5.4 Garancija ne važi za plastične elemente, koji su neposredno izloženi stalnom uticaju habanja, razlikama u temperaturi, agresivnim sredstvima i slično.

5.5 Popravke u garantnom roku: Garantni rok počinje od dana KUPOVINE aparata i dokazuje se ispravno overenim garantnim listom i fiskalnim isečkom.

5.6 Popravke van garantnog roka: Za popravke van garantnog roka ugrađuju se isključivo originalni rezervni delovi.

5.7 Garancija se ne priznaje u sledećim slučajevima:

5.7.1 ukoliko je do oštećenja ili kvara došlo usled transporta, a nakon isporuke koju je trgovac izvršio kupcu;

5.7.2 ukoliko je do oštećenja ili kvara došlo usled nepravilne montaže;

5.7.3 ukoliko je do oštećenja ili kvara došlo usled nepravilnog održavanja;

5.7.4 ukoliko je do oštećenja ili kvara došlo usled više sile: poplave, zemljotresa, udara groma i tome slično;

5.7.5 ukoliko je oštećenje ili kvar nastao usled izloženosti izvorima toplote (grejnim telima) i direktnom izvoru svetlosti;

5.7.6 ukoliko je do oštećenja ili kvara došlo usled ishabanosti samog uređaja ili njegovih elemenata

5.7.7 ukoliko kupac niie poštovao UPUTSTVA ZA UPOTREBU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE APARATA;

5.7.8 ukoliko je do kvara došlo zbog smrzavanja aparata, usled montaže i čuvanja aparata na otvorenom prostoru (terasi i slično), podrumu ili prostoriji u kojoj nije odgovarajuća temperatura;

5.7.9 ukoliko je došlo do oštećenja unutrašnjosti aparata;

5.7.10 ukoliko je došlo do kvara pregrevanja nastalog kao posledica postavke aparata na neadekvatnom mestu;

5.7.11 ukoliko je došlo do oštećenja nastalog kao posledica upotrebe neadekvatnih sredstava za čišćenje;

5.7.12 ukoliko je došlo do oštećenja i/ili kvara nastalih kao posledica priključenja na neadekvatnu električnu mrežu, neispravne električne instalacije, nepravilno priključivanje (kolebanje napona više od dozvoljenog odstupanja);

5.7.13 ukoliko je montaža aparata izvršena u neadekvatnim uslovima – prostorije sa vlagom, temperatura okoline, zatvorene prostorije, terase i dr.

5.7.14 zamenu potrošnog materijala koja obuhvata: baterije

5.7.15 ukoliko je popravku aparata izvršilo neovlašćeno lice;

5.7.16 ukoliko je izvršena ugradnja u aparat neoriginalnih rezervnih delova;

5.7.17 ukoliko je kupac nestručno i neodgovorno rukovao aparatom;

5.7.18 ukoliiko je kupac mehanički ili na bilo koji drugi način oštetio aparat;

5.7.19 ukoliko je došlo do estetskih i/ili mehaničkih promena na aparatu i/ili delovima aparata, do kojih je došlo kao posledica upotrebe i trošenja proizvoda, a koje promene direktno ne utiču na funkcionalnost aparata.

5.7.20 Nakon isteka roka od 2 godine u kome je Prodavac odgovoran za nesaobraznost robe ugovoru, Potrošač ima pravo na dodatni garantni rok u trajanju od 1 godine i pravo na besplatnu opravku aparata u ovom roku. Za vreme trajanja garantnog roka, rok u kome je Prodavac dužan da izvrši opravku aparata nije vremenski ograničen, a uzimajući u obzir prirodu robe, opravka će se izvršiti u primerenom roku, bez značajnih neugodnosti za Potrošača. Ovo pravo Potrošača ne isključuje niti utiče na prava Potrošača koja proizilaze iz zakonske odgovornosti Prodavca za nesaobraznost robe ugovoru, kao ni na pravo Potrošača da zahteva od Prodavca naknadu štete koja potiče od nesaobraznosti robe, u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu.
DAVALAC GARANCIJE ZADRŽAVA PRAVO, DA U SLUČAJU ZAHTEVA KUPCA, UPUĆENOG OVLAŠĆENOM SERVISU, A U VEZI SA SLUČAVIMA NEPRIZNAVANJA GARANCIJE NEVEDENIM OD TAČKE 5.7.1 DO TAČKE 5.7.20., ZARAČUNA UKUPNE TROŠKOVE INTERVENCIJE I MOGUĆIH REZERVNIH DELOVA KUPCU.__

5.8 Usluge popravke u garantnom roku i van garantnog roka Ovlašćeni servis vrši prema cenovniku važećem na dan popravke.
U NAPLATU USLUGE SPADA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE APARATA, PROGRAMIRANJE, POVEZIVANJE SA DRUGIM MEDIJIMA I NA ANTENSKI PRIKLJUČAK (U GARANCIJI I VAN GARANCIJE).

5.9 Prilikom prijavljivanja kvara kupac je u obavezi da navede:

5.9.1 ime, prezime, broj telefona i tačnu adresu

5.9.2 tip, oznaku proizvoda i serijski broj

5.9.3 datum kupovine

5.9.4 kratak opis kvara

SAVET KUPCU:

GARANTNI LIST I FISKALNI ISEČAK BRIŽLJIVO ČUVAJTE. NEOPHODAN JE ZA SVE EVENTUALNE POPRAVKE U GARANTNOM ROKU. GARANCIJA NA PROIZVOD SE PRIZNAJE SAMO UZ POSEDOVANJE OBA TRAŽENA DOKUMENTA: OVERENI GARANTNI LIST I FISKALNI RAČUN

6. PRIMENA GARANCIJE

6.1 Ova se garancija primenjuje kod GRUNDIG proizvoda kupljenih i korišćenih u normalnim kućnim uslovima na teritoriji Republike Srbije.

6.2 Pre prijavljivanja kvara centralnom servisu obavezno proverite:

6.2.1 Da li aparat ima ispravno napajanje električnom energijom?

6.2.2 Da li su svi osigurači ispravni?

6.2.3 Da li je uređaj adekvatno priključen na antenski sistem?

6.2.4 Da li je ispravna baterija na daljinskom upravljaču?

7. ODREDBE ZAKONA O ZAŠTITI POTROŠAČA
Član 54.

Garancija je svaka izjava kojom njen davalac daje obećanje u vezi sa robom, i pravno je obvezujuća pod uslovima datim u izjavi, kao i oglašavanju u vezi sa tom robom. Garantni list je isprava u pisanom ili elektronskom obliku, odnosno na drugom trajnom nosaču zapisa koja sadrži sve podatke iz garancije, navedene na jasan i čitljiv način, lako razumljivim jezikom, a naročito podatke o :

1) pravima koja potrošač ima na osnovu ovog zakona i da garancija ne isključuje niti utiče na prava potrošača koja proizilaze iz zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru.
2) nazivu i adresi davaoca garancije
3) nazivu i adresi prodavca ako on nije istovremeno i davalac garancije
4) datumu prodaje robe potrošaču
5) podatke koji indetifikuju robu (model,tip,serijski broj i sl.)
6) sadržini garancije, uslovima i postupku ostvarivanja prava iz garancije
7) trajanju garantnog roka i prostornom važenju garancije. Davalac garancijeje dužan da na zahtev potrošača izda garantni list iz stava 2. Ovog člana, koji se po pravilu sačinjava u pisanom obliku, na papiru. Ukoliko se potrošač saglasi, garantni list se može izdati i u elektronskom obliku, odnosno na drugom trajnom nosaču zapisa koji je dostupan potrošaču. Na punovažnost garancije ne utiče povreda obaveza davaoca garancije iz stava 2. Ovog člana, i potrošač može da zahteva da se garancija ispuni u skladu sa datom izjavom. Garancija ne islključuje niti utiče na prava potrošača u vezi sa saobraznošću robe ugovoru.

**Pozivni centar se nalazi van EEA, ali će se vaši lični podaci obrađivati u svemu u skladu sa Opštom uredbom o obradi ličnih podataka.

*** Molimo vas da se upoznate sa načinom na koji obrađujemo vaše lične podatke i vaša prava na našoj veb stranici https://www.beko.com/rs-sr , u odeljku označenom kao Politika privatnosti.

JAMSTVENI LIST

DAVATELJ JAMSTVA:
Beko Croatia d.o.o.
Ulica Josipa Marohnića 3, 10000 Zagreb, Hrvatska

BEKO POZIVNI CENTAR:
01 771 00 71
E-mail adresa: support-HR@beko.com
*Pozivi se naplaćuju prema redovnoj cijeni tarifa pružatelja usluga za lokalne pozive u Republici Hrvatskoj.
** Pozivni centar se nalazi van EEA, ali će vaši osobni podaci biti obrađivani u svemu u skladu sa Općom uredbom o obradi osobnih podataka.
*** Molimo Vas da se upoznate s načinom na koji obrađujemo Vaše osobne podatke i Vašim pravima na našoj Internet stranici www.beko.com/hr-hr, u dijelu označenom kao Politika privatnosti.

1. TRAJANJE JAMSTVA:
1.1. Jamstvo na Proizvod je 24 mjeseci (2 godine), koje daje pravo na besplatni popravak sukladno uvjetima koji su navedeni u ovom jamstvenom listu.
1.2. Jamstvo vrijedi od datuma prijelaza rizika na kupca, kako je to utvrđeno primjenjivim propisima, a što se dokazuje maloprodajnim računom, te dostavnicom, ukoliko je to primjenjivo.
1.3. Ovo jamstvo ne isključuje niti utječe na prava kupca koja proizlaze iz odgovornosti trgovca i proizvođača, odnosno davatelja jamstva, za materijalne nedostatke proizvoda sukladno zakonu.
2. PRIMJENA JAMSTVA:
2.1. Ovo jamstvo vrijedi za BEKO proizvode kupljene na području Republike Hrvatske.
2.21. Ovim jamstvom davatelj jamstva se obvezuje, pod uvjetima koji su utvrđeni u ovom jamstvenom listu, osigurati kupcu besplatni popravak Proizvoda u slučaju kvara.
3. PRIJE PRIMJENE JAMSTVA
3.1. Prije prijave kvara Beko pozivnom centru obavezno provjerite:
- da li Proizvod ima ispravno napajanje električnom energijom;
- da li su svi osigurači ispravni;
- da li su u redu dovodne i odvodne instalacije;
- da li su u redu filteri i dr.
- pritisak vode (*za uređaje koji koriste vodu u svom radu);
*Uvažavajući gore navedene savjete izbjeći ćete nepotrebne intervencije servisa i smanjiti troškove.
VAŽNE NAPOMENE:
PROIZVOD JE NAMIJENJEN ISKLJUČIVO ZA UPOTREBU U KUĆANSTVU.
Prije postavljanja i priključenja Proizvoda obavezno pročitati UPUTE ZA UPOTREBU, POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE APARATA koja je isporučena s Proizvodom ("Upute za upotrebu"). Usluge koje nisu uključene u cijenu Proizvoda su POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE Proizvoda (u jamstvenom roku izvan jamstvenog roka).
Kupac je odgovoran za ispravno i stručno postavljanje i priključenje proizvoda.
Bilo koji kvar ili oštećenje Proizvoda koji su nastali uslijed nestručnog postavljanja i/ili priključenja Proizvoda nisu pokriveni Redovnim jamstvom, a troškove popravka
Proizvoda i zamijene rezervnih dijelova u tom slučaju snosi kupac u cijelosti.
Redovito čistite vaš Proizvod kako zbog neadekvatnog održavanja ne bi došlo do kvara na Proizvodu i dodatnih troškova popravka.
4. UVJETI JAMSTVA:
4.1 Za ostvarivanje prava iz ovog jamstva na besplatni popravak, kupac je obvezan predočiti maloprodajni račun te ga je stoga obvezan čuvati do isteka roka važenja
4.2. Ukoliko kupac ne predoči maloprodajni račun, Ovlašteni servis će Proizvod popraviti isključivo na teret kupca.
4.3. Centralni servis i uvoznik imaju pravo kod prodavatelja provjeriti ispravnost maloprodajnog računa.
5. ŠTO NIJE POKRIVENO JAMSTVOM:

5.1. Svi kvarovi koji su nastali uslijed nestručnog postavljanja i/ili priključenja Proizvoda.
5.2 Svi kvarovi koji su nastali kao posljedica neodgovarajućeg održavanja Proizvoda, u suprotnosti s odredbama ovog Jamstvenog lista kao i Uputama za upotrebu, i to u dijelu koji se odnosi na čišćenje i održavanje kao i napomene o upotrebi i upozorenja koje je propisao proizvođač.
5.3. Čišćenje i održavanje proizvoda koje je predviđeno u Uputama za upotrebu i dio je redovnog ili periodičnog čišćenja Proizvoda za koje je odgovoran kupac.
5.4. Svi slučajevi navedeni u točki 8.5. ovog Jamstvenog lista.

6. ODGOVORNOST KUPCA:

6.1. Kupac je dužan pridržavati se Uputa za upotrebu u cijelosti, a posebice odredbi koje se odnose na upotrebu, čišćenje i održavanje Proizvoda i kojima su definirani: tehničke karakteristike Proizvoda, ispravnost korištenja kao i način i obaveza čišćenja Proizvoda.

7. JAMSTVENA IZJAVA:

7.1. Davatelj jamstva jamči da Proizvod ima deklarirane tehničke karakteristike.
7.2. Proizvod će ispravno raditi ako se koristi u skladu sa njegovom namjenom i Uputama za upotrebu.
7.2.1. Na zahtjev kupca podnesen u jamstvenom roku, kvar ili nedostatak na Proizvodu ćemo otkloniti u razumnom roku, uzimajući u obzir prirodu nedostatka i Proizvoda, bez značajnih neugodnosti za kupca.
7.2.2. Ukoliko Proizvod nije popravljen u razumnom roku ćemo, na vaš zahtjev, zamijeniti ispravnim proizvodom.
7.2.3. Za vrijeme koje je proizvod bio na popravku produžuje se trajanje jamstva.
7.2.4. Rezervni dijelovi unutar razdoblja jamstvenog roka biti će osigurani sukladno važećoj zakonskoj regulativi.

8. JAMSTVENI UVJETI:

8.1. Mjesto popravka:
Popravak u jamstvenom roku odrađuje se na adresi kupca proizvoda. U slučaju nemogućnosti popravka proizvoda na adresi kupca, Proizvod će biti prevezen u ovlašteni servis, popravljen i vraćen na adresu kupca.
8.2. Jamstvo se priznaje za vrijeme naznačeno na jamstvenom listu pod slijedećim uvjetima:
8.2.1. da kupac ima uredno popunjen i ovjeren jamstveni list i maloprodajni račun;
8.2.2. da je kupac prilikom montaže proizvoda postupio u skladu s Uputama za upotrebu;
8.2.3. da se proizvod koristi u skladu s Uputama za upotrebu;
8.2.4. da proizvod servisira isključivo ovlašteni servis;
8.3. Popravci u jamstvenom roku:
8.3.1. Potrebno je kontaktirati Beko pozivni centar na broj 01 771 00 71
8.3.2. Prije razgovora s agentom kupac treba pripremiti:

- Maloprodajni račun
- Model uređaja
- Serijski broj uređaja.

8.4. Popravci nakon isteka jamstva:
Za popravke nakon isteka jamstva, a koji će biti odrađeni od strane ovlaštenog servisa sukladno uvjetima i cijenama svakog pojedinog servisa, te će se ugraditi isključivo originalni rezervni dijelovi uz naplatu sukladno cjeniku servisa.
8.5. Jamstvo ne vrijedi u slijedećim slučajevima:
8.5.1. nepridržavanja Uputa za upotrebu;
8.5.1.1. kvarovi zbog smrzavanja aparata, koje je nastalo u zimskom periodu, uslijed montaže i čuvanja aparata na otvorenom prostoru (terasi i slično), podrumu ili prostoriji u kojoj nije odgovarajuća temperatura;
8.5.1.2. začepljenja odvoda;
8.5.1.3. oštećenja unutrašnjosti aparata ili rublja nastalih kao posljedica ubacivanja raznih metalnih predmeta, ukrasa na rublju i drugih stvari koje mogu začepiti odvod, oštetiti rublje, odnosno unutrašnjost perilice;
8.5.1.4. začepljenja posude za doziranje zbog neredovitog čišćenja (način čišćenja i kontrola opisani su u uputama za upotrebu);
8.5.1.5. požara, odnosno eksplozije koje je posljedica sušenja rublja koje je prethodno bilo oprano zapaljivim sredstvima za čišćenje (dozvoljeno je sušenje rublja koje je oprano isključivo vodom);
8.5.1.6. kvarova pregrijavanja filtera, kondenzatora nastalih kao posljedica neredovitog održavanja-čišćenja (obavezno čišćenje-koje nije uključeno u održavanje u jamstvenom roku) ili zbog ometenog proto- ka zraka – zatvorenog ventilatorskog otvora, začepljenih odvodnih cijevi;

8.5.1.7. oštećenja nastalih kao posljedica upotrebe neadekvatnih sredstava za strojno pranje i njegu rublja (moguće oštećenje i promjene boje brtvila i plastičnih dijelova, koji su posljedica upotrebe sredstava za izbjeljivanje i bojenje rublja);
8.5.1.8. zagušenje rešetke u dovodnoj cijevi;
8.5.1.9. oštećenja nastalih kao posljedica priključenja na neadekvatnu električnu mrežu, nepravilno priključivanje (kolebanje napona više od dozvoljenog odstupanja, neadekvatna vrsta ili pritisak plina, nestandardne mješavine plina, prelazak na druge vrste plina i dr.) i kao posljedica neodgovarajućeg pritiska u vodovodnoj mreži;
8.5.1.10. montaža aparata u neadekvatnim uvjetima –prostorije sa vlagom, visoka temperatura i dr.
8.5.1.11. oštećenja vanjskih i unutrašnjih dijelova aparata nastalih kao posljedica upotrebe neodgovarajućih sredstava za čišćenje;
8.5.1.12. vibracija aparata, odnosno buka koja nastaje kao posljedica nepravilnog postavljanja ili niveliranja;
8.5.1.13. zamjenu potrošnog materijala: npr. žarulja, filtera, priključna crijeva;
8.5.2. mehaničkog oštećenja proizvoda do kojeg je došlo pri nepravilnoj upotrebi i/ili nemaru;
8.5.3. ako je popravak na proizvodu odradila nestručna osoba i/ili neovlašteni servis i/ili ukoliko su ugrađeni neoriginalni rezervni dijelovi;
8.5.4. ako je utvrđen uzrok kvara a koji nije posljedica greške proizvođača;
8.5.5. upotreba proizvoda u profesionalne svrhe.
8.5.6. ukoliko kupac ne posjeduje jamstveni list i maloprodajni račun;
8.5.7. Pojave povećane buke aparata koja je posljedica redovne upotrebe aparata a koja ne utječe na osnovnu funkciju aparata;
8.5.7.1. buka koju izaziva ventilator u pećnici;
8.5.7.2. buka limova i vodilica u pećnici ili ljuljanje posude na nosećoj rešetki;
8.5.7.3. buka protočne i odvodne pumpe;
8.5.8. Estetske promijene na aparatima ili dijelovima nastalih kao posljedica upotrebe i trošenja proizvoda a koje direktno ne utječu na funkcionalnost aparata:
8.5.8.1. habanje staklenih površina ili keramičke ploče (brazde nastale uslijed upotrebe grubih sredstava za čišćenje odnosno neadekvatnih sredstava za čišćenje; brazde i oštećenja nastala zbog posuđa: neravno dno, brušeno dno, oštri dijelovi na dnu, prašina, pijesak ili drugi oštri predmeti ispod dna posuđa); ručke, prekidači, čelne ploče, poklopci štednjaka, ugradbene ploče, montažne ploče, završetci ploča za kuhanje, plamenici (brtvila, nosači, krune, poklopci i dr.)
8.5.8.2. brisanje oznake (na staklo keramici, prekidačima, čelnoj ploči, staklenim vratima)
8.5.8.3. promjena boje: ručke, prekidači, čelne ploče, poklopci štednjaka, ugradbene ploče, montažne ploče, završetci ploča za kuhanje, plamenici (brtvila, nosači, krune, poklopci i dr.)
8.5.8.4. oštećenja vrata nastalih kao posljedica preopterećenja (pucanje nosača, matice ručke, iskrivljena vrata), kao i nivelacija vrata;
8.5.9. U slučaju kvara nastalog uslijed više sile, uključujući, ali ne ograničavajući se na udar groma, poplave, požare, potresa, električne struje, oscilacije napona, elektromagnetne smetnje, neadekvatnog pritiska vode i sl..
8.5.10. Ukoliko je montažu Klima uređaja napravila tvrtka koja nije upisana u registar Ministarstva zaštite okoliša i energetike, te nema pravovaljano rješenje Ministarstva zaštite okoliša i energetike.
8.5.11. Oštećenja cijevi kondenzatora, oštećenja isparivača i ostala oštećenja koja su uzrokovana korozijom zbog atmosferskih utjecaja.

9. JAMSTVENI UVJETI ZA KLIMA UREĐAJE

9.1. Jamstvo na Klima uređaj vrijedi pod uvjetom da je ugradnju klima uređaja izvršila tvrtka i/ili obrt i da je puštanje klima uređaja u rad obavljeno od strane tvrtke i/ili obrta koji su upisani u registar Ministarstva zaštite okoliša i energetike i imaju pravovaljano rješenje Ministarstva zaštite okoliša i energetike za obavljanje djelatnosti prikupljanja, provjere propuštanja, ugradnje i održavanja ili servisiranja rashladnih i klimatizacijskih uređaja i opreme koji sadrže kontrolirane tvari ili fluorirane stakleničke plinove ili o njima ovise, a koji to svojim potpisom i pečatom ovjeravaju na predviđenom mjestu na jamstvenom listu Instalaciju klima uređaja od strane stručnog i certificiranog servisa/instalatera plaća krajnji kupac.
9.1.1. Jamstvo na Klima uređaj je 24 mjeseci od dana ugradnje odnosno maksimalno 26 mjeseci od dana prodaje i odnosi se samo na klima uređaj i isključuje nedostatke na instalaciji izvedene prilikom ugradnje uređaja.
9.1.2. Pod uređajem podrazumijeva se unutarnja i vanjska jedinica koje međusobno odgovaraju po modelu i snazi.

9.2. Usluge podešavanja, redovitog čišćenja, ugradnje i puštanja u rad ne podliježu jamstvu i te usluge servis/instalater također naplaćuje od vlasnika uređaja prema svom cjeniku.
9.3. Jamstvom nije obuhvaćen materijal korišten pri ugradnji uređaja (cijevi, nosači i ostalo), neispravno spajanje na elektro napajanje kao i spoj na napajanje s neispravnim naponom ili frekvencijom.
NAPOMENA: Molimo kontaktirati CENTRALNI SERVIS radi dogovora i svih detalja oko instalacije klima uređaja.



Sensitivity: Public

285.9005.37/R.AB/09.05.2024

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 pooblaščeni servis, da se izognete nevarnosti. Napačna ali nepooblaščena popravila so lahko nevarna in ogrožajo uporabnika.

1.2 Namestitev

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.

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo iz stenske vtičnice.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

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 zadržujejo 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.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

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

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 uporabi.
- 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 zamenjujte 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

vlecite posode po steklokeramični 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 gostje;
  – 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 izklopite 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, izklopite 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 nadzorovati.
- Napravo shranjujte v skladu z oznakami za ravnanje, navedenimi na kartonski škatli.

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. Odnesite 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.

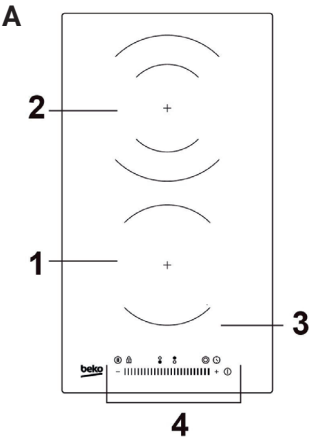
1.10 Podatki o embalaži

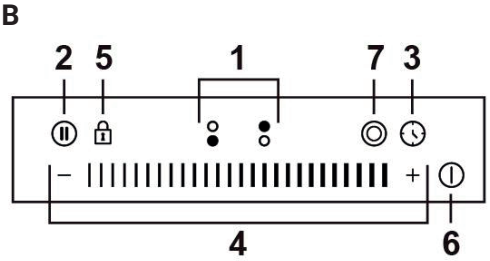


Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z nacionalnimi predpisi o okolju. Embalažnih materialov ne odlagajte med gospodinjske ali druge odpadke. Oddajte jih na zbirna mesta za embalažni material, ki jih določijo lokalne oblasti.

