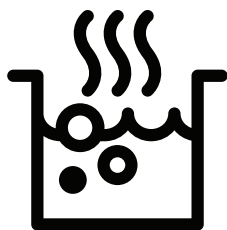




Induction Hob

User Manual



HDI 32400 TO - HII 43400 TO

EN - RU - KK - ET - LT - LV

CONTENTS

ENGLISH	3-26
---------	------

РУССКИЙ	27-60
---------	-------

KAZAKH	61-91
--------	-------

EESTI	92-115
-------	--------

LIETUVIŲ K	116-139
------------	---------

LATVIEŠU	140-163
----------	---------

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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



Important information and useful hints about usage.



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



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

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

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

1.2 Installation

Electrical shock hazard

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

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

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

1 Important safety and environmental instructions

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

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

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

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

1.6 Cut hazard

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

1.7 Important safety instructions

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

1 Important safety and environmental instructions

at any time.

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

1 Important safety and environmental instructions

is in use.

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

1 Important safety and environmental instructions

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

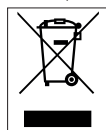
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.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

1 Important safety and environmental instructions

pliance 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 official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To

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

1.9 Compliance with RoHS Directive

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

1.10 Package Information



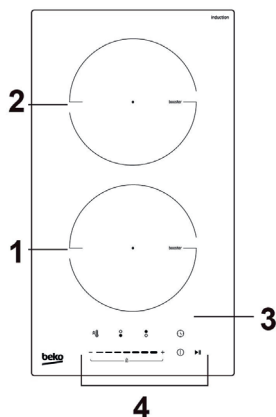
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the

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

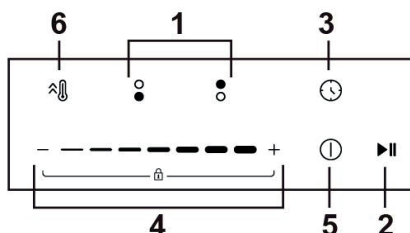
2 General overview

2.1 Overview - HDI 32400 TO

A



B



Control and parts

A. Overview

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

B. Control panel

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

2.2 Technical data

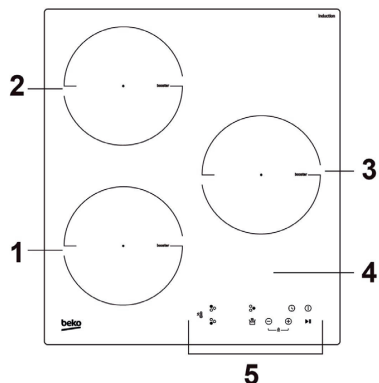
Model	HDI 32400 TO
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed electric power	3000-3800 W
Product size (L*W*H)	288*520*60 mm
Built-in dimensions	268+2*500+2*56 ±0.3 mm

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

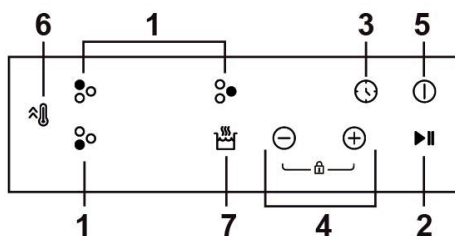
2 General overview

2.3 Overview - HII 43400 TO

A



B



Control and parts

A. Overview

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

B. Control panel

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

2.2 Technical data

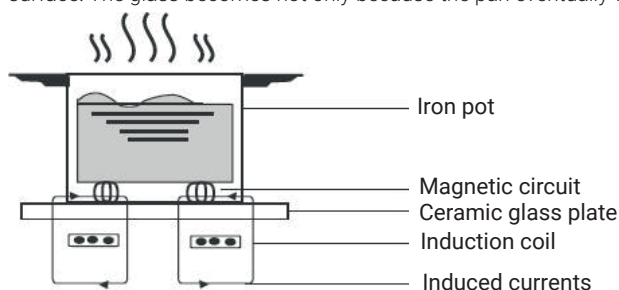
Model	HII 43400 TO
Cooking zones	3 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed electric power	5000-6100 W
Product size (L*W*H)	450*510*60 mm
Built-in dimensions	425+2*495+2*56 ±0.3 mm

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

3 Before first use

3.1 Introduction to Induction Cooking

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

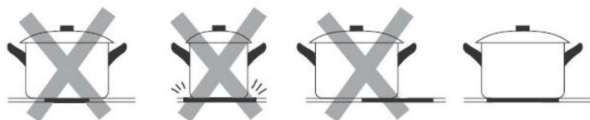


3.2 Choosing the right cookware

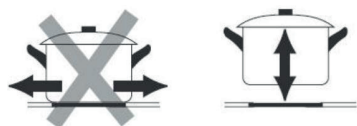
- You need to choose the right cookware for an induction cooktop, using only cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out the magnet test.
- Move a magnet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



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



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



3 Before first use

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

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1/2/3:180 mm	120 mm

3.3 Using the touch controls

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



4 Operation of the appliance

4.1 To start cooking

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



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

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



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

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

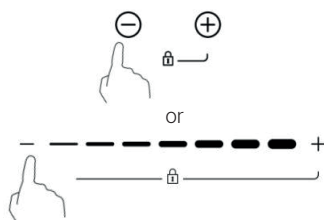
If the display flashes “H” alternately with the heat setting it means that either:

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

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

4.2 When you have finished cooking

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



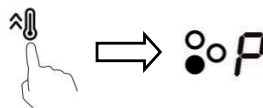
- To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.
- Beware of hot surfaces “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate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

4.3 Using the boost function

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

Using boost to apply more power

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



- Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
- If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control (HDI 32400 TO) or touch the “+” for 3 seconds (HII 43400 TO) and the cooking zone will go back to the power level 9.