2 Splošni pregled

2.1 Pregled





Kontrole in deli naprave

A. Pregled

1. Kuhalno mesto 1200 W
2. Dvojno kuhalno mesto 2000/1000 W
3. Steklena plošča
4. Upravljalna plošča

B. Upravljalna plošča

1. Gumb za izbiro grelnega mesta
2. Gumb Stop & GO
3. Gumb za časovnik
4. Gumba za nastavitev moči/časovnika
5. Gumb za zaklepanje tipk
6. Gumb za vklop/izklop
7. Gumb dvojnega obroča

2.2 Tehnični podatki

Model	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Kuhalna mesta	2 mesti
Napajalna napetost	220-240V~, 50-60Hz
Vgrajena električna moč	2928-3484W
Velikost izdelka (D*Š*V)	288 x 520 x 52 mm
Mere za vgradnjo	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila za izboljšanje kakovosti izdelka.

Slike v tem priročniku so shematske in morda ne ustrezajo natančno vašemu izdelku.

2 Splošni pregled

Informacije o gospodinjskih električnih kuhalnih ploščah

	Simbol Vrednost Enota	**Simbol Vrednost Enota**	**Simbol Vrednost Enota**
Identifikacija modela		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Vrsta kuhalne plošne		Built-in hob	
Število kuhalnih con in/ali obmonij		2 coni	
Tehnologija ogrevanja		Radiant cooking zones	
Za okrogle kuhalne cone	Ø	Cona 1: 16.5 Cona 2: 20.0	cm
Za neokrogle kuhalne cone	L W	N/A	cm
Poraba energije na kuhalno cono	ECelectric cooking	Cona 1: 195.7 Cona 2: 184.3	Wh/kg
Poraba energije za celotno kuhalno plošno	ECelectric hob	190.0	Wh/kg

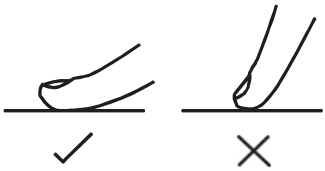
3 Pred prvo uporabo

3.1 Pred uporabo nove keramične kuhalne plošče

- Preberite ta navodila in bodite še posebej pozorni na poglavje »Varnostna opozorila«.
- Odstranite morebitno zaščitno folijo, ki je morda še vedno na keramični kuhalni plošči.

3.2 Uporaba gumbov na dotik

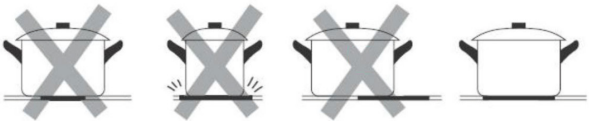
- Gumbi se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati na njih.
- Uporabite blazinico prsta, ne njegove konice.
- Ob vsakem zaznanem dotiku boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. pribor ali krpa). Že tanek sloj vode lahko oteži uporabo gumbov.



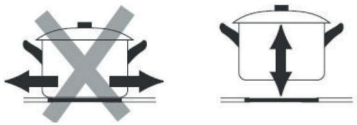
- Primerno za katero koli ponev, odporno na visoke temperature.
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno posode gladko, da se ravno prilega steklu in je enake velikosti kot kuhalno mesto. Uporabljajte posodo, katere premer je enak grafiki izbranega kuhalnega mesta. Pri uporabi nekoliko širše posode se energija porablja z največjo učinkovitostjo. Če uporabljate manjšo posodo, je lahko učinkovitost manjša od pričakovane. Posodo vedno postavite na sredino kuhalnega mesta.



- Posodo vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne vlecite ali potiskajte je, saj lahko opraska steklo.



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.

1. Dotaknite se gumba za VKLOP/IZKLOP, vsi indikatorji prikazujejo »-« ali »--«.
2. Na kuhalno mesto, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.

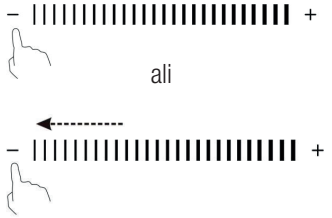
> Prepričajte se, da sta spodnja stran posode in površina kuhalnega mesta čisti in suhi.

3. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta. Indikator poleg tipke utripa 5 sekund »3-:8 «.
4. 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.

4.2 Ko končate s kuhanjem

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta, ki ga želite izklopiti.
2. 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«.



3. Če želite izklopiti vsa kuhalna mesta, se dotaknite gumba za VKLOP/IZKLOP.
4. Pazite na vroče površine. Opozorilo »H8 « 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 Funkcija dvojnega kuhalnega mesta

Kuhalna plošča je opremljena z dvojnim kuhalnim mestom, ki ponuja prilagodljivost glede na velikost posode.

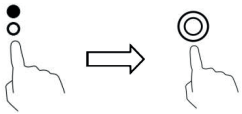
Aktiviranje dvojnega kuhalnega mesta

Če želite uporabiti večje kuhalno mesto, se pred aktiviranjem funkcije prepričajte, da zadnje kuhalno mesto deluje.

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta in številka poleg gumba začne utripati.
2. Medtem ko številka utripa, se dotaknite gumba dvojnega obroča in prikaže se indikator poleg gumba, nato pa zasveti indikatorska lučka.

Deaktiviranje dvojnega kuhalnega mesta

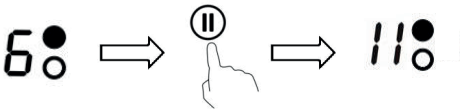
1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta in številka poleg gumba začne utripati.
2. Medtem ko številka utripa, se dotaknite gumba dvojnega obroča in indikator poleg gumba se izklopi.



4.4 Uporaba funkcije premora – STOP+GO

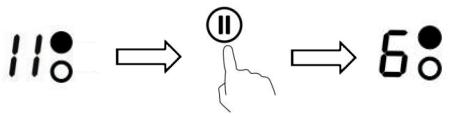
Funkcijo premora lahko uporabite kadar koli med kuhanjem. Omogoča ustavitev keramične kuhalne plošče in vrnitev k njej.

1. Prepričajte se, da kuhalno 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 kuhalno mesto vrne na prej nastavljeno stopnjo moči.

4 Upravljanje aparata



4.5 Zaklepanje gumbov

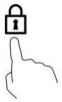
- Gumbe lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da bi na primer otroci pomotoma vklopili kuhalna mesta).
- Ko so gumbi zaklenjeni, so onemogočeni vsi gumbi razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Zaklepanje gumbov

1. Dotaknite se gumba za zaklepanje tipk.
2. Indikator časovnika prikaže »Lo«.

Odklepanje gumbov

1. Poskrbite, da je keramična kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se gumba za zaklepanje tipk za 3 sekunde.
3. Zdaj lahko začnete uporabljati kuhalno ploščo.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi gumbi onemogočeni razen gumba za VKLOP/IZKLOP. V nujnem primeru lahko keramično kuhalno ploščo vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar morate pri naslednjem delovanju kuhalno ploščo najprej odkleniti.

4.6 Zaščita pred previsoko temperaturo

Vgrajen senzor temperature spremlja temperaturo v notranjosti keramične kuhalne plošče. Ko zazna previsoko temperaturo, keramična kuhalna plošča samodejno neha delovati.

4.7 Opozorilo o preostali toploti

Po določenem času delovanja kuhalne plošče se pojavi preostala toplota. Črka »H«, ki se prikaže, vas opozarja, da se ji ne približujte.

4.8 Samodejni izklop

Še ena varnostna funkcija kuhalne plošče je samodejni izklop. To se izvede, kadar pozabite izklopiti kuhalno 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

4.9 Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Uporabljate ga lahko kot minutni opomnik, ko deluje vsaj eno kuhalno mesto. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhalnega mesta, ko poteče nastavljeni čas.
- Nastavite ga lahko tako, da po poteku nastavljenega časa izklopi eno kuhalno mesto.
- Časovnik lahko nastavite na vrednost do 99 minut.

Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhalnega mesta

1. Poskrbite, da je kuhalna plošča vklopljena in da deluje vsaj eno kuhalno mesto.
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.
3. Prilagodite nastavitev 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 preklic 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.

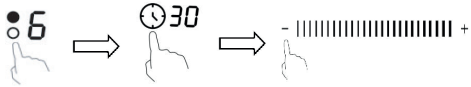
Enkrat se dotaknite gumba »–« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

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.

Nastavitev časovnika za izklop enega kuhalnega mesta

1. Dotaknite se gumba za izbiro grelnega mesta.
2. Dotaknite se gumba časovnika, indikator časovnika prikazuje »30«.
3. Prilagodite nastavitev časovnika z dotikom gumba – ali +. Nastavljene minute so potrjene po približno 5 sekundah utripanja.

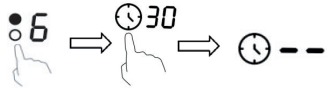


Enkrat se dotaknite gumba »–« ali »+« za časovnik, da ga zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

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 »--«.



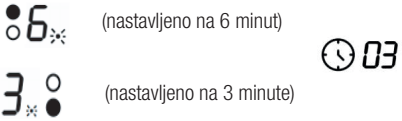
5. Ko je čas nastavljen, se takoj začne odštevati. Na zaslonu se prikaže preostali čas »36«.

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.



2. Ko se časovnik kuhanja izteče, se ustrezno kuhalno mesto samodejno izklopi.

Če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, morate začeti od 1. koraka.

4.10 Nastavitve toplote

Spodnje nastavitve so le smernice. Natančna nastavitev je odvisna od več dejavnikov, vključno s posodo in količino hrane, ki jo kuhate. Eksperimentirajte s keramično kuhalno ploščo, da najdete nastavitve, ki vam najbolj ustrezajo.

Gretje	Primernost
1–2	• segrevanje majhnih količin hrane • topljenje čokolade in masla • rahlo kuhljanje • počasno segrevanje
3–4	• pogrevanje • hitro kuhljanje • kuhanje riža
5–6	• palačinke
7–8	• sotiranje • kuhanje testenin
9	• praženje • opekanje • zavretje juhe • zavretje vode

5 Smernice za kuhanje

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 nastavitev, ko se hrana segreje.

Kuhljanje, kuhanje riža

- Kuhljanje 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 jajc in z moko zgoščene omake kuhajte pod vreliščem.
- Nekateri postopki, vključno s kuhanjem riža z metodo absorpcije, lahko zahtevajo nastavitev, 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).

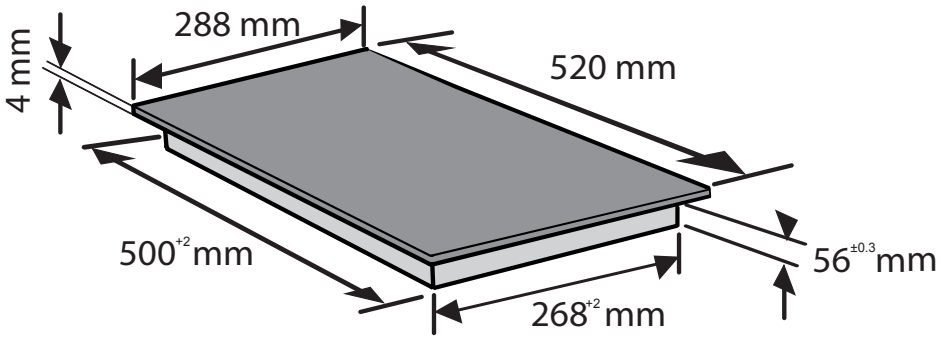
6.2 Po namestitvi kuhalne plošče poskrbite, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

- 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.

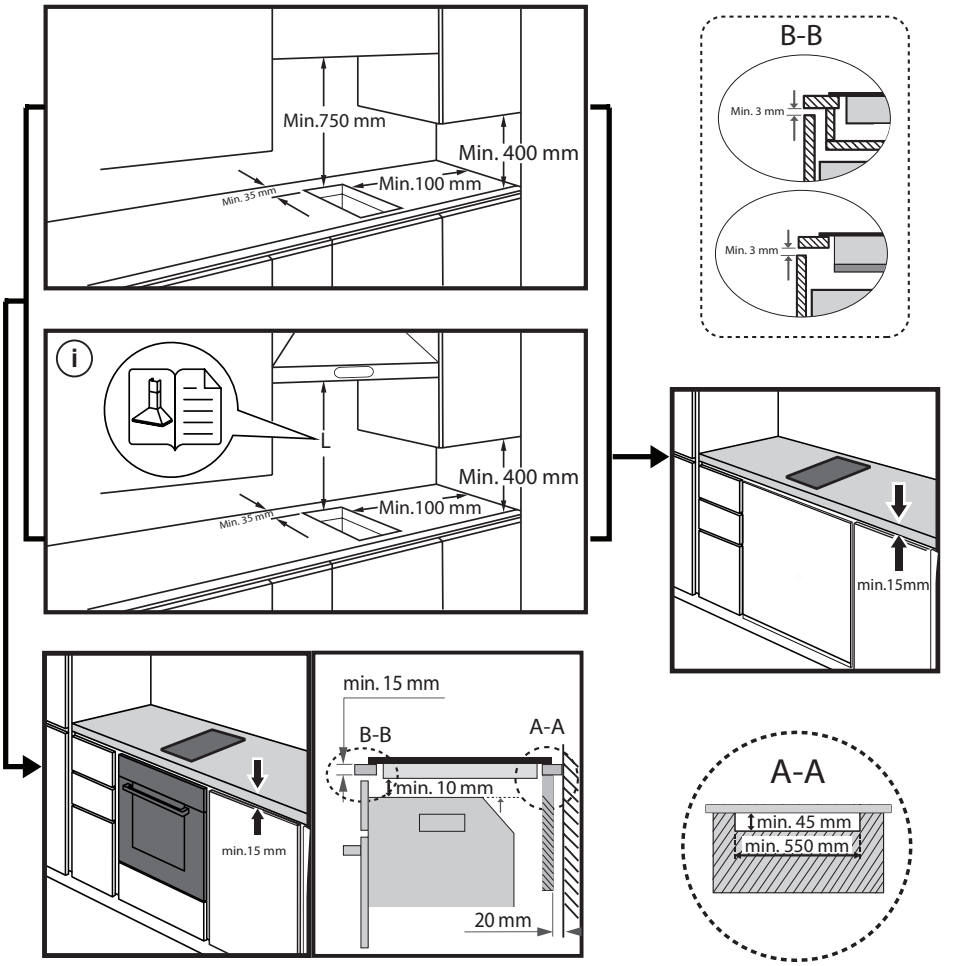
6.3 Namestitev aparata

Izrežite delovno površino v skladu z velikostmi, prikazanimi na risbi.

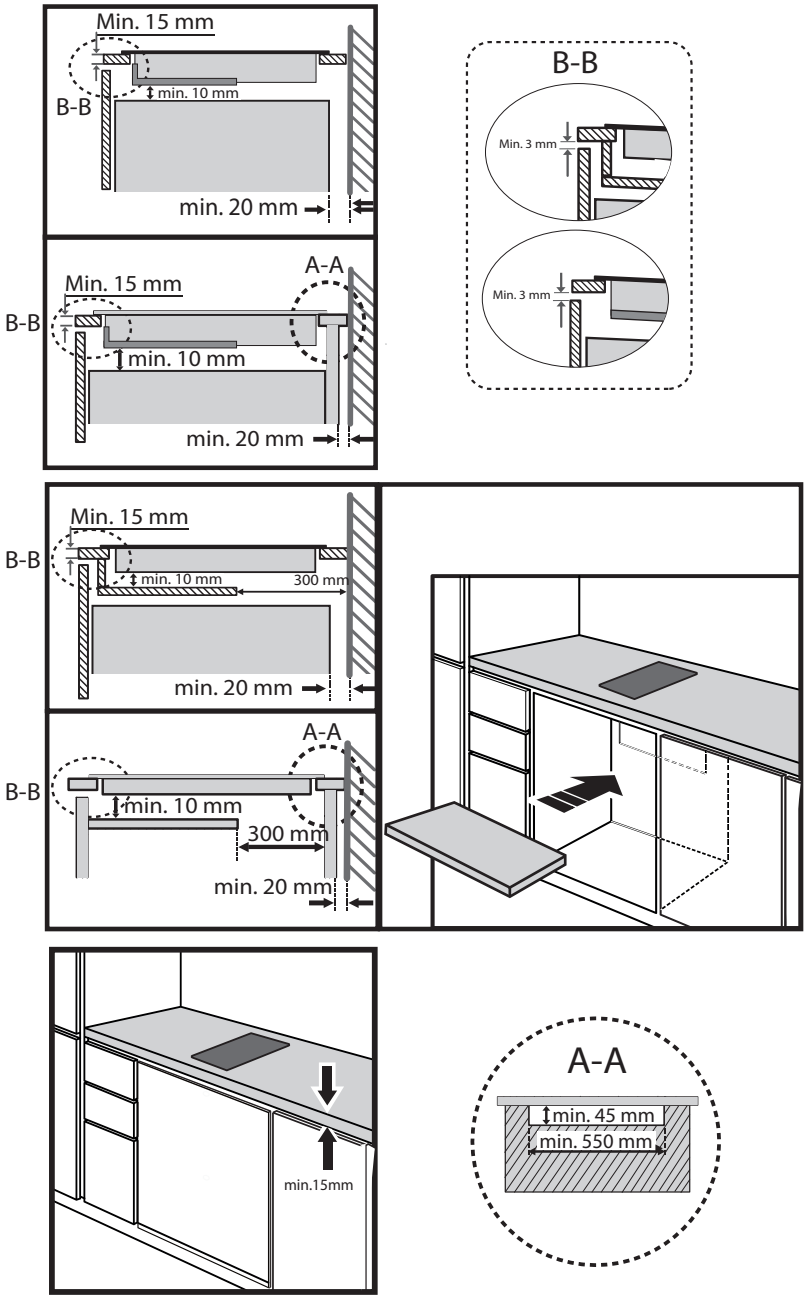
V vsakem primeru morate zagotoviti, da je keramična kuhalna plošča dobro prezračevana ter da vhod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da je vgradna kuhalna plošča v dobrem delovnem stanju. Kot je prikazano spodaj.



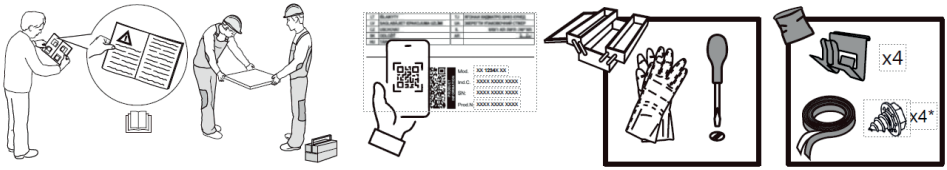
6 Namestitev aparata

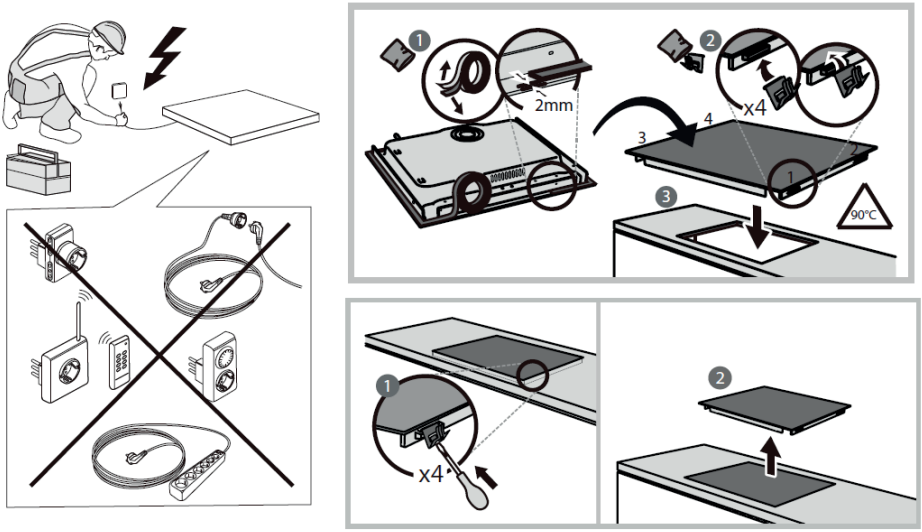


6 Namestitev aparata



6 Namestitev aparata





6.4 Priklop kuhalne plošče na električno omrežje

To kuhalno ploščo sme na električno omrežje priklopiti samo ustrezno usposobljena oseba.

Pred priklopom kuhalne plošče na električno omrežje preverite, ali:

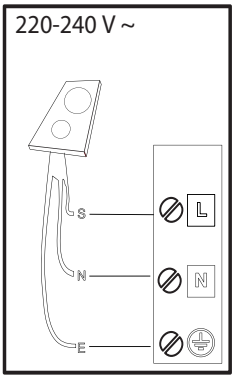
1. je hišna električna napeljava primerna za moč, ki jo porablja kuhalna plošča;
2. napetost ustreza vrednosti, navedeni na ploščici s podatki.

	Prerezi napajalnih kablov lahko prenesejo obremenitev, navedeno na ploščici s podatki. Za priklop kuhalne plošče 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.

6 Namestitev aparata

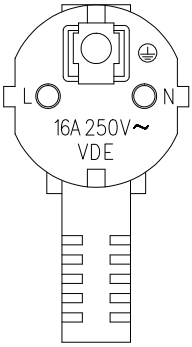
Napajanje mora biti priklopljeno v skladu z ustreznim standardom ali z enopolnim odklopnikom. Način priklopa je prikazan spodaj.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blá-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Čiščenje in nega

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 kuhalno ploščo, dokler je steklo še toplo (a ne vroče). 3. Sperite in obrišite do suhega s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je napajanje kuhalne plošče izklopljeno, indikator vroče površine ne bo prikazan, a je kuhalno 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, staljena 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. Pobrišite 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. Vklopite 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 vklopite kuhalno 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 gumbe. 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«.
	Uporabljate 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 kuhalno 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 izklapljajte 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 kuhalno 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 številkama).	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:

Odpravljanje težav	**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. Vklopite 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 razstavljate sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочитате този уред Beko. 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 иРазликите 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.

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

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 Beko отговарят на приложимите стандарти за безопасност; следователно, в случай на повреда на уреда или захранващия кабел, той трябва да бъде поправен или заменен от дилъра, сервизния център или специалист и упълномощен сервиз, за да се избегне всякаква опасност. 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.
- Свързването 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 поразяване

- 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. Прекипяването 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 шкафовете над уреда. Децата, 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 ограниче-

ват 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 захранващият 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 жи-

лищни 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 стъклокерамика или подобен материал, които защитават частите под напрежение
- Не е разрешено използ-

ването 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.
- Уредът трябва да се съхранява съгласно обозначенията за боравене, посочени върху картонената кутия.

1.8 Съответствие с Директивата за WEEE и изхвърляне на отпадъчни продукти:

Този уред е етикетиран в съответствие с Европейска директива 2012/19/EC за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO). 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.

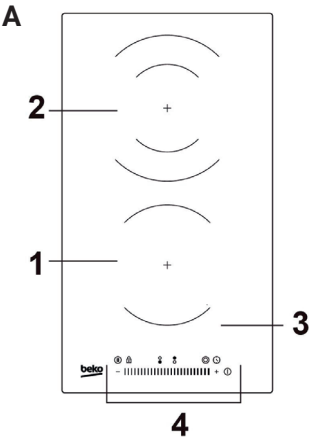
1.10 Информация за опаковката

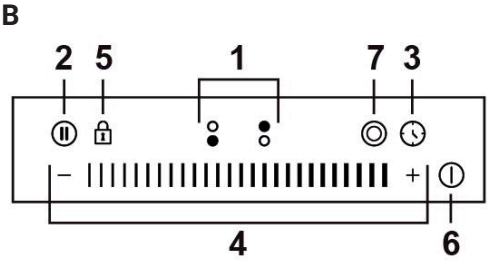


Опаковъчните материали на продукта са произведени от рециклируеми материали в съответствие с нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Върнете ги в пунктовете за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.

2 Общ преглед

2.1 Общ преглед





Контрол и части

A. Преглед

1. 1200W зона
2. 2000/1000W двойна зона
3. Стъклена плоча
4. Контролен панел

B. Контролен панел

1. Бутон за избор на зона за отопление
2. Бутон „Стоп и тръгни“
3. Управление на таймера
4. Бутони за регулиране на мощността / Бутони за регулиране на таймера
5. Бутон за заключване на ключа
6. Бутон за вкл./изкл.
7. Бутон за двоен пръстен

2.2 Технически данни

Модел	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Зони за готвене	2 зони
Захранващо напрежение	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрическа мощност	2928-3484W
Размер на продукта (Д*Ш*В)	$288^{*}520^{*}52$ мм
Вградени размери	$268^{+2}{}^{*}500^{+2}{}^{*}56^{\pm0.3}$ мм

Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление с цел подобряване качеството на продукта.

Илюстрациите в това ръководство са схематични и може да не съответстват напълно на вашия продукт.

2 Общ преглед

Информация за домакински електрически котлони

	Символ Стойност Единица	**Символ Стойност Единица**	**Символ Стойност Единица**
Идентификация на модела:		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Тип плот:		Вграден плот	
Брой готварски зони и/или области:		2 зони	
Технология на нагряване (лъчисти или плътни плочи):		Лъчисти зони	
За кръгли готварски зони: диаметър на полезната повърхност на всяка електрическа зона, закръглен до най-близките 5 mm:	Ø	Зона 1: 16.5 Зона 2: 20.0	cm
За некръгли зони: дължина и ширина на полезната повърхност, закръглена до най-близките 5 mm:	L W	N/A	cm
Разход на енергия на зона, изчислен на kg:	ECelectric cooking	Зона 1: 195.7 Зона 2: 184.3	Wh/kg
Разход на енергия за целия плот, изчислен на kg:	ECelectric hob	190.0	Wh/kg

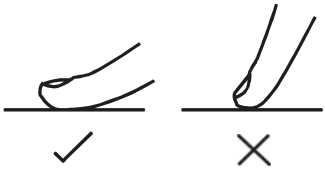
3 Преди първа употреба

3.1 Преди да използвате новия си керамичен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела "Предупреждения за безопасност".
- Отстранете защитното фолио, което може да е останало върху керамичния плот.

3.2 Използване на бутоните за управление

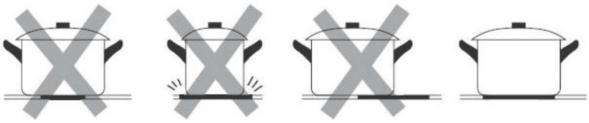
- Бутоните за управление реагират на допир, така че не е необходимо да прилагате никакъв натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато бъде регистрирано докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмети (напр. прибори или кърпа), които да ги покриват. Дори тънък воден слой може да затрудни работата с бутоните за управление.



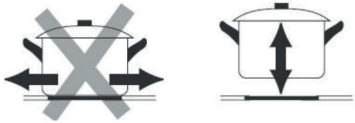
- Подходящ за всеки тиган, устойчив на високи температури.Не използвайте съдове за готвене с назъбени ръбове или извито дъно.



- Уверете се, че дъното на тигана е гладко, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото е изобразен графиката на избраната зона. С помощта на тенджера с малко по-широк обхват енергията ще се използва с максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да е по-ниска от очакваната. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.



- Винаги повдигайте тиганите от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



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.

1. Докоснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ., всички индикатори показват "-" или "--".
2. Поставете подходящ тиган върху зоната за готвене, която искате да използвате.

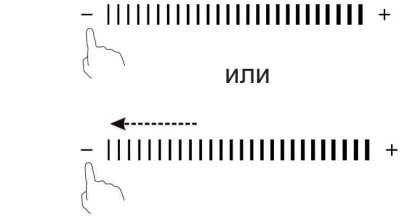
Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.

3. Докоснете бутона за избор на отоплителна зона, индикаторът до клавиша ще мига " " 5 секунди.
4. 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.

4.2 Когато приключите с готвенето

1. Докосване на бутона за избор на отоплителна зона, която искате да изключите.
2. 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".



3. За да изключите всички зони за готвене, докоснете бутона ВКЛ/ИЗКЛ.
4. Пазете се от горещи повърхности " " 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 Функция за двойна зона

Готварският плот е оборудван с двойна зона и двойната зона осигурява гъвкавост в зависимост от размера на съдовете за готвене.

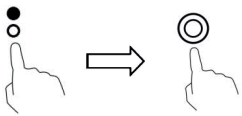
Активиране на двойната зона

Ако искате да използвате по-голяма зона за готвене, уверете се, че задната зона за готвене работи, преди да активирате функцията.

1. Докоснете бутона за избор на отоплителна зона и числото до бутона ще мига.
2. Докато числото мига, докоснете бутона за двойно звънене и индикаторът до бутона ще се покаже, а след това индикаторната светлина ще светне.

Деактивиране на двойната зона

1. Докоснете бутона за избор на отоплителна зона и числото до бутона ще мига.
2. Докато номерът мига, докоснете бутона за двойно звънене и индикаторът до бутона ще изгасне.

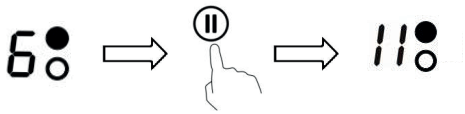


4.4 Използване на функцията за пауза - STOP+GO

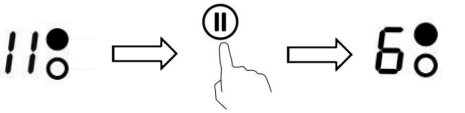
Функцията "Пауза" може да се използва по всяко време на готвенето. Тя позволява да спрете керамичния плот и да се върнете към него.

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.

4 Функциониране на Уреда



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

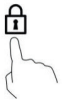
- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволното им използване (например деца да включат по погрешка зоните за готвене).
- Когато органите за управление са заключени, всички органи за управление, с изключение на органа за включване/изключване, са деактивирани.

Заключване на бутоните за управление

1. Докоснете бутоните за управление за заключване на клавиатурата.
2. Индикаторът на таймера ще покаже " Lo ".

Отключване на бутоните за управление

1. Уверете се, че керамичният плот е включен.
2. Докоснете бутоните за управление за заключване на клавиатурата за 3 секунди.
3. Вече можете да започнете да използвате плота си.



Когато готварският плот е в режим на заключване, всички бутони за управление са деактивирани, с изключение на ВКЛ/ИЗКЛ (включване/изключване), винаги можете да изключите керамичния плот с бутона ON/OFF (включване/изключване) при спешни случаи, но при следващата операция трябва първо да отключите плота.

4.6 Защита от прегряване

Оборудван с температурен сензор може да следи температурата вътре в керамичния плот. Когато се наблюдава прекомерна температура, керамичният плот ще спре автоматично работа.

4.7 Предупреждение за остатъчна топлина

Когато котлонът работи известно време, ще има остатъчна топлина. Буквата „H“ се появява, за да ви предупреди да стоите далеч от него.

4.8 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 Функциониране на Уреда

4.9 Използване на таймера

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като брояч на минути, когато работи поне една зона за готвене. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключи една зона за готвене след изтичане на зададеното време.
- Можете да настроите таймера до 99 минути.

Използване на таймера като брояч на минути

Ако не избирате никоя зона за готвене

1. Уверете се, че котлонът е включен и поне една зона за готвене работи.
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 „36" 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.

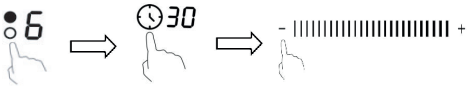
Докоснете контролата „-" или „+" на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

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.

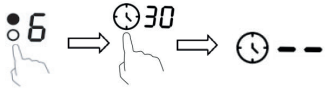


Докоснете контролата „-" или „+" на таймера веднъж, за да намалите или увеличите времето с 1 минута.

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 „36" 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)

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.

4.10 Настройки за нагряване

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството, което готвите. Експериментирайте с керамичния плот, за да откриете настройките, които най-добре ви подхождат.

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

5 Указания за готвене

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 степента, 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 мехурчета 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 сгъстени 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 приготвите 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 сервирате.

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.
- Използвате топлоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стените около плота.

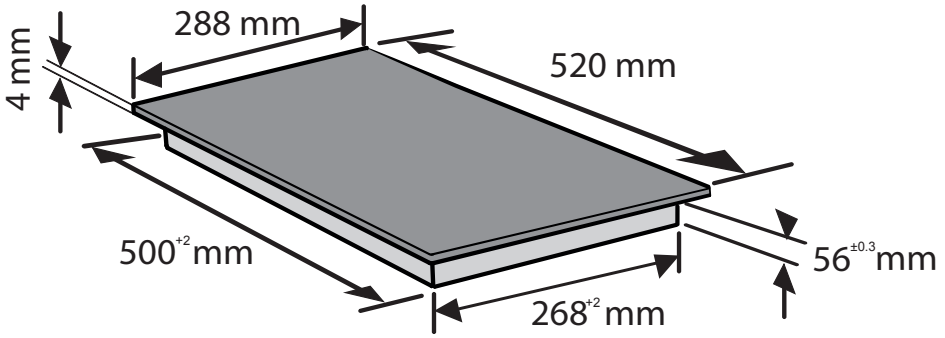
6.2 След монтажа на плота, уверете се, че:

- 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.

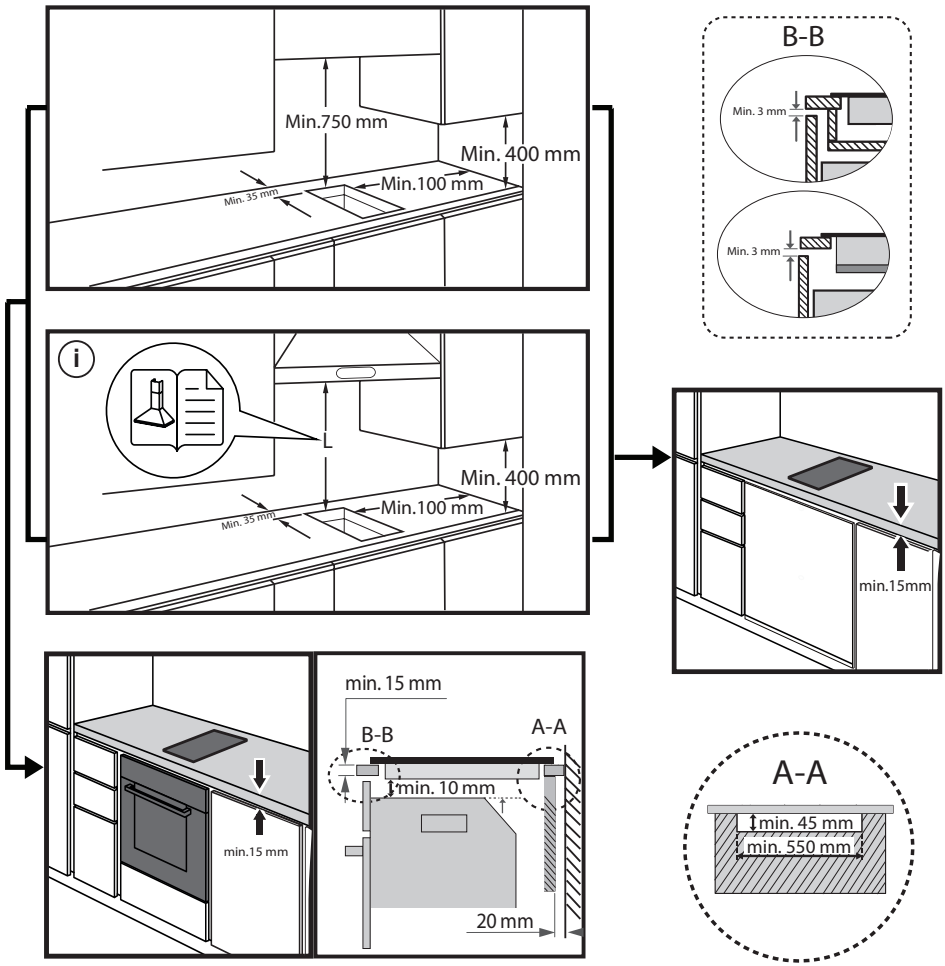
6.3 Монтаж на уреда

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

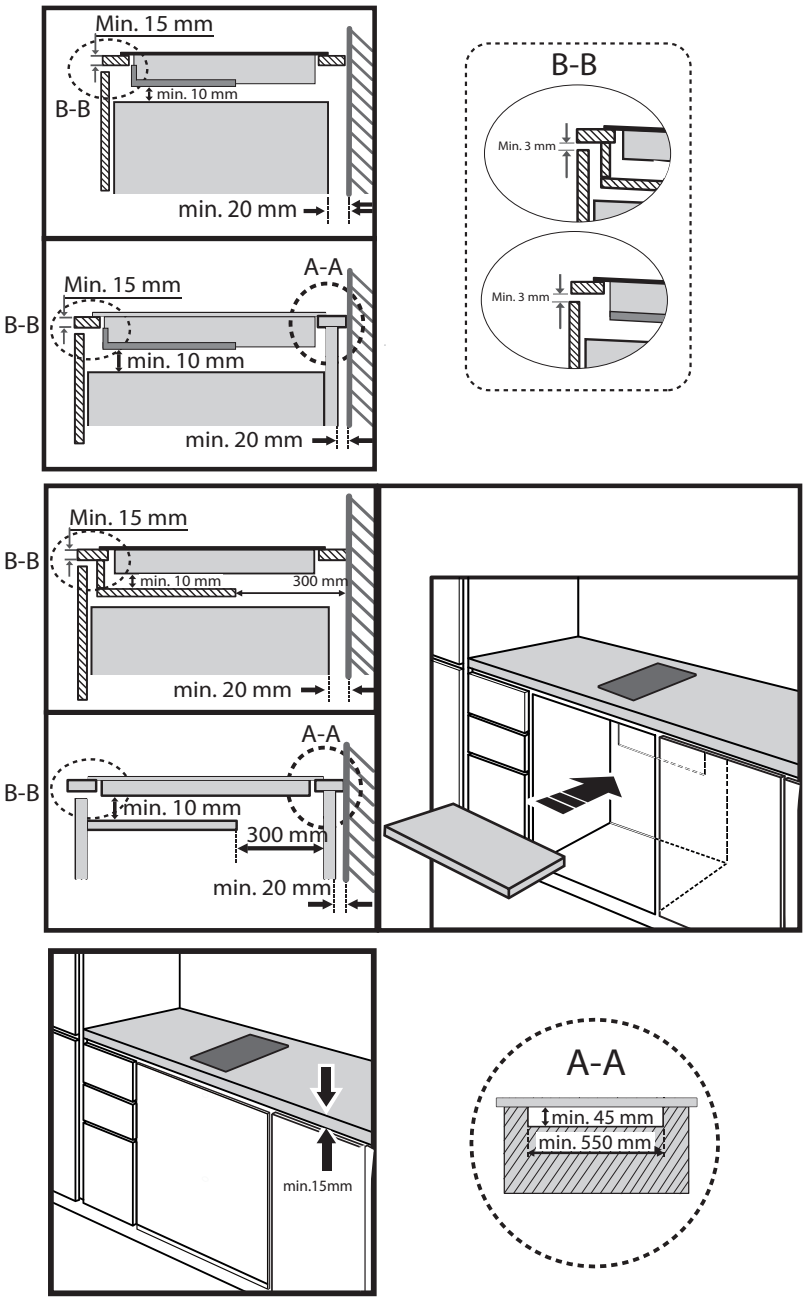
При всички обстоятелства се уверете, че керамичният плот е добре вентилиран и че входът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че вграден котлон е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.



6 Монтиране на уреда

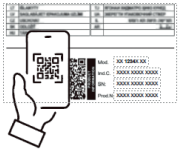


6 Монтиране на уреда

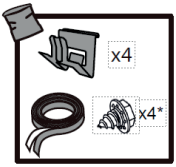


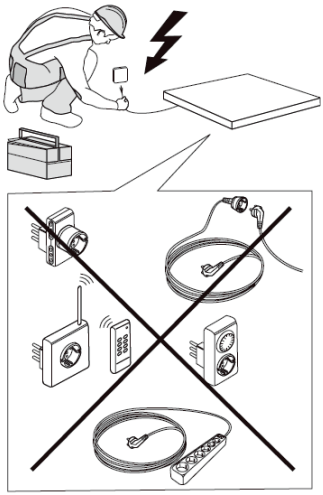
6 Монтиране на уреда

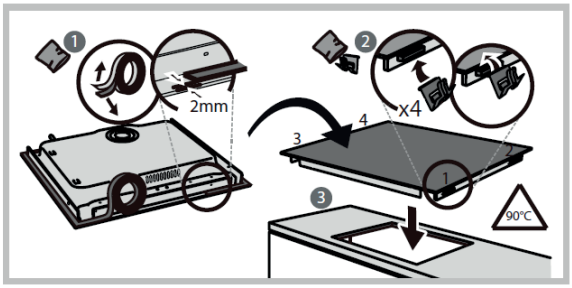


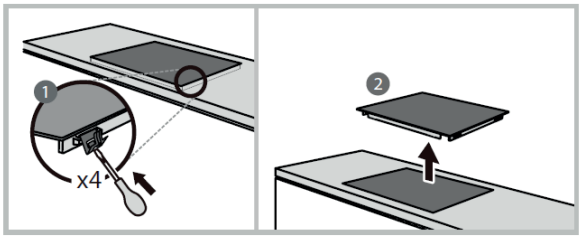












6.4 Свързване на котлона към електрическата мрежа

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.

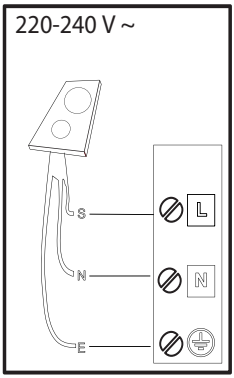
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с данни

	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.

6 Монтиране на уреда

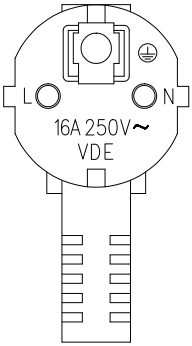
Захранването трябва да бъде свързано в съответствие със съответния стандарт или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кек-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Почистване и поддръжка

Какво	Как	Важно
Ежедневни замърсявания по стъклото (отпечатъци 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.

Ве молиме, најнапред прочитајте го ова упатство за употреба!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што се одлучивте за овој апарат на Beko. 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.

1 Важни упатства за безбедноста и животната средина

Важни упатства за безбедностаПрочитајте 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 Beko 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

Опасностоделектричен 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 гответње. Доколку површината на плочата за гответње се скрши или пукне, веднаш исклучете го апаратот од електричната мрежа (ѕиден прекинувач) и контактирајте квалификуван техничар.
- Исклучете ја плочата за гответње од ѕидот 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 гответње 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

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 исечености.

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 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.
- Уредот треба да се складира согласно ознаките за ракување наведени на картонската кутија.

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 супстанци (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.

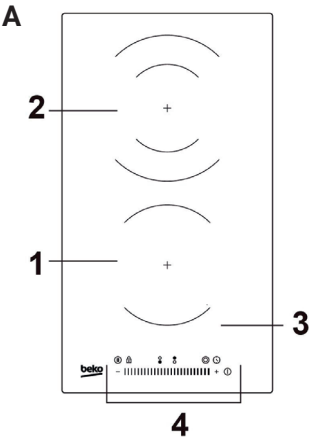
1.10 Информации за амбалажата

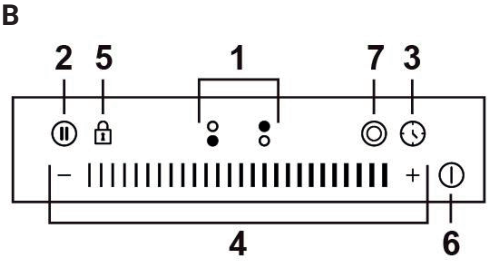


Материјалите од амбалажата на овој производ се произведени од материјали што може да се рециклираат во склад со државните прописи за заштита на околината. Не ги фрлајте материјалите од амбалажата заедно со отпадот од домаќинството или со друг отпад. Однесете ги во пунктот за собирање материјали од амбалажа одреден од локалните надлежни органи.

2 Општ преглед

2.1 Преглед





Контроли и делови

А. Преглед

1. Рингла од 1200W
2. Дупла рингла од 2000/1000W
3. Стаклена чинија
4. Контролна табла

Б. Контролна табла

1. Копче за избор на загревање рингла
2. Копче Stop & GO
3. Контрола за тајмер
4. Копчиња за регулирање на моќноста / Копчиња за регулирање на тајмерот
5. Копче за заклучување на тастерите
6. Копче за вклучување/исклучување
7. Копче за дупла рингла

2.2 Технички податоци

Модел	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Ринглu	2 ринглu
Напон на електричната мрежа	220-240V~, 50-60Hz
Инсталирана електрична енергија	2928-3484W
Големина на производот (Д*Ш*В)	288*520*52 mm
Димензии по вградување	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

Техничките спецификации може да бидат изменети без претходна најава со цел подобрување на квалитетот на производот.

Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема точно да одговараат на вашиот производ.

2 Општ преглед

Информации за домашни електрични плочи за готвење

	Симбол **Вредност** **Единица**	**Симбол** **Вредност** **Единица**	**Симбол** **Вредност** **Единица**
Идентификација на моделот:		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Тип на шпорет:		Вграден шпорет	
Број на зони за готвење и/или површини:		2 зони	
Технологија на загревање (радијантни, цврсти плочи):		Радијантни зони	
За кружни зони за готвење: дијаметар на корисната површина на секоја електрично загреана зона, заокружен на најблиски 5 mm:	Ø	Зона 1: 16.5 Зона 2: 20.0	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:	ECelectric cooking	Зона 1: 195.7 Зона 2: 184.3	Wh/kg
Потрошувачка на енергија за целата плоча, пресметана по kg:	ECelectric hob	190.0	Wh/kg

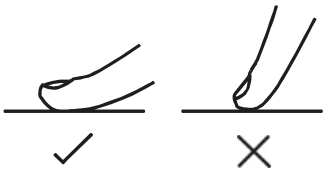
3. Пред првата употреба

3.1 Пред да ја користите Вашата нова керамичка плоча за готвење

- Прочитајте го ова упатство, обрнувајќи посебно внимание на делот „Безбедносни предупредувања“.
- Отстранете ја заштитната фолија што можеби сè уште е на керамичката плоча.

3.2 Користење на контролите на допир

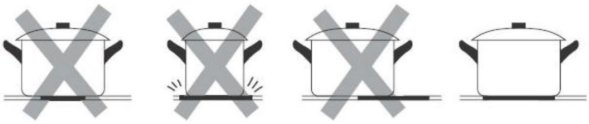
- Контролите реагираат на допир, така што не треба да вршите никаков притисок.
- Користете ја површината на прстот, а не врвот.
- Ќе слушнете звучен сигнал секој пат кога ќе се регистрира допир.
- Погрижете се контролите секогаш да бидат чисти, суви и да нема никакви предмети (на пр., прибор или крпа) што ги покриваат. Дури и тенок слој вода може да го отежни ракувањето со контролите.



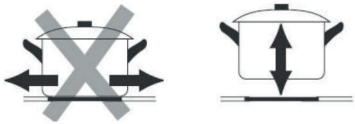
- Погодно за секоја тава отпорна на високи температури.
- Не користете садови за готвење со назабени рабови или закривена основа.



- Погрижете се на дното на тавата да е мазно, рамно прилепено на стаклото и да е со иста големина како ринглата. Користете тави чиј дијаметар е голем колку графичкиот приказ на избраната рингла. Со користење на тенџере ќе се користи малку поголема енергија со максимална ефикасност. Ако користите помал сад, ефикасноста може да биде помала од очекуваното. 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.



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.

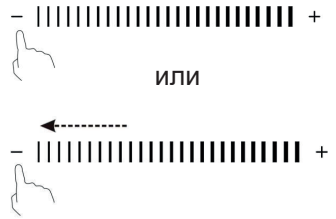
Погрижете се дното на тавата и површината на ринглата да се чисти и суви.

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.

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“.



3. За да ги исклучите сите рингли со допирање на копчето ON/OFF.
4. Внимавајте на жешките површини „H“ ќе покаже која ринглa 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 Функција за дупла ринглa

Плочата е опремена со дупла ринглa, а дуплата ринглa нуди флексибилност во зависност од големината на садовите за готвење.

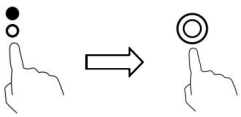
За да се активира дуплата ринглa

Ако сакате да користите поголема ринглa, проверете дали задната ринглa работи пред да ја активирате функцијата.

1. Допрете го копчето за избор на ринглa и бројот до копчето ќе трепка.
2. Додека бројот трепка, допрете го копчето за дупла ринглa и ќе се прикаже индикаторот до копчето, а потоа индикаторското светло ќе светне.

За да се деактивира дуплата ринглa

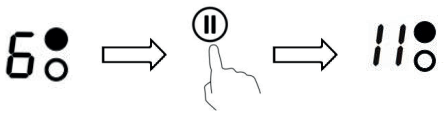
1. Допрете го копчето за избор на ринглa и бројот до копчето ќе трепка.
2. Додека бројот трепка, допрете го копчето за дупла ринглa и ќе се исклучи индикаторот до копчето.



4.4 Користење на функцијата за пауза - STOP+GO

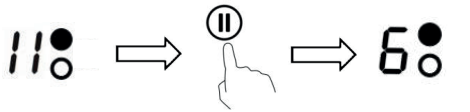
Функцијата за пауза може да се користи во кое било време за време на готвењето. Овозможува запирање на керамичката плоча за готвење и подоцна да се вратите кај неа.

1. Погрижете се ринглата да работи.
2. Допрете го копчето STOP+GO, индикаторот за ринглa 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.



4 Како да се работи со апаратот

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

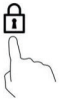
- Можете да ги заклучите контролите за да спречите ненамерна употреба (на пример, деца случајно да ги вклучат ринглите).
- Кога контролите се заклучени, сите контроли освен контролата ON/OFF се оневозможени.

За да ги заклучите контролите

1. Допрете ја контролата за заклучување на тастерите.
2. Индикаторот на тајмерот ќе прикаже „Lo“.

За да ги отклучите контролите

1. Погрижете се керамичката плоча да биде вклучена.
2. Допрете ја контролата за заклучување на тастерите 3 секунди.
3. Сега можете да започнете да ја користите плочата.



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

Опремен сензор за температура може да ја следи температурата во внатрешноста на керамичката плоча за готвење. Кога се следи прекумерна температура, керамичката плоча за готвење автоматски ќе престане да работи.

4.7 Предупредување за преостаната топлина

Кога плочата за готвење работи некое време, ќе има преостаната топлина. Буквата „H“ се појавува за да Ве предупреди да се држите подалеку од неа.

4.8 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

4.9 Користење на тајмерот

Можете да го користите тајмерот на два различни начина:

- Можете да го користите како одбројувач на минути кога работи барем една рингла. Во овој случај, тајмерот нема да исклучи ниедна рингла кога ќе истече поставеното време.
- Можете да го поставите да се исклучи една рингла 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

4 Како да се работи со апаратот

1. Погрижете се плочата за готвење да биде вклучена и да работи барем една 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. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува. На дисплејот ќе се прикаже „36“ 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.

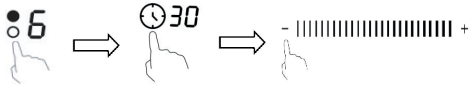
Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.

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.

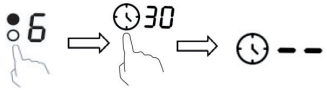


Допрете ја контролата „-“ или „+“ на тајмерот еднаш за да намалите или зголемите за 1 минута.

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 „--“.



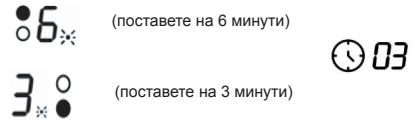
5. Кога ќе се постави времето, веднаш ќе почне да одбројува, а на екранот ќе се прикаже „36“ преостанатото време.

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 ринглии, 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.



2. Кога ќе истече тајмерот за готвење, соодветната рингла автоматски ќе се исклучи.

4 Како да се работи со апаратот

Ако сакате да го промените времето откако ќе го поставите тајмерот, треба да започнете од чекор 1.

4.10 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. Експериментирајте со керамичката плоча за да ги пронајдете поставките што најмногу Ви одговараат.

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

5 Насоки за готвење

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 sидните површини околу плочата за готвење користете завршни обработки отпорни на топлина и лесни за чистење (како што се керамичките плочки).

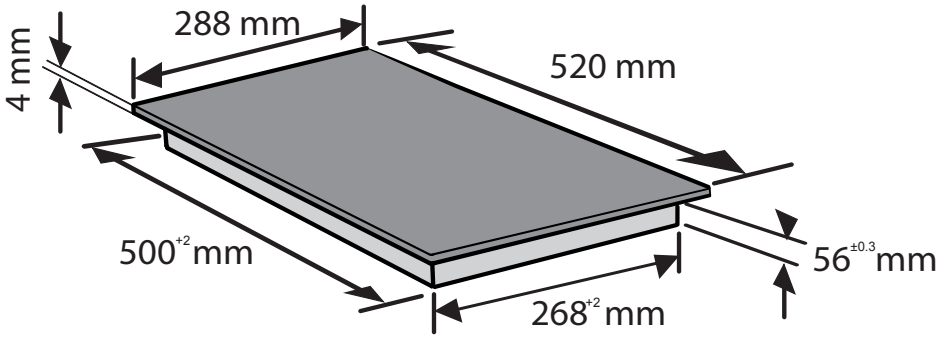
6.2 Откако ќе ја монтирате плочата за готвење, погрижете се дека:

- 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.

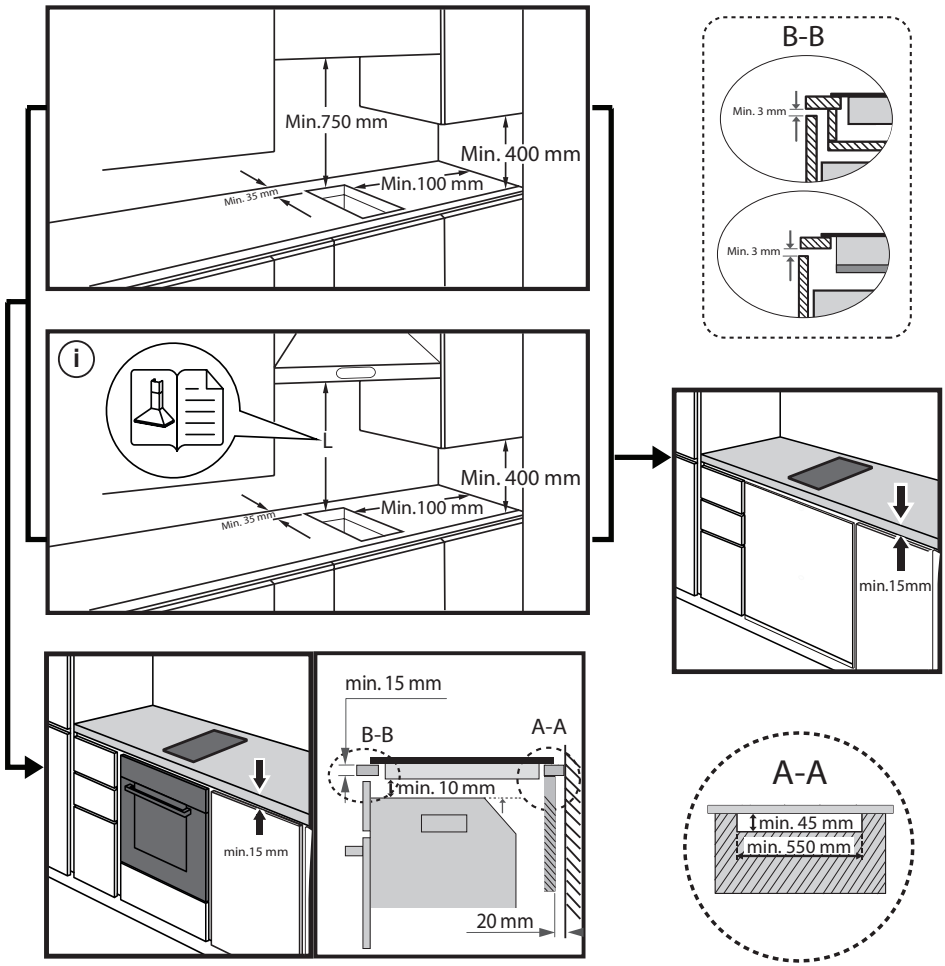
6.3 Монтирање на апаратот

Исечете ја работната површина според димензиите прикажани на цртежот.

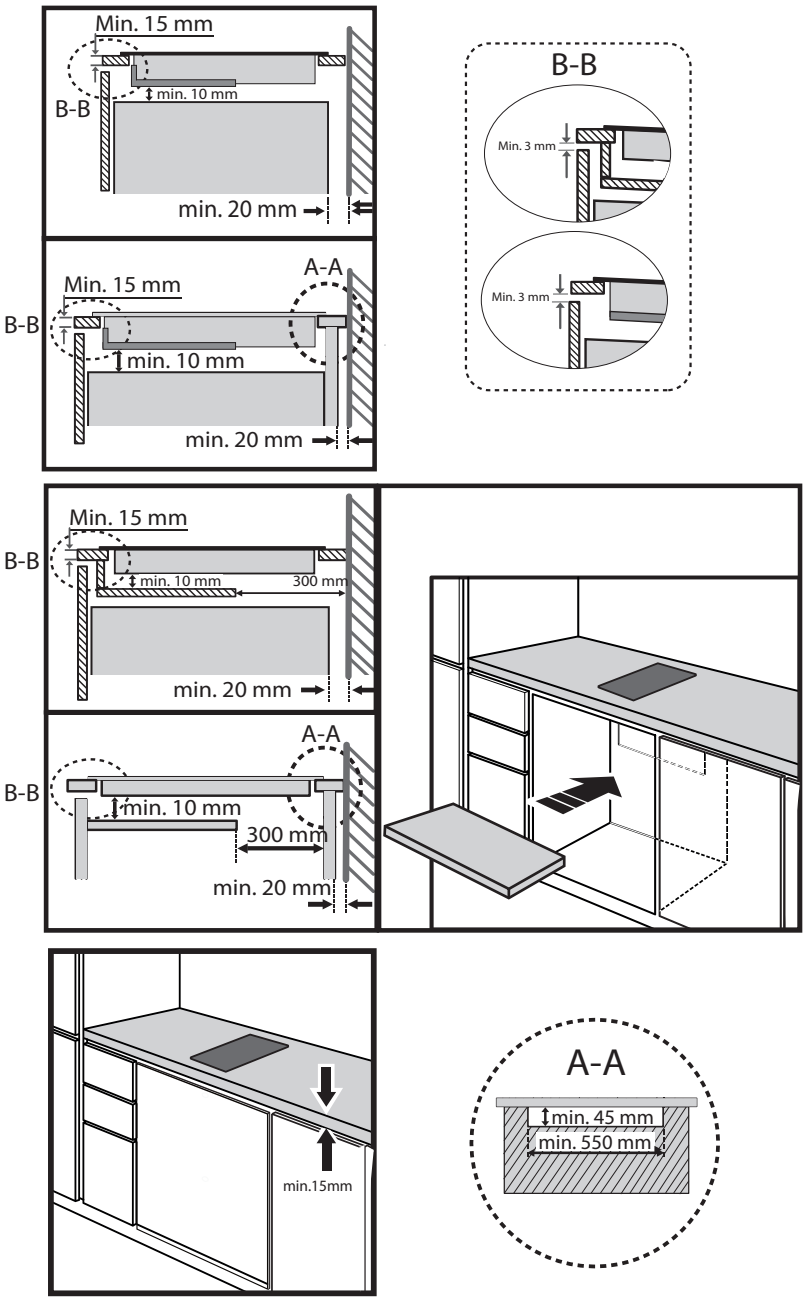
Под секакви околности, погрижете се керамичката плоча да биде добро проветрена и да не се блокирани влезот и излезот за воздух. Погрижете се вградена плоча за готвење да биде во добра работна состојба. Како што е прикажано подолу.



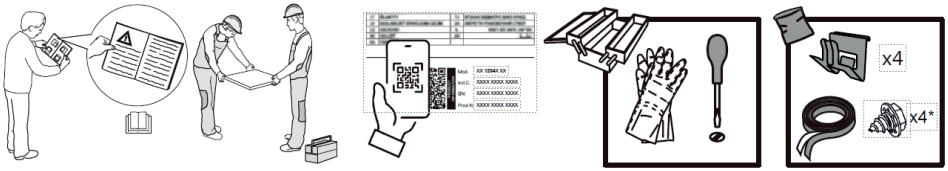
6 Монтирање на апаратот

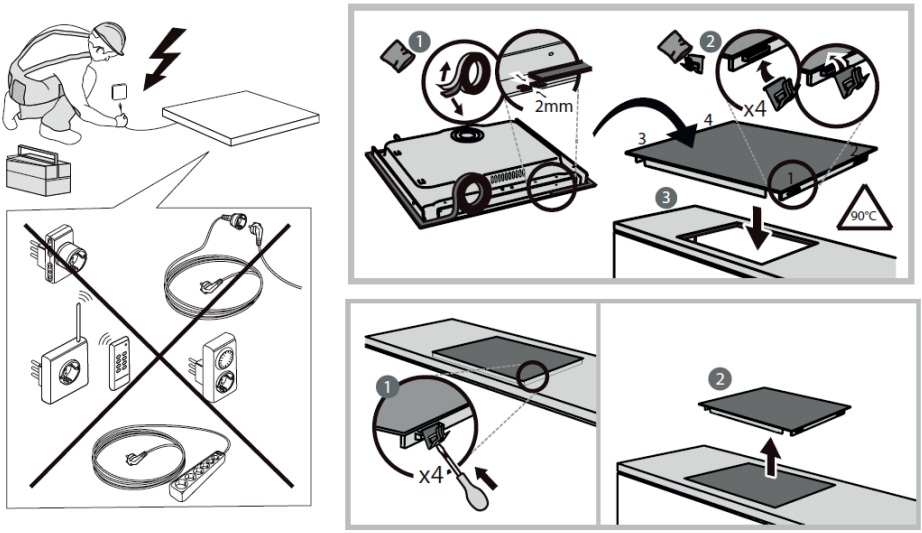


6 Монтирање на апаратот



6 Монтирање на апаратот





6.4 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.

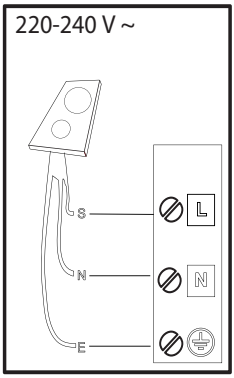
Кабелот за напојување не смее да допира до жешки делови и мора да биде поставен така што неговата температура нема да надмине 75˚C во ниту еден момент.

Проверете со електричар дали домашниот систем за поврзување е соодветен без измени. Измените смее да ги прави само квалификуван електричар.

6 Монтирање на апаратот

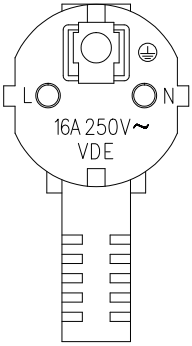
Напојувањето треба да биде поврзано во согласност со релевантниот стандард или со еднополен прекинувач. Методот на поврзување е прикажан подолу.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτριvo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кек-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Чистење и нега

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 индукциски стаклени плочи за готвење, но внимавајте на жешките површини на ринглите: 1. Исклучете го напојувањето од sид 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 ѕидот 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.

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 vezetékrendszert 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

(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 szakácszónákon. 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 földelheti.
- 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 érvényteleníthet 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 szakácszónákat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint (azaz az érintésvezérlők-

kel).

- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel, vagy üljenek, álljanak vagy másszanak 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 fogyatékossággal 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 érdekében 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 csökkent 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 kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. fedéllel vagy tűztakaróval.
- **Figyelem:**Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a szakácsfelületen.

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

- **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.
- A készüléket a kartondobozon feltüntetett kezelési jelöléseknek megfelelően kell tárolni.

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 puchased. 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



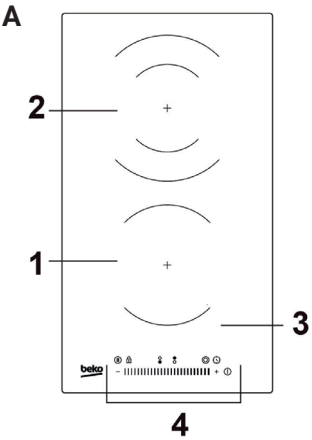
A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy egyéb hulladékokkal együtt. Vigye őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

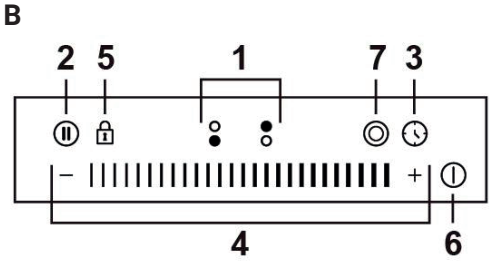
1.11 Tárolási útmutató

A készüléket a kartondobozon feltüntetett jelzéseknek megfelelően kell tárolni.

2 Általánosoverview

2.1 áttekintés





Vezérlők és alkatrészek

A. Áttekintés

1. 1200W zóna
2. 2000/1000W dupla zóna
3. Üveglap
4. Kezelőpanel

B. Vezérlőpanel

1. Fűtőzóna kiválasztás gomb
2. Stop & GO gomb
3. Időzítő gomb
4. Teljesítményszabályozó/Időzítő vezérlőgombok
5. Billentyűzár gomb
6. Be-/kikapcsoló gomb
7. Dupla gyűrű gomb

2.2 MŰSZAKI ADATOK

Minta	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Szakács zónák	2 zóna
Tápfeszültség	220-240V~, 50-60Hz
Telepített villamos energia	2928-3484W
A termék mérete (L * W * H)	288*520*52 mm
Beépített Méretek (A*B)	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$ mm

A termék minőségének javítása érdekében a műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.

A kézikönyv ábrái sematikusak, és nem feltétlenül felelnek meg pontosan a terméknek.

2 Általánosoverview

Információk a háztartási elektromos főzőlapokhoz

	Szimbólum Érték Egység	**Szimbólum Érték Egység**	**Szimbólum Érték Egység**
A modell azonosítása		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
A főzőlap típusa		Beépített főzőlap	
Főzőzónák és / vagy szakácsterületek száma		2 zóna	
Fűtéstechnika (Szakácszónák és szakácsterületek, sugárzó szakácszónák, szilárd lemezek)		Sugárzó szakácszónák	
Kör alakú szakácszónák vagy szakácsterület esetében: a hasznos felület átmérője elektromos fűtésű főzőzónánként, 5 mm-re kerekítve	Ø	1. zóna: 16.5 2. zóna: 20.0	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 szakácszónánként vagy területenként, kg-ban számítva	EC elektromos szakács	1. zóna: 195.7 2. zóna: 184.3	Wh / kg
A főzőlap kilogrammonkénti energiafogyasztása	EC elektromos főzőlap	190.0	Wh / kg

3 Az első használat előtt

3.1 Az új kerámia főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, különös figyelmet fordítva a „Biztonsági figyelmeztetések" szakaszra.
- Távolítsa el a kerámia főzőlapról az esetlegesen még rajta lévő összes védőfóliát.

3.2 Az érintőgombok használata

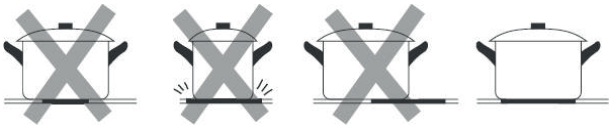
- A vezérlők érintésre reagálnak, így nem kell nyomást kifejteni rájuk.
- Az ujjbegyét használja, és ne az ujjhegyét.
- Minden érintéskor hangjelzés hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak legyenek, és legyen rajtuk semmilyen tárgy (pl. edény vagy ruhadarab). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek működtetését.



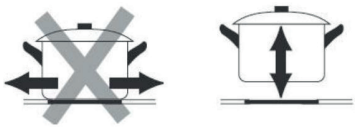
- Bármilyen magas hőmérsékletnek ellenálló serpenyőhöz alkalmas.
- Ne használjon éles szélű vagy ívelt aljú edényeket.



- Győződjön meg arról, hogy a serpenyő alja sima, illeszkedik az üvegre, és mérete megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



- Az edényeket mindig emelje fel a kerámia főzőlapról – ne húzza azokat, mert megkarcolhatják az üveget.



4 A készülék működése

4.1 A főzés megkezdése

- Bekapcsolás után a hangjelzés egyszer sípol, az összes jelzőfény 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.

1. Érintse meg az ON/OFF gombot, az összes jelzőfény „-" vagy „--" jelzést mutat.
2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.

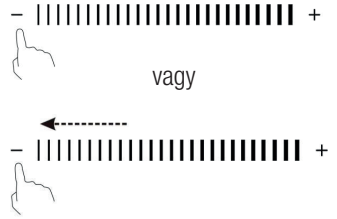
Győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta, száraz.

3. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombját, a gomb mellett található „ " villogni kezd 5 másodpercig.
4. Amíg a szám villog, állítsa be a teljesítmény szintjét a „-" vagy „+" gomb többszöri megnyomásával.

A csúszkát is elmozdíthatja, vagy egyszerűen megérintheti a csúszka bármely pontját.

4.2 A főzés befejezése

1. Érintse meg azt a fűtőzóna kiválasztó gombot, amelyet szeretne kikapcsolni.
2. Többször érintse meg a „-" gombot, vagy csúsztassa a csúszkát a bal oldali pontig, ezt követően érintse meg a „-" gombot, vagy érintse meg a csúszka bal oldali pontját, majd érintse meg a „-" gombot. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn „0" jelenik meg.



3. Az összes főzőzóna kikapcsolásához érintse meg az ON/OFF gombot.
4. Vigyázzon a forró felületekre! A „H " jelzi, melyik főzőzóna forró. Eltűnik, miután a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható: ha további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.

4.3 Dupla zóna funkció

A főzőlap dupla zónával van felszerelve, amely rugalmasságot biztosít a főzőedények méretétől függően.

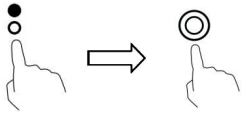
A dupla zóna aktiválásához

Ha nagyobb főzőzónát szeretne használni, a funkció aktiválása előtt ellenőrizze, hogy a hátsó főzőzóna működik-e.

1. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombját, és a gomb mellett található szám villogni kezd.
2. Amíg a szám villog, érintse meg a dupla gyűrű gombot, és a gomb melletti jelzőfény felvillan, majd a jelzőfény kigyullad.

A dupla zóna kikapcsolásához

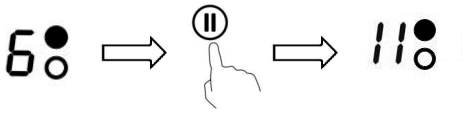
1. Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombját, és a gomb mellett található szám villogni kezd.
2. Amíg a szám villog, érintse meg a dupla gyűrű gombot, és a gomb melletti jelzőfény kialszik.



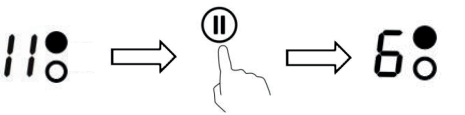
4.4 A megszakítás funkció használata - STOP+GO

A megszakítás funkció a főzés során bármikor használható. Lehetővé teszi a kerámia főzőlap leállítását és újraindítását.

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőzóna működik.
2. Érintse meg a STOP+GO gombot, a főzőzóna kijelzőjén az „II" jelzés jelenik meg. Ekkor a kerámia főzőlap működése minden főzőzónában kikapcsol, kivéve a STOP+GO, be-/kikapcsoló és zár gombokat.



3. A működéshez való visszatéréshez érintse meg a STOP+GO gombot, ezután a főzőlap visszatér az előzőleg beállított teljesítményfokozatra.



4 A készülék működése

4.5 Gombok lezárása

- A vezérlőket lezárhatja, hogy megakadályozza a véletlen használatot (például hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőlapokat).
- A vezérlők lezárása esetén az ON/OFF vezérlő kivételével az összes vezérlő letiltásra kerül.

A gombok lezárásához

1. Érintse meg a Billentyűzár gombot.
2. Az időzítő visszajelzőn megjelenik a „Lo".

A gombok feloldásához

1. Győződjön meg róla, hogy a kerámia főzőlap be van kapcsolva.
2. Érintse meg a Billentyűzár gombot 3 másodpercre.
3. Most már használhatja a főzőlapot.





Ha a főzőlap le van zárva, az ON/OFF gomb kivételével minden vezérlő le van tiltva. Vészhelyzetben a kerámia főzőlapot mindig kikapcsolhatja az ON/OFF gombbal, de a következő használat előtt először fel kell oldania a főzőlap zárolását.

4.6 Túlmelegedés elleni védelem

A hőmérséklet-érzékelő segítségével figyelemmel kísérhető a kerámia főzőlap belső hőmérséklete. Ha túl magas hőmérsékletet észlel, a kerámia főzőlap automatikusan leáll.

4.7 Maradékhő figyelmeztetés

Ha a főzőlap működött, akkor maradék hő marad benne. A „H" betű arra figyelmeztet, hogy legyen óvatos.

4.8 Automatikus kikapcsolás

A főzőlap másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolás. Ez akkor fordul elő, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett leállási idők az alábbi táblázatban találhatók:

Teljesítményszint	Alapértelmezett időzítő (óra)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Időzítő használata

Az időzítő kétféle módon használható:

- Legalább egy főzőlap működése esetén percenkénti emlékeztetőként használható. Ebben az esetben az időzítő a beállított idő letelte után nem kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Beállítható, hogy a beállított idő letelte után a főzőlap is kikapcsoljon.
- Az időzítőt akár 99 percre is beállíthatja.

Az időzítő használata emlékeztetőként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva és legalább egy főzőzóna működik.
2. Érintse meg az időzítő gombját, a visszajelzőn „ 30 " jelenik meg.
3. Állítsa be az időzítőt a - vagy + gombok megnyomásával. A beállított perc megerősítésre kerül azt követően, hogy kb. 5 másodpercig villog. Ha az idő beállításra került, azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn látható a „ 36 " hátralevő idő.
4. Az időzítő törléséhez érintse meg az időzítő gombot, az időzítő kijelzőjén megjelenik a „00", majd a kijelzőn a „--" jelzés látható.
5. A beállított idő letelte után a hangjelzés 30 másodpercig sípol, és az időzítő kijelzőjén „--" jelenik meg.

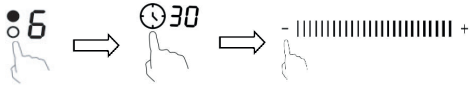
Érintse meg egyszer az időzítő „-" vagy „+" gombját, hogy 1 perccel csökkentse vagy növelje az időt.

Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-" vagy „+" gombját, hogy 10 perccel csökkentse vagy növelje az időt.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér a 00 percre.

Az időzítő beállítása az egyik főzőlap kikapcsolásához

1. A fűtési zóna választógombjának megérintése.
2. Érintse meg az időzítő gombját, a visszajelzőn „30" jelenik meg.
3. Állítsa be az időzítőt a - vagy + gombok megnyomásával. A beállított perc megerősítésre kerül azt követően, hogy kb. 5 másodpercig villog.

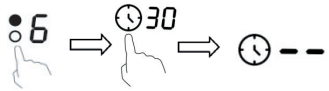


Érintse meg egyszer az időzítő „-" vagy „+" gombját, hogy 1 perccel csökkentse vagy növelje az időt.

Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-" vagy „+" gombját, hogy 10 perccel csökkentse vagy növelje az időt.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér a 0 percre.

4. Érintse meg a fűtési zóna kiválasztó gombját, majd érintse meg az időzítőt, az időzítő törlésre kerül, a perc visszajelzés először „00", majd „--".



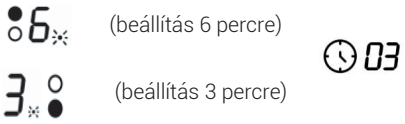
5. Ha az idő beállításra került, a kijelzőn azonnal megkezdődik a visszaszámlálás „36".

A teljesítmény szintjelzője mellett található piros pont felvillan „ 6", jelezve, hogy az adott zóna van kiválasztva.

Az időzítő beállítása több, mint egy főzőlap kikapcsolásához

1. Ha több fűtési zóna használja ezt a funkciót, az időzítő kijelzője a legrövidebb időt jelzi. (pl. 1. zóna beállítási ideje 3 perc, 2. zóna beállítási ideje 6 perc, az időzítő kijelzőjén „3" látható.)

A teljesítmény szintjelző mellett található piros pont villog.



2. A főzési idő leteltével a megfelelő főzési zóna automatikusan kikapcsol.

Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné az időt, akkor az 1. lépéstől kell újrakezdeni.

4.10 Hő beállítások

Az alábbi beállítások csak iránymutatásként szolgálnak. A pontos beállítás több tényezőtől függ, többek között a főzőedénytől és a főzendő mennyiségtől. Kísérletezzen a kerámia főzőlappal, hogy megtalálja a legmegfelelőbb beállításokat.

Hő	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 Szakács Irányelvek

5.1 szakács tippek

- Amikor az étel forrni 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 pörköltekhez, mert az ízek az étel túlsütése nélkül alakulnak ki. Azt is szakács tojás alapú liszttelsűrűsödött szószok 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.

Searing steak

Szakács lédús ízletes steak:

1. 20 percig 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 vastagságától 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 percig 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 hézagkövetelménynek, 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) használ.

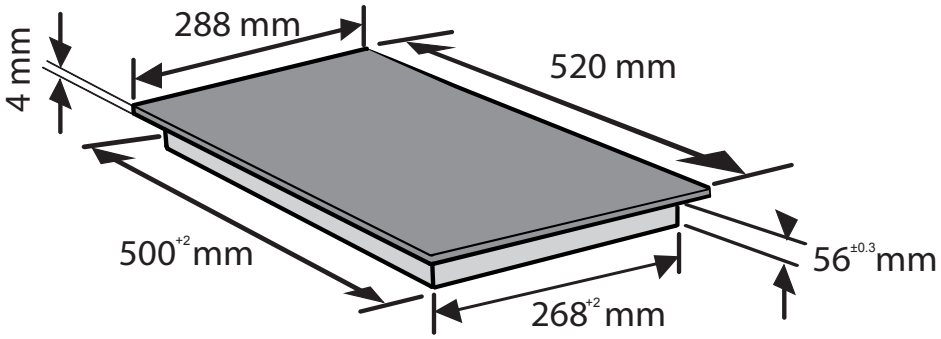
6.2 miután telepítette a tűzhelyet, győződjön meg arról, hogy

- A tápkábel nem érhető el szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül
- Megfelelő a friss levegő áramlása a szekrényen kívülről a tűzhely aljára
- 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.

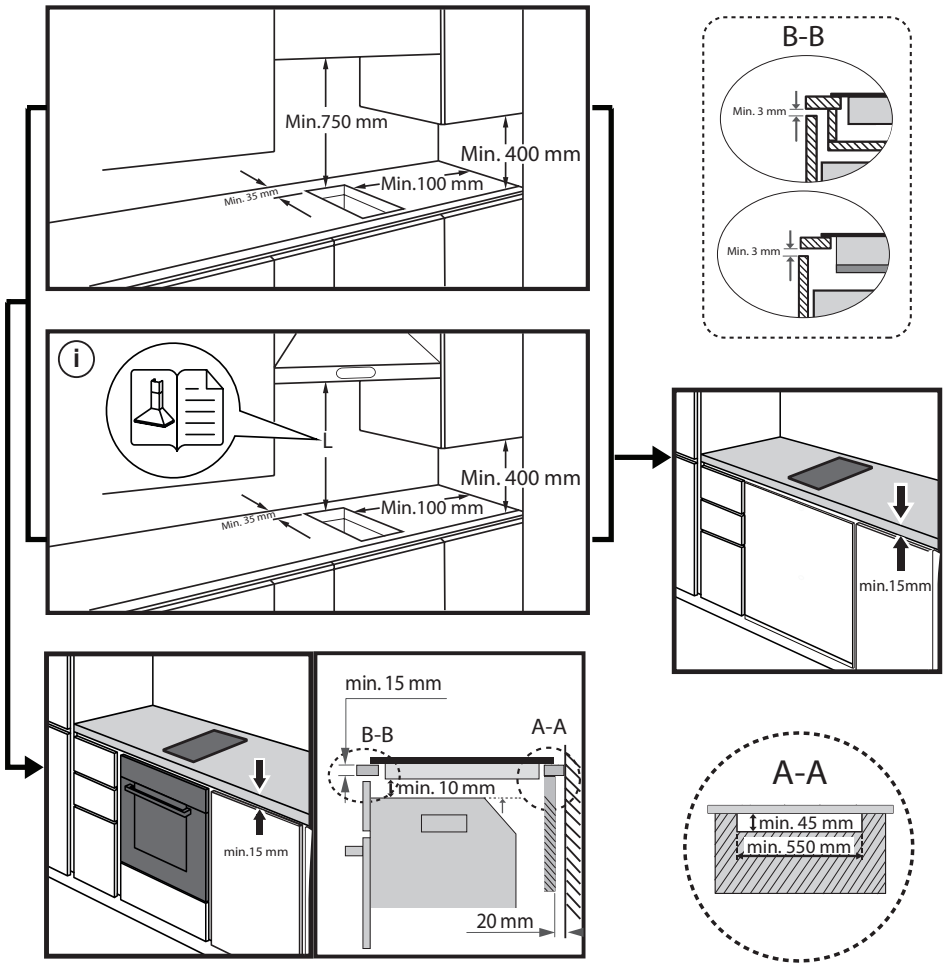
6.3 A készülék telepítése

Vágja ki a munkafelületet a rajzon feltüntetett méreteknek megfelelően.

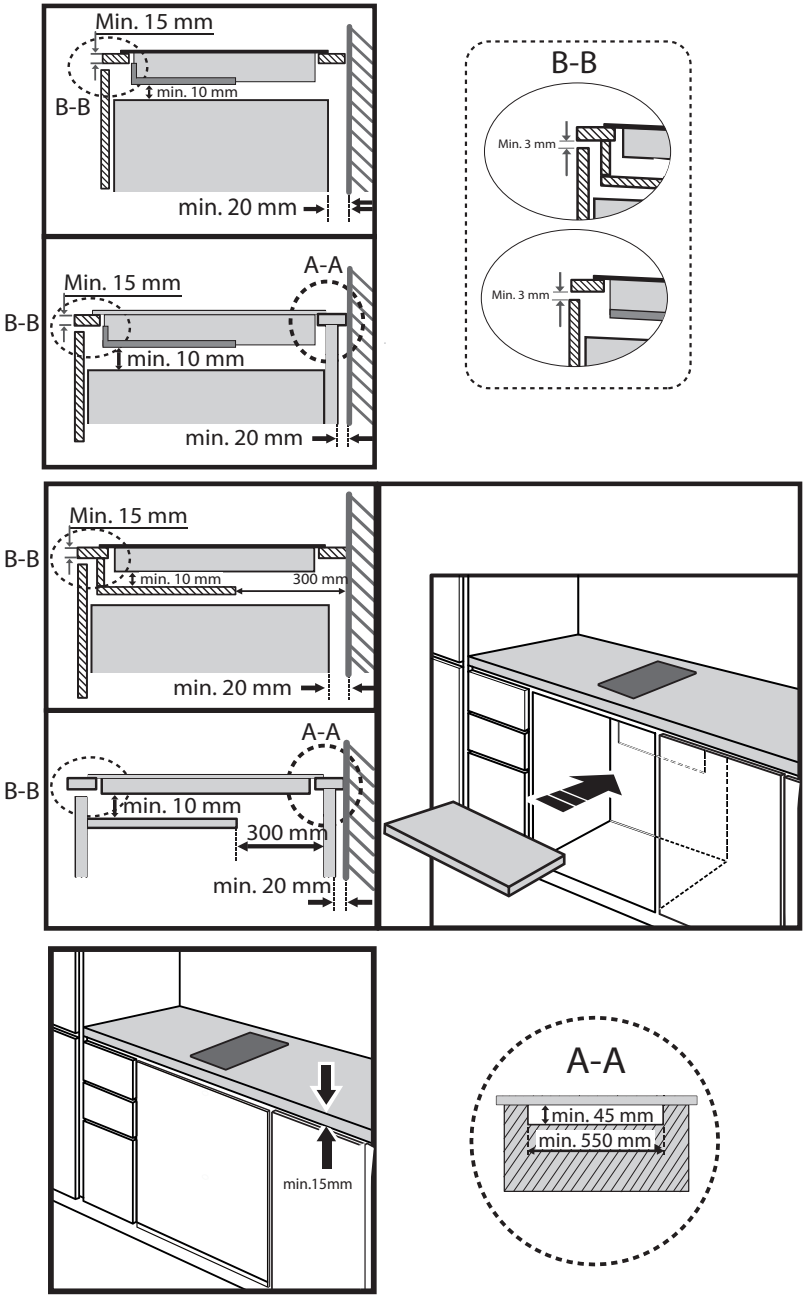
Gondoskodjon róla, hogy a minden körülmények között jól szellőzzön a kerámia főzőlap, és a levegő be- és kivezető nyílások ne legyenek elzárva. Győződjön meg róla, hogy a kerámia főzőlap megfelelően működik. Az alábbiak szerint.



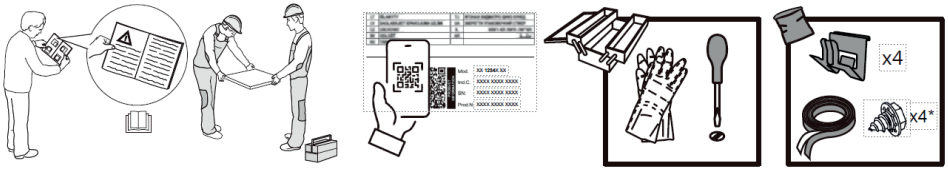
6 A készülék telepítése

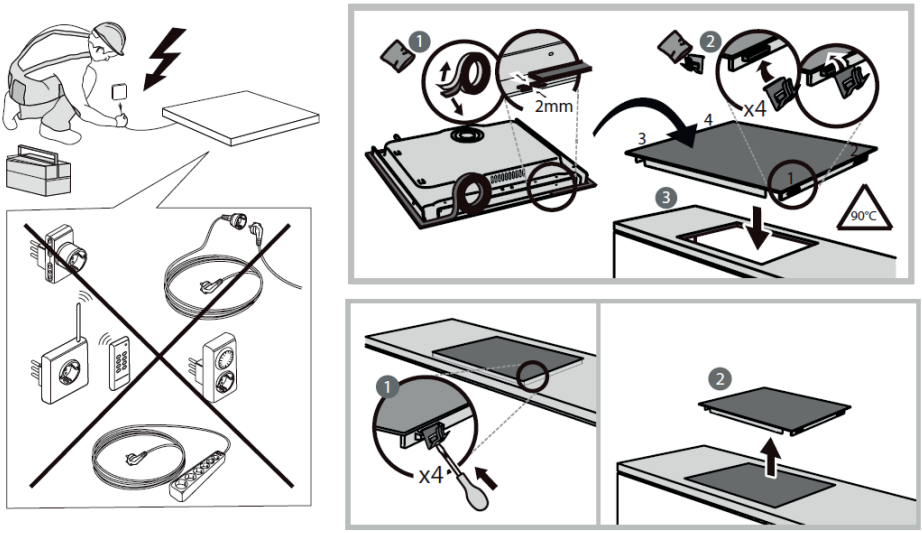


6 A készülék telepítése



6 A készülék telepítése





6.4 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett szakember csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz.

A főzőlap hálózati tápellátáshoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze:

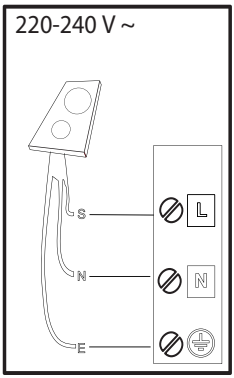
1. A háztartás elektromos hálózata alkalmas a főzőlap áramfelvételére.
2. A feszültség megegyezik a típustáblán feltüntetett értékkel

	A tápegység kábelkeresztmetszetei képesek ellenállni a típustáblán megadott terhelésnek. A főzőlap hálózati tápellátáshoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak. Az tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton sem haladja meg a 75 °C-ot. Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy a háztartás elektromos hálózata módosítások nélkül megfelelő-e. A módosításokat kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.

6 A készülék telepítése

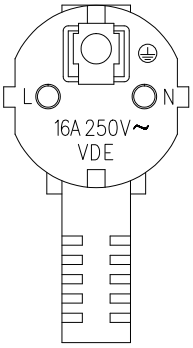
Az áramellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú megszakítóval kell csatlakoztatni. A csatlakoztatás módját az alábbi ábra mutatja.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



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-tisztítószert, amíg az üveg még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le, majd törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörlővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Ha a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, nem jelenik meg a' forró felület ' jelzés, de a szakácszóna még mindig forró lehet! Legyen nagyon óvatos. * A nagy teherbírású súrolók, egyes nejlonsúrolók és durva / koptató tisztítószerek 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 papírtörlővel. 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 szivacscsal vagy ruhával. 4. Törölje le teljesen a területet papírtörlővel. 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.

8 Hibaelhárítás

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 alapokkal ellátott edényeket. Lásd: 'a megfelelő edények kiválasztása'.
	Nem megfelelő, abrasivescourer vagy tisztítószerek 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 csökkenti 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 érzékeli az edényt, mert nem alkalmas indukciós szakácsra.	Használjon indukciós szakácshoz alkalmas edényeket. Lásd a '-megfelelő edény kiválasztása' részt.
	Az indukciós főzőlap nem érzékeli 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 váltogatva 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.

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: Arçelik A.S.
Forgalmazó: European Appliances Hungary Kft.
1117 Budapest, Bercsényi utca 25.

A European Appliances Hungary Kft. által a jogszabályban, értékhatártól 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 lejárati időn belüli, rendeltetésszerű 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, melyen 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 rendeltetésszerű használat mellett hibásodott meg. Javíthatatlanság esetén, egyedi döntés alapján készülék csere, vagy csereigazolás kerül kiállításra. Csere esetén, ha azonos típus nem elérhető a kínálatban, 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, árleszállításra 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/támogatás honlapon)
- nem rendeltetésszerű használat, vagy magas páratartalom, nedvesség okozta meghibásodás, korrózió
- karbantartási kötelezettség elmulasztásából, illetve a nem megfelelő tisztítószerek/eszközök, vagy azok nem rendeltetésszerű használatából eredő hibákra, károsodásokra
- a termék hibáját túlfeszültség, 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 beépítik, nem felel meg a szükséges műszaki paramétereknek
- a jótállás nem terjed ki a termék (vagy alkatrészeinek) normál használatából eredő kopására (akkumulátor kapacitás csökkenése, kések eltompulása, szénkefe, vagy csapágyak, egyéb forgó mozgó alkatrészek kopása, porzsák, szűrők piszkolódása, egyéb alkatrészek sérülése)
- üveg és műanyag alkatrészek károsodása, elszíneződés, 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 testületek 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 fogyasztóval 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 az üzleti tevékenysége körén kívül eljáró 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 átadástól számított 6 hónapon túl helyezteti 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 érvényesíthetőek, 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 érvényesíthetőek.

A jótállási időn belül keletkező hiba esetén a fogyasztó fordulhat az eladóhoz, vagy 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 kiszállás 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, javítószolgálat végezheti. Az importőr nem vállal felelősséget a termék helytelen beszereléséből, vagy a helytelen csatlakoztatásából eredő károkért, vagy sérülésekért. 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 terméken a gyárilag elhelyezett adatcímke hiánya, vagy olvashatatlansága esetén a jótállásban történt javítási igény elutasítható.
A rögzített bekötésű, 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 felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a vállalkozás, vagy - a javítószolgálatnál közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén - a javítószolgálat gondoskodik. A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

A fogyasztó hiba esetén választása szerint igényelhet:
- 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 érdeksérelmet.
- 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 kijavításhoz vagy a kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt.

Jelentéktelen hiba miatt elállásra nincs lehetőség.
Ha a jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozás részéről megállapítást 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 kijavításra 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 helyezéstől) 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 kellék- és termékszavatossági, illetve kártérítési – jogainak érvényesítését.

V12

400020026568

Nejprve si přečtěte tuto uživatelskou příručku!

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že dáváte přednost tomuto spotřebiči Beko. Doufáme, že získáte nejlepší výsledky ze svého spotřebiče, který byl vyroben s vysokou kvalitou a nejmodernější technologií. Z tohoto důvodu si před použitím spotřebiče pečlivě přečtěte celou tuto uživatelskou příručku a všechny další průvodní dokumenty a uschovejte si ji jako referenci pro budoucí použití. Pokud předáte spotřebič někomu jinému, předejte také uživatelskou příručku. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a varováním v uživatelské příručce.

Nezapomeňte, že tato uživatelská příručka se může vztahovat i na jiné modely. Rozdíly mezi modely jsou výslovně popsány v příručce.

Význam symbolů

V různých částech této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:

	Důležité informace a užitečné rady ohledně použití.
	**VAROVÁNÍ:**Varování před nebezpečnými situacemi týkajícími se bezpečnosti života a majetku.
	**VAROVÁNÍ:**Varování před nebezpečím požáru.
	**VAROVÁNÍ:**Varování před úrazem elektrickým proudem.

Důležité bezpečnostní pokyny si pozorně přečtěte a uschovejte pro budoucnost

1.1 Obecná bezpečnost

Odkaz Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které pomohou chránit před nebezpečím požáru, úrazu elektrickým proudem, vystavení úniku mikrovlnné energie, zranění osob nebo poškození majetku. Nedodržení těchto pokynů má za následek ztrátu záruky.

- Výrobky Beko splňují platné bezpečnostní normy; proto by v případě jakéhokoli poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu měl být opraven nebo vyměněn prodejcem, servisním střediskem nebo odborným a autorizovaným servisem, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí. Vadné nebo nekvalifikované opravy mohou být nebezpečné a způsobit riziko pro uživatele.

1.2 Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proud

- Před prováděním jakýchkoli prací nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Úpravy domácího elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.3 Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proud

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud by se měl povrch varné desky zlomit nebo prasknout, okamžitě vypněte spotřebič u síťo-

vého napájení (nástěnný vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku u zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

1.4 Zdravotní riziko

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

1.5 Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části tohoto spotřebiče zahřejí natolik, aby způsobily popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jiné předměty než vhodné nádobí dostaly do kontaktu s keramickým sklem, dokud povrch nevychladne.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a víka, by neměly být umístěny na povrchu varné desky, protože se mohou zahřát.
- Udržujte děti mimo dosah.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnce nepřevyšují ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení této rady může mít za následek popáleniny a opaření.

1.6 Nebezpečí pořezání

- Při zasunutí bezpečnostního krytu je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení opatrnosti by mohlo vést ke zranění nebo pořezání.

1.7 Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převaření způsobuje uzení a mastné přelévání, které se může vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy na spotřebiči nenechávejte žádné předměty nebo nádobí.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k ohřevu nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nebo na něj seděly, stály nebo šplhaly.
- Neskladujte předměty, které jsou zajímavé pro děti, ve skříních nad spotřebičem. Děti lezoucí na varnou desku by mohly být vážně zraněny.
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v oblasti, kde je spotřebič používán.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezují jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít odpovědnou a kompetentní osobu, která je poučí o jeho používání. Instruktor by se měl ujistit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Na varnou desku nepokládejte ani nepouštějte

těžké předměty.

- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte pánve se zubatými okraji ani je netahejte po povrchu keramického skla, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat keramické sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:
  – kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  – zemědělské usedlosti;
  – klienty v hotelech, motelech a dalších prostředích rezidenčního typu;
  – prostředí typu nocleh se snídaní.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k dotyku topných těles. Děti mladší 8 let musí být drženy mimo dosah, pokud nejsou nepřetržitě pod dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.

- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- **VAROVÁNÍ:** Bezobslužné vaření na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a může vést k požáru. Pokuste se oheň uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté zakryjte plamen, např. víkem nebo požární přikrývkou.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na varných plochách.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, u povrchů varných desek ze sklokeramického nebo podobného materiálu, které chrání živé části
- Parní čistič se nesmí používat.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Spotřebič byste měli skladovat v souladu s označením manipulačních značek na kartonové krabici.

1.8 Dodržování směrnice o OEEZ a likvidace odpadního produktu:

Tento produkt je v souladu se směrnicí EU o OEEZ (2012/19/EU). Tento výrobek je opatřen klasifikačním symbolem pro odpadní elektrická a elektronická zařízení (OEEZ).



Tento symbol označuje, že tento výrobek nesmí být na konci své životnosti likvidován s jinými domácími odpady. Použité zařízení musí být vráceno na oficiální sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Chcete-li najít tyto sběrné systémy, obraťte se na místní úřady nebo prodejce, kde byl výrobek prodáván. Každá domácnost hraje důležitou roli při obnově a recyklaci starého spotřebiče. Vhodná likvidace použitého spotřebiče pomáhá předcházet potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

1.9 Dodržování směrnice RoHS

Zakoupený produkt je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály uvedené ve směrnici.

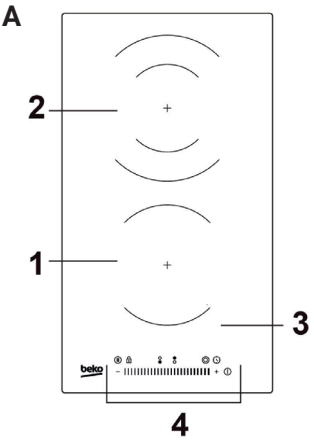
1.10 Informace o balení

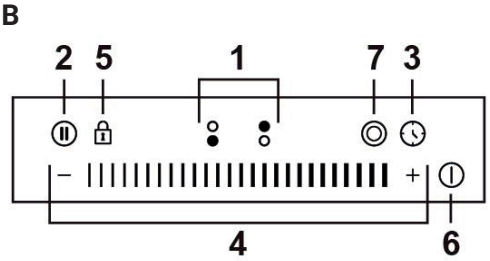


Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními předpisy pro životní prostředí. Obalové materiály nelikvidujte společně s domácím nebo jiným odpadem. Odneste je na sběrná místa obalového materiálu určená místními úřady.

2 Obecnéoverview

2.1 Přehled





Ovládání a díly

A. Přehled

1. 1200W zóna
2. Dvojitá zóna 2000/1000W
3. Skleněná deska
4. Ovládací panel

B. Ovládací panel

1. Tlačítko volby topné zóny
2. Tlačítko Stop & GO
3. Ovládání časovače
4. Tlačítka pro regulaci napájení/Tlačítka pro regulaci časovače
5. Tlačítko zámku klíče
6. Tlačítko zapnutí/vypnutí
7. Tlačítko s dvojitým kroužkem

2.2 Technické údaje

Model	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Varné zóny	2 zóny
Napájecí napětí	220-240 V~, 50-60 Hz
Instalovaná elektrická energie	2928-3484W
Velikost produktu (D*Š*V)	288*520*52 mm
Vestavěné rozměry	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0,3}$mm

Technické specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, aby se zlepšila kvalita produktu.

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.

2 Obecnéoverview

Technický list

	Jednotka hodnoty symbolu	**Jednotka hodnoty symbolu**	**Jednotka hodnoty symbolu**
Identifikace modelu		HDC 32400 TO BHC 32 TO	
Typ varné desky		Vestavná varná deska	
Počet varných zón a / nebo oblastí		2 zóny	
Technologie vytápění (varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné desky)		Sálavé varné zóny	
Pro kruhové varné zóny nebo oblasti: průměr užitné plochy na elektrickou ohřívanou varnou zónu, zaokrouhlený na nejbližší 5 mm	Ø	Zóna 1: 16,5 Zóna 2: 20,0	cm
Pro nekruhové varné zóny nebo oblasti: délka a šířka užitné plochy na elektrickou ohřívanou varnou zónu nebo oblast, zaokrouhlená na nejbližší 5 mm	L W	N/A	cm
Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu vypočtená na kg	ECelectric cooking	Zóna 1: 195,7 Zóna 2: 184,3	Wh/kg
Spotřeba energie pro varnou desku vypočtená na kg	ECelektrická varná deska	190.0	Wh/kg

3 Před prvním použitím

3.1 Před použitím nové keramické varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění".
- Odstraňte veškerou ochrannou fólii, která může být stále na keramické varné desce.

3.2 Použití dotykových ovládacích prvků

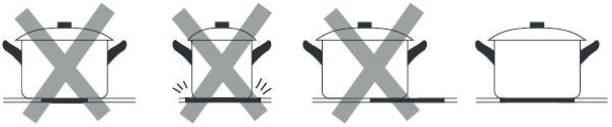
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte kouli prstu, ne jeho špičku.
- Při každé registraci dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenká vrstva vody může ztížit ovládání.



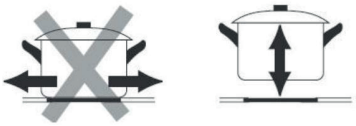
- Vhodné pro jakoukoliv pánev odolnou vůči vysokým teplotám.
- Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřivenou základnou.



- Ujistěte se, že základna pánve je hladká, opřená o sklo a má stejnou velikost jako varná zóna. Pánev vždy vycentrujte na varnou zónu.



- Vždy zvedněte pánve z keramické varné desky – neklouzejte, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.



4 Provoz spotřebiče

4.1 Zahájení vaření

- Po zapnutí jednou pípne bzučák, všechny indikátory se rozsvítí po dobu 1 sekundy a poté zhasnou, což znamená, že varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.

1. Stiskněte tlačítko ON/OFF, všechny indikátory zobrazí „-" nebo „--".
2. Umístěte vhodnou pánev na varnou zónu, kterou chcete použít.

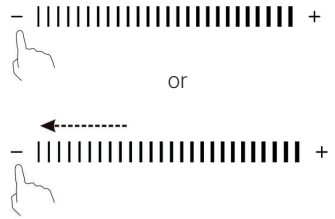
> Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

3. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny, indikátor vedle tlačítka bude blikat " " 5 sekund.
4. Zatímco číslo bliká,nastavte úroveň výkonu opakovaným dotykem „-" nebo „+".

> Můžete také přejet po ovládacím prvku posuvníku nebo se jen dotknout libovolného bodu posuvníku.

4.2 Po dokončení vaření

1. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny, které chcete vypnout.
2. Opakovaně se dotkněte „-" nebo posuňte po posuvníku k levému bodu a poté se dotkněte „-" nebo se dotkněte levého bodu posuvníku a poté se dotkněte „-". Ujistěte se, že se na displeji zobrazí „0".



3. Vypnutí všech varných zón stisknutím tlačítka ON/OFF.
4. Pozor na horké povrchy " " zobrazí, která varná zóna je na dotek horká. Zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může být také použita jako funkce úspory energie, pokud chcete ohřát další pánve, použijte varnou desku, která je stále horká.

4.3 Funkce dvojité zóny

Varná deska je vybavena dvojitou zónou a dvojitá zóna nabízí flexibilitu v závislosti na velikosti nádobí.

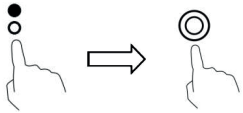
Pro aktivaci dvojité zóny

Pokud chcete použít větší varnou zónu, ujistěte se, že zadní varná zóna funguje před aktivací funkce.

1. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny a číslo vedle tlačítka bude blikat.
2. Zatímco číslo bliká, dotkněte se tlačítka s dvojitým kroužkem, zobrazí se indikátor vedle tlačítka a poté se rozsvítí kontrolka.

Pro deaktivaci dvojité zóny

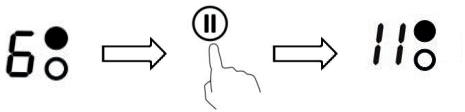
1. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny a číslo vedle tlačítka bude blikat.
2. Zatímco číslo bliká, dotkněte se tlačítka s dvojitým kroužkem a indikátor vedle tlačítka zhasne.



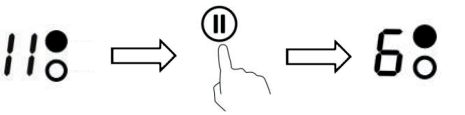
4.4 Použití funkce pauzy - STOP+GO

Funkci pozastavení lze použít kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit keramickou varnou desku a vrátit se k ní.

1. Ujistěte se, že varná zóna funguje.
2. Dotkněte se tlačítka STOP+GO, indikátor varné zóny zobrazí „II". A poté bude provoz keramické varné desky deaktivován v rámci všech varných zón, s výjimkou tlačítka STOP+GO, zapnutí/vypnutí a uzamčení.



3. Chcete-li zrušit stav pozastavení, stiskněte tlačítko STOP+GO a varná zóna se vrátí do stavu napájení, který jste nastavili dříve.



4 Provoz spotřebiče

4.5 Uzamknutí ovládacích prvků

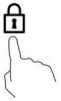
- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili neúmyslnému použití (například děti náhodně zapnou varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku ON/OFF jsou deaktivovány.

Pro uzamčení ovládacích prvků

1. Dotkněte se ovladače Keylock.
2. Indikátor časovače zobrazí „ Lo ".

Postup odemčení ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je keramická varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovládacího prvku Keylock na 3 sekundy.
3. Nyní můžete začít používat varnou desku.





Když je varná deska v režimu zámku,všechny ovládací prvky jsou deaktivovány kromě ZAP/VYP, keramickou varnou desku můžete v případě nouze vždy vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP, ale varnou desku musíte nejprve odemknout při další operaci

4.6 Ochrana proti přehřátí

Vybavený teplotní senzor může monitorovat teplotu uvnitř keramické varné desky. Při monitorování nadměrné teploty se keramická varná deska automaticky zastaví.

4.7 Varování před zbytkovým teplem

Když je varná deska v provozu po určitou dobu,dojde k určitému zbytkovému teplu. Objeví se písmeno „H", které vás varuje, abyste se od něj drželi dál.

4.8 Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem varné desky je automatické vypnutí. K tomu dochází vždy, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	Výchozí pracovní časovač (hodina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Pokud funguje alespoň jedna varná zóna, můžete ji použít jako minutový podavač. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Po uplynutí nastaveného času můžete jednu varnou zónu vypnout.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud nevybíráte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a funguje alespoň jedna varná zóna.
2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30 ".
3. Nastavení časovače upravte dotykem ovládacího prvku - nebo +. Nastavené minuty budou potvrzeny po blikání po dobu asi 5 sekund. Jakmile je nastaven čas, začne okamžitě odpočítávat. Na desce displeje se zobrazí „ 36 " zbývající čas.
4. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se tlačítka časovače, na displeji časovače se zobrazí „00" a poté se na displeji zobrazí „--".
5. Bzučák zapípá 30s a na displeji časovače se po uplynutí nastaveného času zobrazí „--".

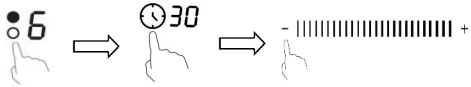
Jednou se dotkněte ovladače „-“ nebo „+“ na časovači pro snížení nebo zvýšení o 1 minutu.

Dotkněte se a podržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači pro snížení nebo zvýšení o 10 minut.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 00 minut.

Nastavení časovače pro vypnutí jedné varné zóny

1. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny.
2. Dotkněte se tlačítka časovače, indikátor časovače zobrazí „30“.
3. Nastavení časovače upravte dotykem ovládacího prvku - nebo +. Nastavené minuty budou potvrzeny po blikání po dobu asi 5 sekund.

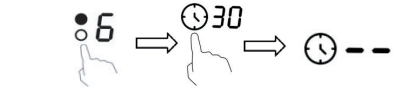


Jednou se dotkněte ovladače „-“ nebo „+“ na časovači a čas se sníží nebo zvýší o 1 minutu.

Stiskněte a podržte tlačítko „-“ nebo „+“ na časovači, čas se sníží nebo zvýší o 10 minut.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Dotkněte se tlačítka volby topné zóny a poté se dotkněte časovače, časovač se zruší, na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „--“.



5. Když je nastaven čas, začne se okamžitě odpočítávat, na displeji se zobrazí „ 36“ zbývající čas.

Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu “ 6“ se rozsvítí, což znamená, že je vybrána zóna.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci používá více než jedna topná zóna, indikátor časovače zobrazí nejnižší čas (např. zóna 1# doba nastavení 3 minuty, zóna 2# doba nastavení 6 minut, indikátor časovače zobrazí „3“).

Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu bude blikat.



(set to 6 minutes)





(set to 3 minutes)

2. Po vypršení časovače vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

4.10 Nastavení tepla

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně nádobí a množství, které vaříte. Experimentujte s keramickou varnou deskou a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Teplo	Oblek
1 - 2	• jemné oteplování pro malé množství jídla • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které rychle hoří • jemné doutnání • pomalé zahřívání
3 - 4	• ohřev • rychlé doutnání • vaření rýže
5 - 6	• palačinky
7 - 8	• restování • vaření těstovin
9	• smažení za stálého míchání • opečení • přivedení polévky k varu • vroucí voda

5 Pokyny pro vaření

5.1 Tipy na vaření

- Když se jídlo dostane do varu, snižte nastavení teploty.
- Použití víka zkrátí dobu vaření a ušetří energii tím, že udrží teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit ve vysokém nastavení a snižte nastavení, když se jídlo zahřeje.

Vaření rýže

- K dušení dochází pod bodem varu, při teplotě přibližně 85°C, kdy bubliny jen občas stoupají na povrch vařící kapaliny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, protože chutě se vyvíjejí bez přehřátí jídla. Měli byste také vařit omáčky na bázi vajec a mouky pod bodem varu.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno, že jídlo je správně uvařeno v doporučeném čase.

Searing steak

Jak uvařit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením maso ponechte při pokojové teplotě asi 20 minut.
2. Zahřejte pánev na těžké bázi.
3. Obě strany steaku potřete olejem. Do horké pánve nalijte malé množství oleje a poté maso spusťte na horkou pánev.
4. Během vaření steak otočte pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaku a na tom, jak ho chcete uvařit. Časy se mohou pohybovat od 2 do 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste zjistili, jak je uvařený – čím pevnější se cítí, tím „dobře udělaný" bude.
5. Nechte steak několik minut odpočívat na teplém talíři, aby se před podáváním uvolnil a změkl.

Pro smažení za stálého míchání

1. Vyberte si keramickou pánev nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení za stálého míchání by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Předehřejte pánev krátce a přidejte dvě polévkové lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Zeleninu smažte. Když jsou horké, ale stále křupavé, otočte varnou zónu na nižší nastavení, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, abyste se ujistili, že jsou zahřáté.
7. Podávejte ihned.

6 Instalace spotřebiče

6.1 Před instalací varné desky se ujistěte, že

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nenarušují prostorové požadavky.
- Pracovní plocha je vyrobena z žáruvzdorného materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace bude v souladu se všemi požadavky na odbavení a platnými normami a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace. Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní pravidla zapojení umožňují tuto změnu požadavků).
- Máte-li pochybnosti ohledně instalace, obraťte se na místní stavební úřady a stanovy.
- Na povrchy stěn obklopujících varnou desku používáte žáruvzdorné a snadno čistitelné povrchy (například keramické dlaždice).

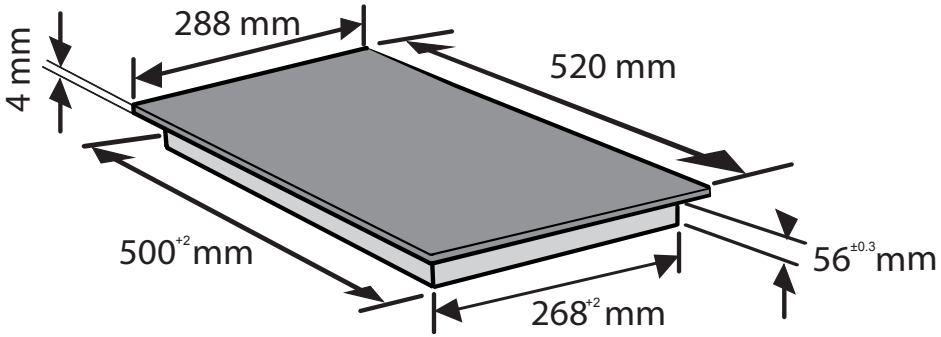
6.2 Po instalaci varné desky se ujistěte, že

- Napájecí kabel není přístupný přes dveře skříně nebo zásuvky
- Z vnějšku skříně je dostatečný přívod čerstvého vzduchu k základně varné desky
- Pokud je varná deska instalována nad místem zásuvky nebo skříně, pod základnou varné desky je instalována tepelná ochranná bariéra
- Oddělovací spínač je pro zákazníka snadno přístupný.

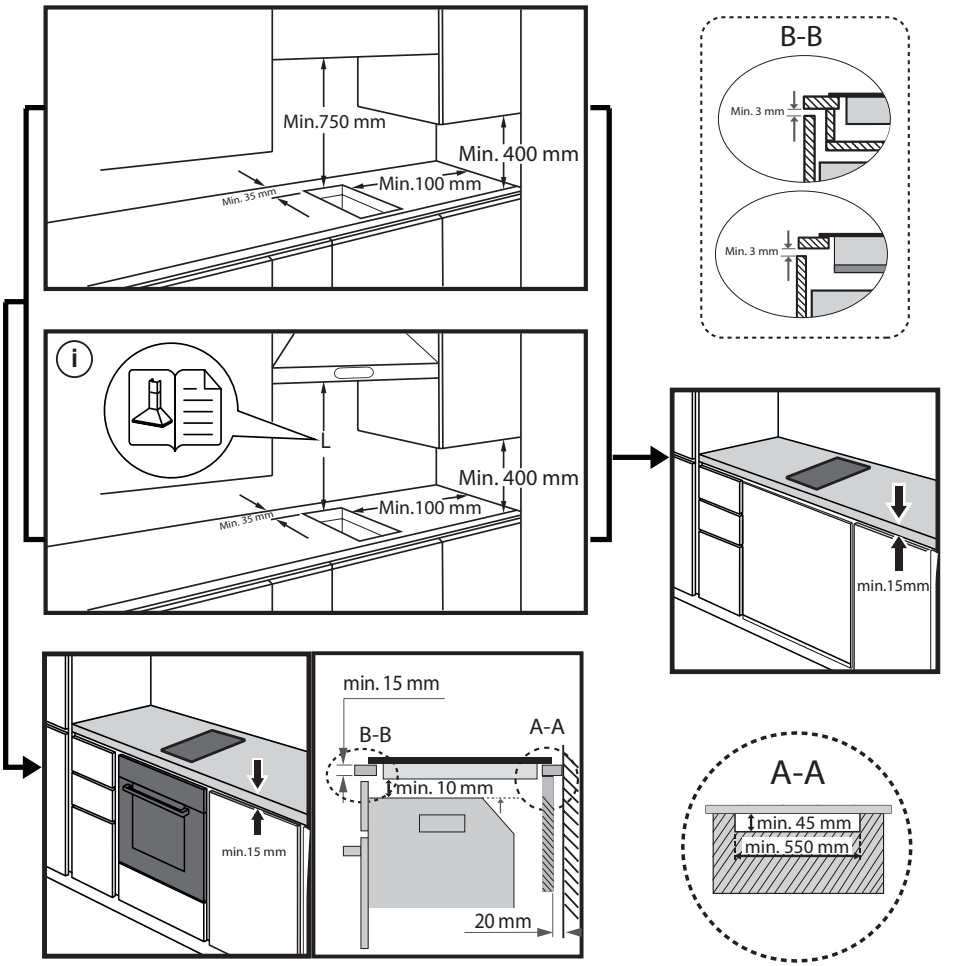
6.3 Instalace spotřebiče

Vystřihněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.

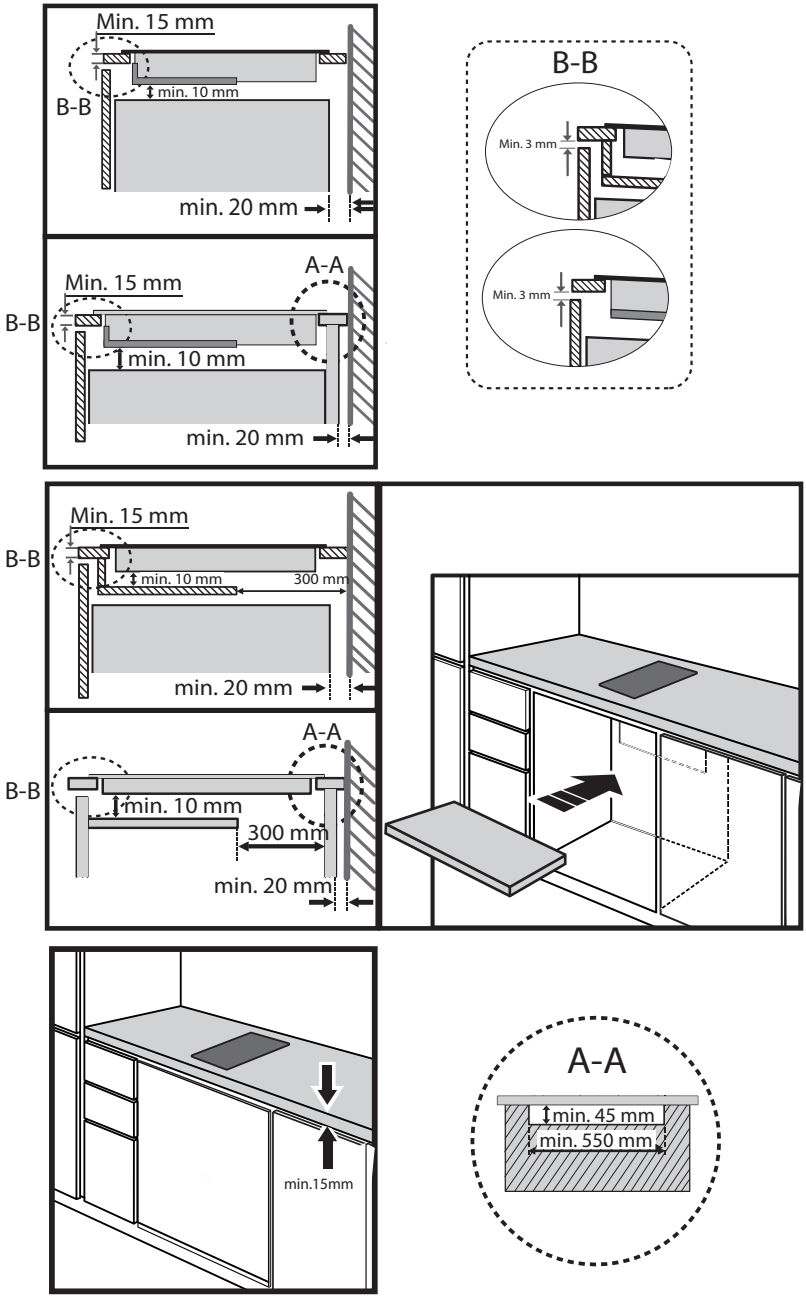
Za žádných okolností se ujistěte, že je keramická varná deska dobře větraná a vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány. Ujistěte se, že je keramická varná deska v dobrém pracovním stavu. Jak je znázorněno níže.



6 Instalace spotřebiče

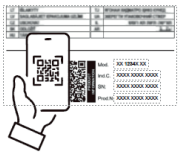


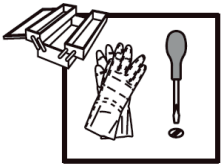
6 Instalace spotřebiče

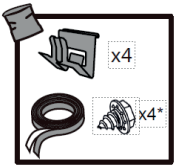


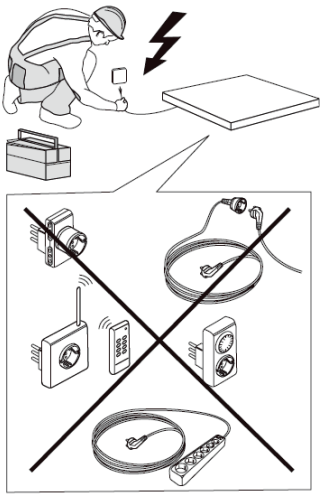
6 Instalace spotřebiče

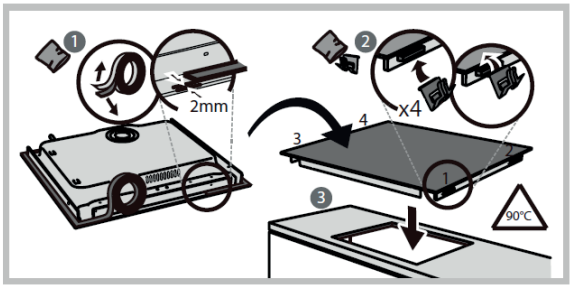


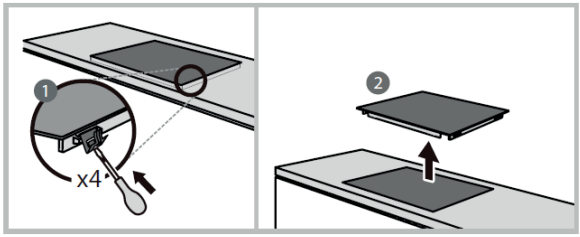












6.4 Připojení varné desky k síťovému napájení

Tato varná deska musí být připojena k síťovému napájení pouze vhodně kvalifikovanou osobou.

Před připojením varné desky k síťovému napájení zkontrolujte, zda:

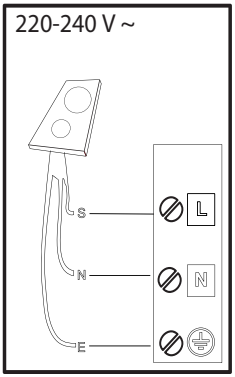
1. Domácí elektroinstalační systém je vhodný pro napájení odváděné varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku

	Části napájecího kabelu mohou odolat zatížení uvedenému na typovém štítku. Pro připojení varné desky k síťovému napájení nepoužívejte adaptéry, redukce nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár. Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekročila 75˚C. Ověřte u elektrikáře, zda je domácí elektroinstalační systém vhodný bez změn. Změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

6 Instalace spotřebiče

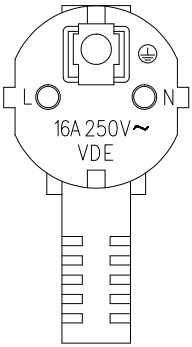
Napájecí zdroj by měl být připojen v souladu s příslušnou normou nebo jednopólovým jističem. Způsob připojení je uveden níže.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Čištění a péče

Co	Jak	Důležité
Každodenní znečišťování skla (otisky prstů, stopy, skvrny po jídle nebo nesladové zbytky na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Použijte čistič varné desky, dokud je sklenice ještě teplá (ale ne horká!) 3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Znovu zapněte napájení varné desky.	• Po vypnutí napájení varné desky nebude zobrazena žádná indikace „horký povrch", ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Odolné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek, abyste zkontrolovali, zda je váš čistič nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte zbytky čištění na varné desce: sklo může být znečištěné.
Kotle, taveniny a horké sladké skvrny na skle	Okamžitě je vyjměte rybím plátkem, paletovým nožem nebo škrabkou na žiletky vhodnou pro keramické skleněné varné desky, ale pozor na povrchy horké varné zóny: 1. Vypněte napájení varné desky u stěny. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlití na chladné místo varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo je vylijte hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla" výše.	• Co nejdříve odstraňte skvrny zanechané taveninami a sladkými potravinami nebo přelivy. Pokud je necháte vychladnout na skle, může být obtížné odstranit nebo dokonce trvale poškodit povrch skla. • Nebezpečí pořezání: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přelévání na dotykové ovládací prvky	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nasajte rozlitou tekutinu 3. Otřete dotykovou ovládací oblast čistou vlhkou houbičkou nebo hadříkem. 4. Oblast zcela osušte papírovou utěrkou. 5. Znovu zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípnout a sama se vypnout a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat, dokud je na nich kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že dotykovou ovládací oblast otřete do sucha.

8 Odstraňování problémů

Odstraňování problémů	Hlavní příčina	Nápověda
Varnou desku nelze zapnout.	Bez proudu.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k napájecímu zdroji a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny najdete v části „Používání keramické varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích může být slabý film vody nebo můžete při dotyku ovládacích prvků používat špičku prstu.	Ujistěte se, že dotyková ovládací oblast je suchá a při dotyku ovládacích prvků použijte kouli prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s drsnými hranami.	Používejte nádobí s plochými a hladkými podstavci. Viz „Výběr správného nádobí“.
	Nevhodné, používá se brusivo nebo čisticí prostředky.	Viz „Čištění a péče“.
Některé pánve vydávají praskání nebo cvakání.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišně).	To je u kuchyňského nádobí normální a nenaznačuje to závadu.

Zobrazení poruchy a kontrola keramické varné zóny

Pokud se objeví abnormalita, keramický sporák automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Odstraňování problémů	Hlavní příčina	Nápověda
E1	Zkrat senzoru topného tělesa.	Vypněte a restartujte varnou desku nebo vyměňte nový snímač topného tělesa.
E2	Senzor topného článku je poškozen.	Vyměňte nový snímač topného tělesa
E3	Teplota varné desky je příliš vysoká.	Vypněte varnou desku, abyste vychladli.
E4	Otevřený obvod snímače topného tělesa.	Znovu připojte topný senzor nebo vyměňte nové topné těleso

Výše uvedené jsou posouzení a kontrola běžných poruch.

Jednotku sami nerozebírejte, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození keramického sporáku.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 2657/12, 158 00, Praha 5 - Česká Republika

7 dní v týdnu od 8:00 do 17:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	**222 525 222**
tel. kontakt	**800 350 333**
e-mail	**beko@beko.cz**
online objednávka opravy spotřebiče	**www.bekocr.cz**
5 let záruky – podmínky a registrace	**www.bekocr.cz**

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

Najprv si prečítajte túto používateľskú príručku!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že uprednostňujete tento spotrebič Beko. Dúfame, že získate najlepšie výsledky zo svojho spotrebiča, ktorý bol vyrobený s vysokou kvalitou a najmodernejšou technológiou. Z tohto dôvodu si pred použitím spotrebiča pozorne prečítajte celú túto používateľskú príručku a všetky ostatné sprievodné dokumenty a uschovajte si ich ako referenciu pre budúce použitie. Ak odovzdáte spotrebič niekomu inému, poskytnite aj používateľskú príručku. Postupujte podľa pokynov a venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v používateľskej príručke.

Nezabudnite, že táto používateľská príručka sa môže vzťahovať aj na iné modely. Rozdiely medzi modelmi sú výslovne opísané v príručke.

Význam symbolov

V rôznych častiach tejto používateľskej príručky sa používajú nasledujúce symboly:

	Dôležité informácie a užitočné rady o používaní.
	**UPOZORNENIE:**Varovania pred nebezpečnými situáciami týkajúcimi sa bezpečnosti života a majetku.
	**UPOZORNENIE:**Výstraha pred nebezpečenstvom požiaru.
	**UPOZORNENIE:**Varovanie pred úrazom elektrickým prúdom.

Dôležité bezpečnostné pokyny si pozorne prečítajte a uschovajte pre budúcnosť

1.1 Všeobecná bezpečnosť

Odkaz Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré pomôžu chrániť pred rizikom požiaru, úrazu elektrickým prúdom, vystavenia úniku mikrovlnnej energie, zranenia osôb alebo poškodenia majetku. Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.

- Výrobky Beko spĺňajú platné bezpečnostné normy; preto v prípade akéhokoľvek poškodenia spotrebiča alebo napájacieho kábla by ho mal opraviť alebo vymeniť predajca, servisné stredisko alebo špecializovaný a autorizovaný servis, aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu. Chybné alebo nekvalifikované opravy môžu byť nebezpečné a spôsobiť riziko pre používateľa.

1.2 Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prú

- Pred vykonaním akejkoľvek práce alebo údržby odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Úpravy domáceho elektroinštalačného systému smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3 Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prú

- Nevarte na rozbitej alebo prasknutej varnej doske. Ak sa povrch varnej dosky zlomí alebo praskne, spotrebič okamžite vypnite pri napájaní zo siete (ná-

stenný vypínač) a obráťte sa na kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku pri stene.
- Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

1.4 Zdravotné riziko

- Tento spotrebič spĺňa normy elektromagnetickej bezpečnosti.

1.5 Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania sa prístupné časti tohto spotrebiča dostatočne zahrejú, aby spôsobili popáleniny.
- Nedovoľte, aby sa vaše telo, oblečenie alebo akýkoľvek iný predmet ako vhodný riad dostal do kontaktu s keramickým sklom, kým povrch nevychladne.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veká, by sa nemali umiestňovať na povrch varnej dosky, pretože sa môžu zahriať.
- Uchovávajte deti mimo dosahu.
- Rukoväte hrncov môžu byť horúce na dotyk. Skontrolujte, či rukoväte hrnca neprekrývajú ostatné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tejto rady môže viesť k popáleninám a opaľovaniu.

1.6 Nebezpečenstvo porezania

- Ostrá čepeľ škrabky na varnú dosku je odkrytá, keď je bezpečnostný kryt zasunutý. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedodržanie opatrnosti by mohlo mať za následok zranenie alebo porezanie.

1.7 Dôležité bezpečnostné

pokyny

- Pri používaní nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Prevarenie spôsobuje fajčenie a mastné preliatie, ktoré sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo skladovaciu plochu.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani príbory.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič na ohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku, ako je popísané v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládačov).
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom alebo sedieť, stáť alebo naň šplhať.
- Neuchovávajte veci, ktoré sú zaujímavé pre deti, v skrinkách nad spotrebičom. Deti, ktoré lezú na varnú dosku, sa môžu vážne zraniť.
- Nenechávajte deti osamote alebo bez dozoru v priestore, kde sa spotrebič používa.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzujú ich schopnosť používať spotrebič, by mali mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor by sa mal uistiť, že môže spotrebič používať bez ohrozenia seba alebo svojho okolia.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ostatné servisné práce by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neumiestňujte ani nepúšťajte ťažké predmety.

- Nestojte na varnej doske.
- Nepoužívajte panvice so zubatými okrajmi alebo pretiahnite panvice po povrchu keramického skla, pretože to môže poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtiky ani iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať keramické sklo.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:
  – kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  – farmárske domy;
  – klientmi v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach;
  – prostredie typu nocľah s raňajkami.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zohrejú. Je potrebné dbať na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak boli pod dohľadom alebo poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.
- Deti sa nesmú hrať so

spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- **UPOZORNENIE:** Varenie bez dozoru na varnej doske s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže viesť k požiaru. Pokúste sa uhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. vekom alebo požiarnou prikrývkou.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte predmety na varných plochách.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom, pre povrchy varných dosiek zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni živé časti
- Parný čistič sa nesmie používať.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič by ste mali skladovať v súlade s označením manipulačných značiek na kartónovej škatuli.

1.8 Dodržiavanie smernice o OEEZ a likvidácia odpadového výrobku:

Tento výrobok je v súlade so smernicou EÚ o OEEZ (2012/19/EÚ). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).



Tento symbol označuje, že tento výrobok sa na konci jeho životnosti nesmie likvidovať s iným domovým odpadom. Použité zariadenie sa musí vrátiť na úradné zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Ak chcete nájsť tieto zberné systémy, obráťte sa na miestne úrady alebo predajcu, kde bol výrobok umiestnený. Každá domácnosť zohráva dôležitú úlohu pri zhodnocovaní a recyklácii starého spotrebiča. Vhodná likvidácia použitého spotrebiča pomáha predchádzať potenciálnym negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie.

1.9 Súlad so smernicou RoHS

Zakúpený produkt je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály uvedené v smernici.

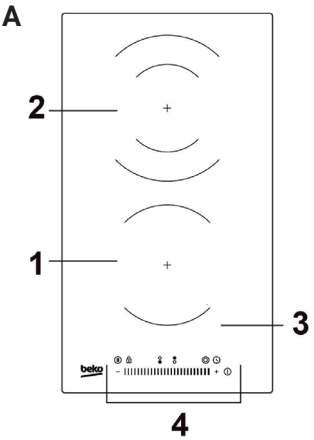
1.10 Informácie o balení

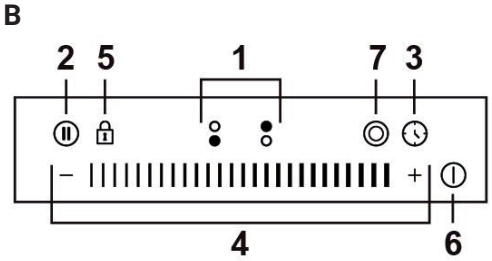


Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s domácim alebo iným odpadom. Vezmite ich na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi orgánmi.

2 Všeobecnéoverview

2.1 Prehľad





Ovládanie a diely

A. Prehľad

1. 1200W zóna
2. Dvojzónová zóna 2000/1000W
3. Sklenená doska
4. Ovládací panel

B. Ovládací panel

1. Tlačidlo výberu vyhrievacej zóny
2. Tlačidlo Stop & GO
3. Ovládanie časovača
4. Tlačidlá na reguláciu výkonu/tlačidlá na reguláciu časovača
5. Tlačidlo uzamknutia kľúča
6. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
7. Tlačidlo dvojitého zvonenia

2.2 Technické údaje

Model	HDC 32400 TO BHC 32 TO
Varné zóny	2 zóny
Napájacie napätie	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
Inštalovaná elektrická energia	2928-3484W
Veľkosť produktu (D *Š*V)	288*520*52 mm
Vstavané rozmery	268^{+2}*500^{+2}*$56^{\pm0.3}$mm

Technické špecifikácie môžu byť zmenené bez predchádzajúceho upozornenia s cieľom zlepšiť kvalitu výrobku.

Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu produktu.

2 Všeobecnéoverview

Technický list

	Jednotka hodnoty symbolu	**Jednotka hodnoty symbolu**	**Jednotka hodnoty symbolu**
Identifikácia modelu		HDC 32400 AŽ BHC 32 AŽ	
Typ varnej dosky		Vstavaná varná doska	
Počet varných zón a / alebo plôch		2 zóny	
Technológia vykurovania (varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné dosky)		Sálavé varné zóny	
Pre kruhové varné zóny alebo oblasti: priemer užitočnej plochy na elektrickú vyhrievanú varnú zónu zaokrúhlený na najbližších 5 mm	Ø	Zóna 1: 16,5 Zóna 2: 20,0	cm
Pre nekruhové varné zóny alebo oblasti: dĺžka a šírka užitočnej plochy na elektrickú vyhrievanú varnú zónu alebo oblasť, zaokrúhlená na najbližších 5 mm	L W	Neuplatňuje sa	cm
Spotreba energie na varnú zónu alebo plochu vypočítaná na kg	EC elektrické varenie	Zóna 1: 195,7 Zóna 2: 184,3	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg	ECelektrická varná doska	190.0	Wh/kg

3 Pred prvým použitím

3.1 Pred použitím novej keramickej varnej dosky

- Prečítajte si túto príručku a venujte osobitnú pozornosť časti „Bezpečnostné upozornenia".
- Odstráňte všetku ochrannú fóliu, ktorá môže byť stále na keramickej varnej doske.

3.2 Používanie dotykových ovládačov

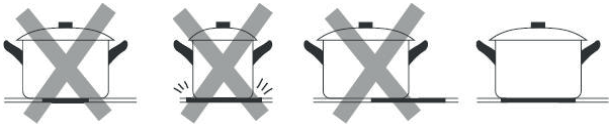
- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiadny tlak.
- Použite guľu prsta, nie jeho špičku.
- Pri každom zaregistrovaní dotyku budete počuť pípnutie.
- Uistite sa, že ovládacie prvky sú vždy čisté, suché a že ich nezakrýva žiadny predmet (napr. riad alebo handrička). Dokonca aj tenká vrstva vody môže sťažiť ovládanie ovládacích prvkov.



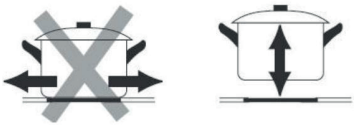
- Vhodné pre akúkoľvek panvicu odolnú voči vysokým teplotám.
- Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi alebo zakrivenou základňou.



- Uistite sa, že základňa panvice je hladká, opretá o sklo a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Panvicu vždy vycentrujte na varnú zónu.



- Z keramickej varnej dosky vždy zdvihnite panvice – nešmýkajte sa, pretože by mohli poškriabať sklo.



4 Prevádzka spotrebiča

4.1 Začať variť

- Po zapnutí bzučiak raz pípne, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska vstúpila do stavu pohotovostného režimu.

1. Stlačte tlačidlo ON/OFF, všetky indikátory zobrazia „-“ alebo „--“.
2. Umiestnite vhodnú panvicu na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

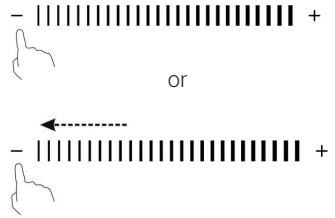
Uistite sa, že dno panvice a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

3. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať “ “ 5 sekúnd.
4. Počas blikania čísla nastavte úroveň výkonu opakovaným dotykom „-“ alebo „+“.

Môžete tiež posúvať pozdĺž posúvača alebo sa len dotknúť ľubovoľného bodu posúvača.

4.2 Keď skončíte s varením

1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny, ktoré chcete vypnúť.
2. Opakovane sa dotknite „-“ alebo posuňte pozdĺž jazdca doľava a potom sa dotknite „-“ alebo sa dotknite ľavého bodu jazdca a potom sa dotknite „-“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazí „0“.



3. Vypnutie všetkých varných zón stlačením tlačidla ON/OFF.
4. Dávajte pozor na horúce povrchy “H “ sa zobrazí, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa tiež použiť ako funkcia úspory energie, ak chcete ohriať ďalšie panvice, použite varnú dosku, ktorá je stále horúca.

4.3 Funkcia dvojitej zóny

Varná doska je vybavená dvojitou zónou a dvojitá zóna ponúka flexibilitu v závislosti od veľkosti riadu.

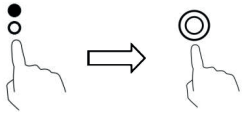
Aktivácia dvojitej zóny

Ak chcete použiť väčšiu varnú zónu, pred aktiváciou funkcie sa uistite, že zadná varná zóna funguje.

1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny a číslo vedľa tlačidla bude blikať.
2. Kým číslo bliká, stlačte tlačidlo s dvojitým krúžkom, zobrazí sa indikátor vedľa tlačidla a potom sa rozsvieti kontrolka.

Deaktivácia dvojitej zóny

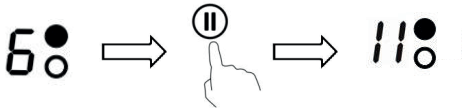
1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny a číslo vedľa tlačidla bude blikať.
2. Kým číslo bliká, stlačte tlačidlo s dvojitým krúžkom a indikátor vedľa tlačidla zhasne.



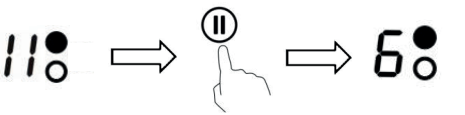
4.4 Používanie funkcie pozastavenia - STOP+GO

Funkciu pozastavenia je možné použiť kedykoľvek počas varenia. Umožňuje zastaviť keramickú varnú dosku a vrátiť sa k nej.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla STOP+GO, indikátor varnej zóny zobrazí „II“. A potom sa prevádzka keramickej varnej dosky deaktivuje v rámci všetkých varných zón okrem tlačidiel STOP+GO, zapnutia/vypnutia a uzamknutia.



3. Ak chcete zrušiť stav pozastavenia, stlačte tlačidlo STOP+GO a varná zóna sa vráti do stavu výkonu, ktorý ste nastavili predtým.



4 Prevádzka spotrebiča

4.5 Uzamknutie ovládacích prvkov

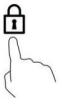
- Ovládacie prvky môžete uzamknúť, aby ste zabránili neúmyselnému použitiu (napríklad deti náhodne zapnú varné zóny).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládacie prvky okrem ovládacieho prvku ON/OFF sú vypnuté.

Uzamknutie ovládacích prvkov

1. Dotknite sa ovládača Keylock.
2. Indikátor časovača zobrazí „ Lo ".

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je keramická varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa ovládača Keylock na 3 sekundy.
3. Teraz môžete začať používať varnú dosku.





Keď je varná doska v režime uzamknutia,všetky ovládacie prvky sú deaktivované okrem ON/OFF , keramickú varnú dosku môžete v prípade núdze vždy vypnúť pomocou ovládacieho prvku ON/OFF, ale varnú dosku musíte najskôr odomknúť pri ďalšej operácii

4.6 Ochrana proti prehriatiu

Vybavený teplotný senzor môže monitorovať teplotu vo vnútri keramickej varnej dosky. Pri monitorovaní nadmernej teploty sa keramická varná doska automaticky zastaví.

4.7 Varovanie pred zvyškovým teplom

Keď je varná doska v prevádzke nejaký čas, vznikne nejaké zvyškové teplo. Zdá sa, že písmeno „H" vás varuje, aby ste sa od neho držali ďalej.

4.8 Automatické vypnutie

Ďalším bezpečnostným prvkom varnej dosky je automatické vypnutie. K tomu dochádza vždy, keď zabudnete vypnúť varnú zónu. Predvolené časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	Predvolený pracovný časovač (hodina)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.9 Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku, keď funguje aspoň jedna varná zóna. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Po uplynutí nastaveného času môžete jednu varnú zónu vypnúť.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

Používanie časovača ako minútky

Ak nevyberáte žiadnu varnú zónu

1. Skontrolujte, či je varná doska zapnutá a či funguje aspoň jedna varná zóna.
2. Dotknite sa tlačidla časovača, indikátor časovača zobrazí „30 ".
3. Nastavenie časovača upravíte dotykom ovládača - alebo +. Nastavené minúty sa potvrdia po blikaní na približne 5 sekúnd. Keď je nastavený čas, začne sa okamžite odpočítavať. Na zobrazovacej doske sa zobrazí „36:" zostávajúci čas.
4. Ak chcete časovač zrušiť, stlačte tlačidlo časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00" a potom sa na displeji zobrazí „--".
5. Bzučiak zaznie 30 s a na displeji časovača sa po uplynutí nastaveného času zobrazí „--".

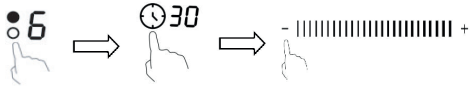
Jedným stlačením ovládača „-“ alebo „+“ časovača znížite alebo zvýšite o 1 minútu.

Dotknite sa a podržte ovládač „-“ alebo „+“ na časovači, aby sa čas znížil alebo zvýšil o 10 minút.

Ak čas nastavenia prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 00 minút.

Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

1. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny.
2. Dotknite sa tlačidla časovača, indikátor časovača zobrazí „30“.
3. Nastavenie časovača upravíte dotykom ovládača - alebo +. Nastavené minúty sa potvrdia po blikaní na približne 5 sekúnd.

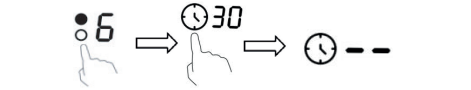


Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“, časovač sa raz zníži alebo zvýši o 1 minútu.

Stlačte a podržte ovládač „-“ alebo „+“ na časovači, čas sa zníži alebo zvýši o 10 minút.

Ak čas nastavenia prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na 0 minút.

4. Dotknite sa tlačidla výberu vyhrievacej zóny a potom sa dotknite časovača, časovač sa zruší, na displeji minút sa zobrazí „00“ a potom „--“.



5. Keď je nastavený čas, začne sa okamžite odpočítavať, na displeji sa zobrazí „36“ zostávajúci čas.

Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu “ 6 “ sa rozsvieti, čo znamená, že je zvolená zóna.

Nastavenie časovača na vypnutie viac ako jednej varnej zóny

1. Ak túto funkciu používa viac ako jedna vykurovacia zóna, indikátor časovača zobrazí najnižší čas (napr. čas nastavenia zóny 1# 3 minúty, čas nastavenia zóny 2# 6 minút, indikátor časovača zobrazí „3“).

Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude blikať.



(set to 6 minutes)





(set to 3 minutes)

2. Po vypršaní časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.

Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

4.10 Nastavenie tepla

Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od niekoľkých faktorov vrátane kuchynského riadu a množstva, ktoré varíte. Experimentujte s keramickou varnou doskou a nájdite nastavenia, ktoré vám najviac vyhovujú.

Teplo	Oblek
1 - 2	• jemné otepľovanie pre malé množstvá jedla • roztopenie čokolády, masla a potravín, ktoré rýchlo horia • jemné dusenie • pomalé otepľovanie
3 - 4	• opätovný ohrev • rýchle dusenie • varenie ryže
5 - 6	• palacinky
7 - 8	• sotéing • varenie cestovín
9	• vyprážanie miešaním • opečenie • privedenie polievky do varu • vriaca voda

5 Pokyny na varenie

5.1 Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie teploty.
- Použitie veka skráti dobu varenia a ušetrí energiu tým, že udrží teplo.
- Minimalizujte množstvo tekutiny alebo tuku, aby ste skrátili dobu varenia.
- Začnite variť vo vysokom nastavení a znížte nastavenie, keď sa jedlo prehreje.

Vriaca, varená ryža

- K duseniu dochádza pod bodom varu, pri teplote približne 85˚C, keď bubliny len príležitostne stúpajú na povrch varnej kvapaliny. Je kľúčom k lahodným polievkam a jemnému dusenému mäsu, pretože chute sa vyvíjajú bez toho, aby sa jedlo prehrievalo. Mali by ste tiež variť omáčky na báze vajec a múky pod bodom varu.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zabezpečilo, že jedlo je správne varené v odporúčanom čase.

Searing steak

Ak chcete uvariť šťavnaté chutné steaky:

1. Pred varením mäso nechajte pri izbovej teplote asi 20 minút.
2. Zahrejte panvicu na ťažkej báze.
3. Obe strany steaku potrite olejom. Do horúcej panvice pokvapkajte malé množstvo oleja a potom mäso spustite na horúcu panvicu.
4. Počas varenia steak otočte iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku a od toho, ako ho chcete uvariť. Časy sa môžu pohybovať od 2 do 8 minút na každej strane. Stlačte steak, aby ste zistili, ako je uvarený – čím je pevnejší, tým je „dobre urobený".
5. Nechajte steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa pred podávaním uvoľnil a stal sa mäkkým.

Na vyprážanie za stáleho miešania

1. Vyberte si keramický plochý wok alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky ingrediencie a vybavenie. Vyprážanie by malo byť rýchle. Ak varíte veľké množstvá, varte jedlo v niekoľkých menších dávkach.
3. Predhrejte panvicu a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najprv uvarte mäso, odložte ho nabok a udržujte v teple.
5. Zeleninu osmažíme. Keď sú horúce, ale stále chrumkavé, otočte varnú zónu na nižšie nastavenie, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Ingrediencie jemne premiešajte, aby ste sa uistili, že sú zohriate.
7. Okamžite podávajte.

6 Inštalácia spotrebiča

6.1 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná plocha je štvorcová a rovná a žiadne konštrukčné prvky nezasahujú do priestorových požiadaviek.
- Pracovná plocha je vyrobená z tepelne odolného materiálu.
- Ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude v súlade so všetkými požiadavkami na odbavenie a platnými normami a predpismi.
- Do trvalého zapojenia je zabudovaný vhodný izolačný spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, ktorý je namontovaný a umiestnený tak, aby spĺňal miestne pravidlá a predpisy týkajúce sa zapojenia. Izolačný spínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať oddelenie kontaktu vzduchovej medzery 3 mm vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak miestne pravidlá zapojenia umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Ak máte pochybnosti o inštalácii, obráťte sa na miestne stavebné úrady a stanovy.
- Na povrchy stien okolo varnej dosky používate tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchy (napríklad keramické dlaždice).

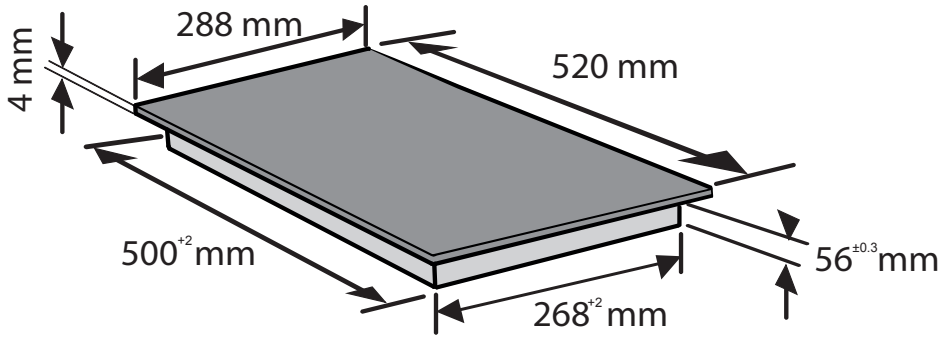
6.2 Po nainštalovaní varnej dosky sa uistite, že

- Napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skrine alebo zásuvky
- Primeraný prívod čerstvého vzduchu z vonkajšej strany skrinky do spodnej časti varnej dosky
- Ak je varná doska inštalovaná nad priestorom zásuvky alebo skrine, pod základňou varnej dosky je inštalovaná tepelná ochranná bariéra
- Izolačný spínač je pre zákazníka ľahko prístupný.

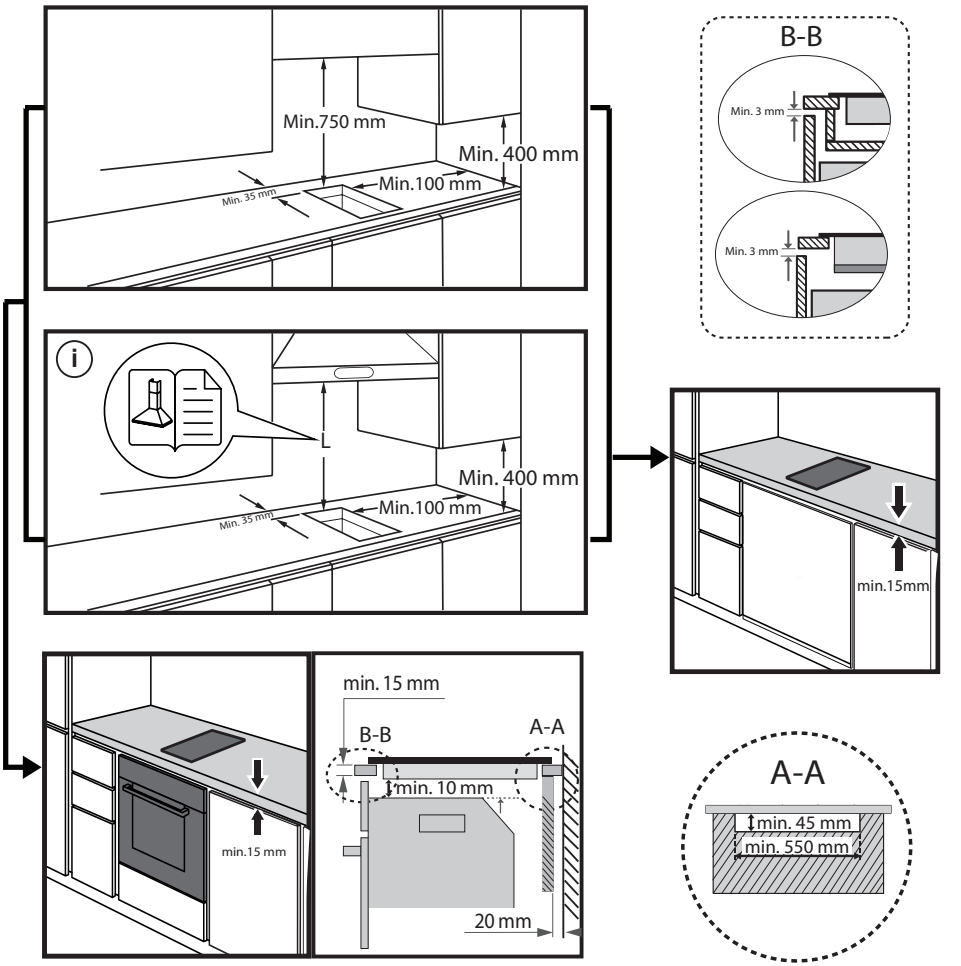
6.3 Inštalácia spotrebiča

Pracovnú plochu vystrihnite podľa veľkostí zobrazených na výkrese.

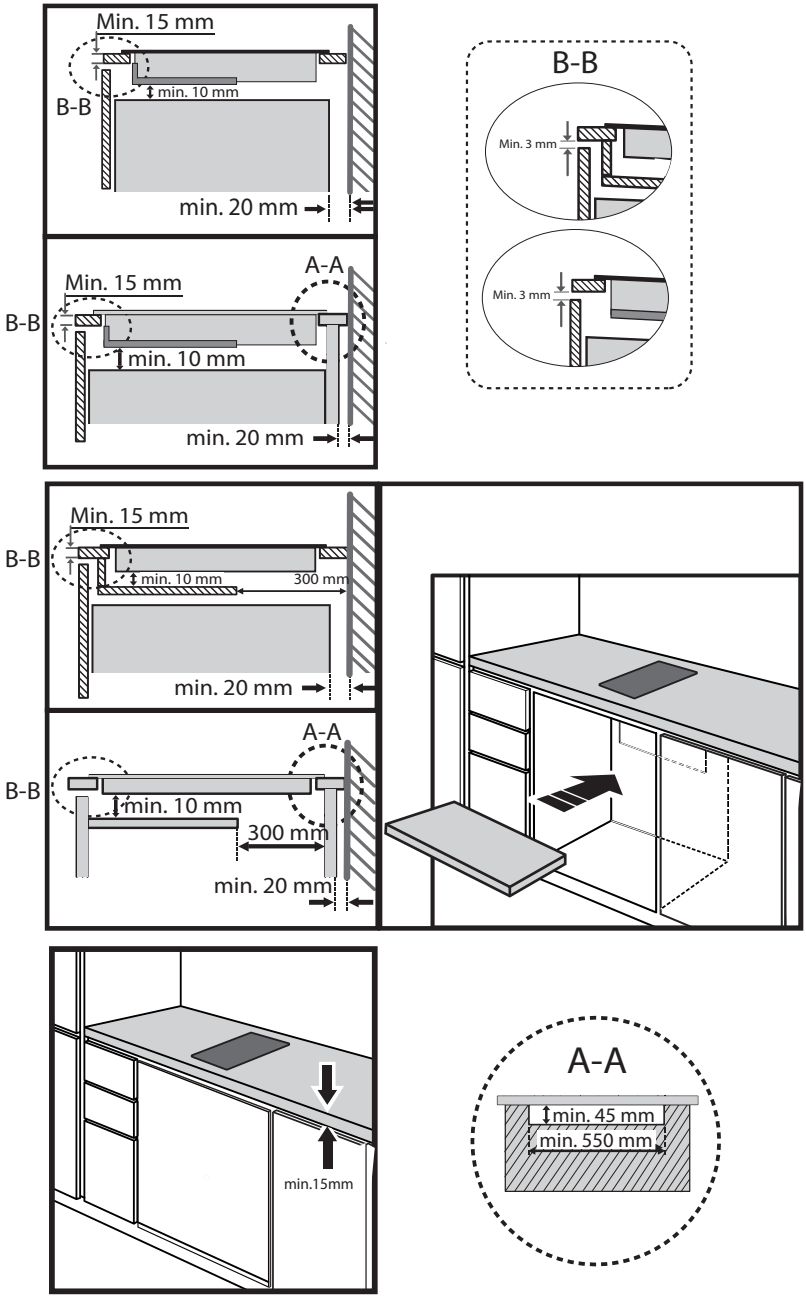
Za žiadnych okolností sa uistite, že keramická varná doska je dobre vetraná a vstup a výstup vzduchu nie sú zablokované. Uistite sa, že keramická varná doska je v dobrom pracovnom stave. Ako je znázornené nižšie.



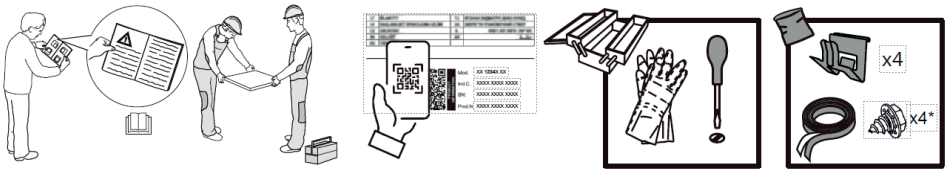
6 Inštalácia spotrebiča

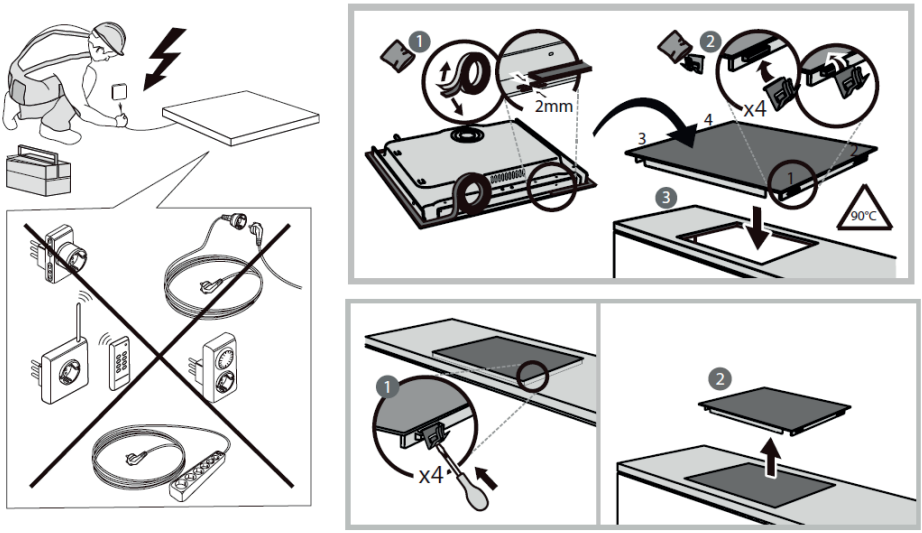


6 Inštalácia spotrebiča



6 Inštalácia spotrebiča





6.4 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu

Táto varná doska musí byť pripojená k sieťovému napájaniu iba vhodne kvalifikovanou osobou.

Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

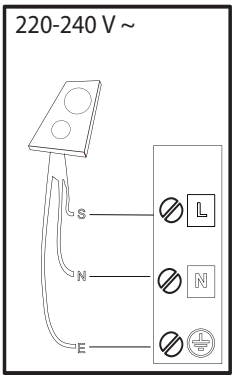
1. Domáci elektroinštalačný systém je vhodný pre napájanie odoberané varnou doskou.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku

	Sekcie napájacieho kábla môžu odolať zaťaženiu uvedenému na typovom štítku. Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani vetviace zariadenia, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar. Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode neprekročila 75˚C. Overte si u elektrikára, či je domáci elektroinštalačný systém vhodný bez zmien. Zmeny smie vykonávať len kvalifikovaný elektrikár.

6 Inštalácia spotrebiča

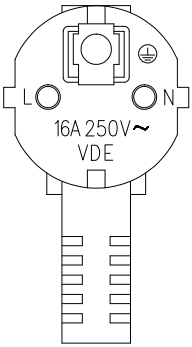
Napájací zdroj by mal byť pripojený v súlade s príslušnou normou alebo jednopólovým ističom. Spôsob pripojenia je uvedený nižšie.

HDC 32400 TO



S	brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn
⏚ = E	yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žltá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn
N	blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-кок-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

BHC 32 TO



7 Čistenie a starostlivosť

Čo	Ako	Dôležité
Každodenné znečistenie skla (odtlačky prstov, stopy, škvrny po jedle alebo netukové preliatie na skle)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Použite čistiaci prostriedok na varnú dosku, kým je pohár ešte teplý (ale nie horúci!) 3. Opláchnite a utrite do sucha čistou handričkou alebo papierovou utierkou. 4. Zapnite napájanie varnej dosky.	• Po vypnutí napájania varnej dosky sa nezobrazí žiadna indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte extrémne opatrní. • Odolné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškriabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste skontrolovali, či je váš čistič alebo drvič vhodný. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistenia na varnej doske: sklo sa môže zafarbiť.
Kotly, taveniny a horúce sladké škvrny na skle	Okamžite ich odstráňte rybím plátkom, paletovým nožom alebo škrabkou so žiletkou vhodnou pre keramické sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na povrchy horúcich varných zón: 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Držte čepeľ alebo riad pod uhlom 30° a znečistenie alebo rozliatie zoškriabte na chladnom mieste varnej dosky. 3. Znečistenie očistite alebo vylejte utierkou na riad alebo papierovou utierkou. 4. Postupujte podľa krokov 2 až 4 pre vyššie uvedené „Každodenné znečistenie skla“.	• Čo najskôr odstráňte škvrny, ktoré zostali po roztavení a sladkom jedle alebo preletoch. Ak sa nechajú vychladnúť na skle, môže byť ťažké odstrániť alebo dokonca trvalo poškodiť povrch skla. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepeľ v škrabke je ostrá ako britva. Používajte s mimoriadnou opatrnosťou a vždy skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vedľajšie účinky na dotykových ovládacích prvkoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nasajte rozliatu tekutinu 3. Utierajte dotykovú ovládaciu plochu čistou vlhkou špongiou alebo handričkou. 4. Oblasť úplne osušte papierovou utierkou. 5. Zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže pípnuť a vypnúť sa a dotykové ovládače nemusia fungovať, kým je na nich tekutina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že ste dotykovú ovládaciu plochu utreli do sucha.

8 Riešenie problémov

Riešenie problémov	Hlavná príčina	Pomoc
Varnú dosku nie je možné zapnúť.	Žiadne napájanie.	Uistite sa, že varná doska je pripojená k napájaciemu zdroju a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nie je výpadok prúdu. Ak ste skontrolovali všetko a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládacie prvky nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Odomknite ovládacie prvky. Pokyny nájdete v časti „Používanie keramickej varnej dosky“.
Dotykové ovládacie prvky sa ťažko ovládajú.	Na ovládacích prvkoch môže byť mierny film vody alebo môžete používať špičku prsta, keď sa dotýkate ovládacích prvkov.	Uistite sa, že dotyková ovládacia oblasť je suchá a pri dotyku ovládacích prvkov použite guľu prsta.
Sklo sa poškriabalo.	Drsný kuchynský riad.	Používajte riad s rovným a hladkým podstavcom. Pozri „Výber správneho riadu“.
	Nevhodné, používa sa abrazívny čistiaci prostriedok alebo čistiace prostriedky.	Pozri „Čistenie a starostlivosť“.
Niektoré panvice vydávajú praskavé alebo cvakavé zvuky.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú odlišne).	Toto je normálne pre kuchynský riad a nenaznačuje poruchu.

Zobrazenie poruchy a kontrola keramickej varnej zóny

Ak sa vyskytne abnormalita, keramický sporák automaticky prejde do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Riešenie problémov	Hlavná príčina	Pomoc
E1	Skrat snímača vykurovacieho telesa.	Vypnite a reštartujte varnú dosku alebo vymeňte nový snímač vykurovacieho telesa.
E2	Snímač vykurovacieho telesa je poškodený	Vymeňte nový snímač vykurovacieho telesa
E3	Teplota varnej dosky je príliš vysoká.	Vypnite varnú dosku, aby ste vychladli.
E4	Otvorený obvod snímača vykurovacieho telesa.	Znovu pripojte snímač vykurovania alebo vymeňte nové vykurovacie teleso

Vyššie uvedené sú posúdenie a kontrola bežných porúch.

Nerozoberajte jednotku sami, aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu a poškodeniu keramického sporáka.

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BEKO

BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava

7 dní v týdnu od 8:00 do 17:00

Pomôže vyriešiť záručné, prípadne pozáručné opravy výrobkov BEKO

tel. kontakt	**0800 171 250**
e-mail	**beko@beko.sk**
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. Dovozca 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 alebo online na https://www.bekosk.sk/podpora/oprava-spotrebica-beko .

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 byt 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 uschovať 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 obsluhe 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 alebo online na https://www.bekosk.sk/podpora/oprava-spotrebica-beko .

Pri oprave v rámci predĺženej záruky je užívateľ povinný autorizovanému servisu predložiť platný certifikát predĺženej záruky a predajný doklad.

k) V dobe trvania predĺženej záruky bude oprávnená reklamácia riešená opravou alebo dodaním náhradného dielu. V prípade neodstrániteľnej závady zaistí dovozca 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, závade spôsobenej nevhodnou manipuláciou, pri nesprávnej údržbe alebo inom zanedbaní 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 vada spôsobená vonkajšími podmienkami, ako sú napr. poruchy v elektrickej sieti alebo vadná bytová inštalácia, nevhodnými prevádzkovými podmienkami, poškodenie živlom;
- Je výrobok vadný z dôvodu použitia neoriginálneho príslušenstva alebo neoriginálnych náhradných dielov;
- Kuchynská linka, do ktorej je výrobok zabudovaný, nesplňuje technické parametre;
- Záruka se ďalej nevzťahuje na opotrebenie výrobku (alebo jeho častí) vzniknuté bežným opotrebením (zníženie kapacity akumulátorov, otupenie frézok a nožov, opotrebenie planžiet a mlecích kameňov), na mechanické poškodenie sklenených a plastových komponentov, na vady spôsobené vodným kameňom alebo usadeninami, na vady spotrebných dielov po uplynutí ich bežnej životnosti, ktorá je daná charakterom súčiastky (uhlíkové, vodné a prachové filtre, žiarovky, batérie, akumulátory atď.);
- Záruka se taktiež nevzťahuje na preventívnu údržbu popísanú v návode k obsluhe, návštevu technika za účelom poradenstva, preventívnu kontrolu stavu spotrebiča, výmenu náhradného dielu, ktorý nevyžaduje odborný zásah, na zmenu smeru otvárania dverí u chladničiek a sušičiek.

400020008751
2807110210-D-22.03.23

Additional Information for User Manual:
Дополнительная информация по руководству пользователя:
Пайдаланушы нұсқаулығына арналған қосымша ақпарат:
Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:
Dodatne informacije za korisničko uputstvo:
Informacion Shtesë për Manualin e Përdorimit:
Dodatne informacije za korisnički priručnik:
Dodatne informacije za uporabniški priročnik:
Допълнителна информация за ръководството за потребителя:
Дополнителни информации за упатството за корисникот:
További információ a felhasználói kézikönyvhöz.
Další informace pro Uživatelskou příručku:
Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826
Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826
ЕО 2023/826 ережесіне сәйкес жұмыс істейтін төмен қуат режимдері туралы техникалық ақпарат
Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826
Tehničke informacije o radnim režimima niske potrošnje energije u skladu sa EU Uredbom 2023/826
Informacione teknike mbi mënyrat e funksionimit me Fuqi të Ulët sipas Rregullores së BE-së 2023/826
Tehničke informacije o radnim načinima rada s niskom potrošnjom snage u skladu s Uredbom EU 2023/826
Tehnične informacije o delujočih načinih nizke porabe energije v skladu z Uredbo EU 2023/826
Техническа информация относно работните режими с ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826
Технички информации за работните режими со ниска моќност согласно Регулатива на ЕУ 2023/826
Technikai információk a csökkentett energiafelhasználású üzemmódokról az EU 2023/826 rendelete értelmében
Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826
Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Режим	ҚУАТ ТҰТЫНУ (ВАТТ)	период(минут)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Režim	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	PERIOD (MINUTA)*
Mënyra	KONSUMI I ENERGJISË (WATT)	PERIUDHA (MINUTA)*
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (VAT)	RAZDOBLJE (MINUTE)*
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUTE)*
Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Режим	ПОТРОШУВАЧКА НА ЕНЕРГИЈА (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Üzemmód	TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL (WATT)	DŐTARTAM (PERC)*
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*

Off	0.5	20
Выкл		
Өшірулі		
Aus		
Isključeno		
Fikur		
Isključeno		
Izklopljeno		
Изключен		
Исклучено		
Kikapcsolt		
Vypnuto		
Vypnuté		

* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
* Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания,выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.
* Жабдықтың автоматты күту режиміне, өшіру режиміне немесе желілік күту режиміне бірнеше минут ішінде жеткен және ең жақын минутқа дейін дөңгелектенетін кезең.
* 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.
* Period nakon kojeg oprema automatski dostiže režim pripravnosti, isključen režim ili mrežnu pripravnost, izražen u minutama i zaokružen na najbližu minutu.
* Periudha pas së cilës pajisja arrin automatikisht modalitetin e gatishmërisë, modalitetin e fikur ose gatishmërinë e rrjetëzuar në minuta dhe e rrumbullakosur në minutën më të afërt.
* Razdoblje nakon kojeg oprema automatski dostiže stanje pripravnosti, isključeno stanje ili mrežno stanje pripravnosti u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
* Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti v minutah in zaokroženo na najbližjo minuto.
* Периодът, след който оборудването автоматично достига режим на готовност, изключен режим или мрежови режим на готовност в минути и закръглен до най-близката минута.
* Периодот по кој опремата автоматски го достигнува режимот на подготвеност, исклучениот режим или мрежниот режим на подготвеност во минути и заокружен до најблиската минута.
* Az az időtartam percben, a legközelebbi percre kerekítve, amely elteltével a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba, kikapcsolt üzemmódba vagy hálózati készenléti üzemmódba kapcsol.
* Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.
* Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.

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

www.beko.com