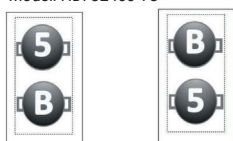
4 Operation of the appliance



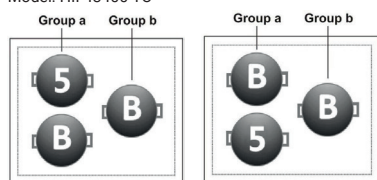
Power management

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

Model: HDI 32400 TO



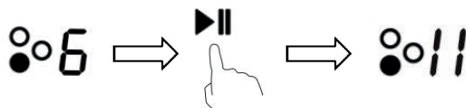
Model: HII 43400 TO



4.4 Using the pause function-STOP+GO

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

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



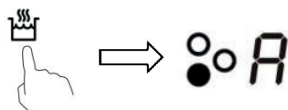
3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



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

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

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



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



4.6 Locking the controls

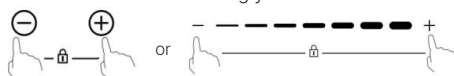
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

4 Operation of the appliance

4.7 Over-temperature protection

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

4.8 Spill protection

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

4.9 Detection of Small Articles

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

4.10 Residual heat warning

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

4.11 Auto shutdown

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

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

8	2
9	2

4.12 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

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



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

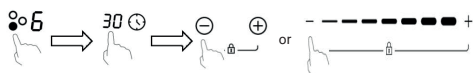
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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

Setting the timer to turn one cooking zone off

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

4 Operation of the appliance

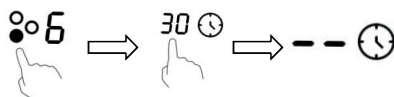


Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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

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

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



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



The red dot next to power level indicator “06” will illuminate indicating that zone is selected.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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



The red dot next to power level indicator will flash.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

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



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

4.13 Heat settings

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

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

5 Cooking guidelines



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

For stir-frying

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

5.1 Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

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

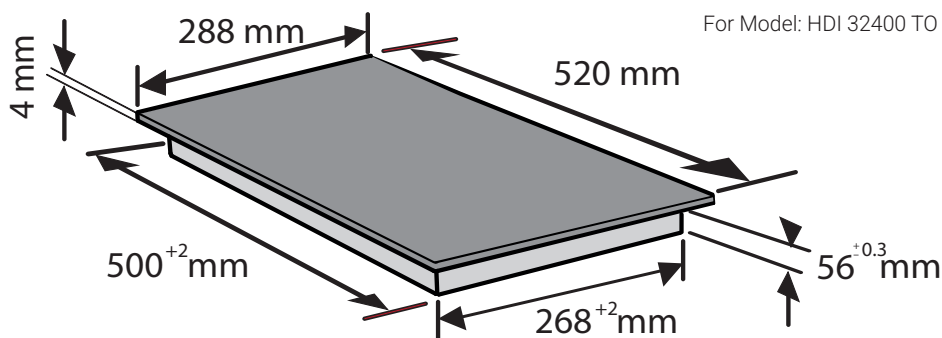
6.2 When you have installed the cooker, make sure that

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

6.3 Selection of installation equipment

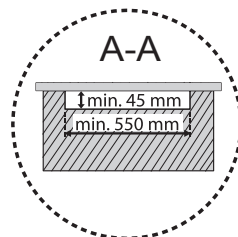
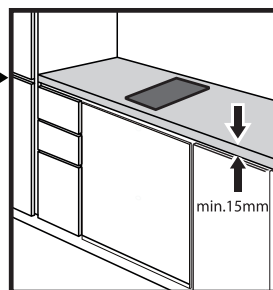
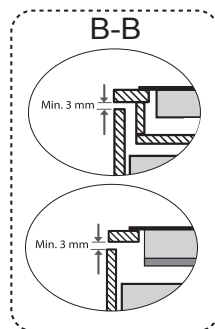
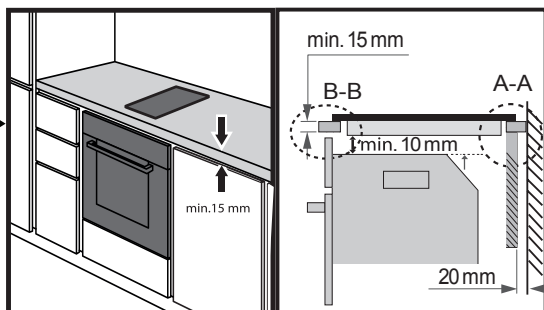
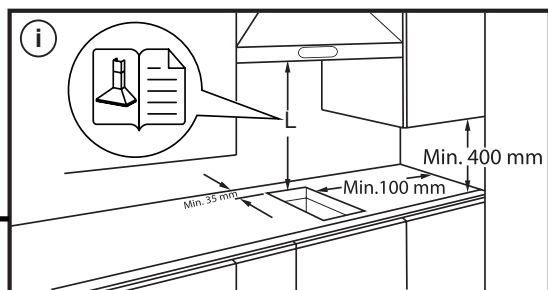
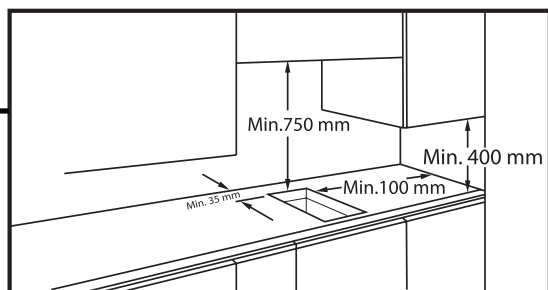
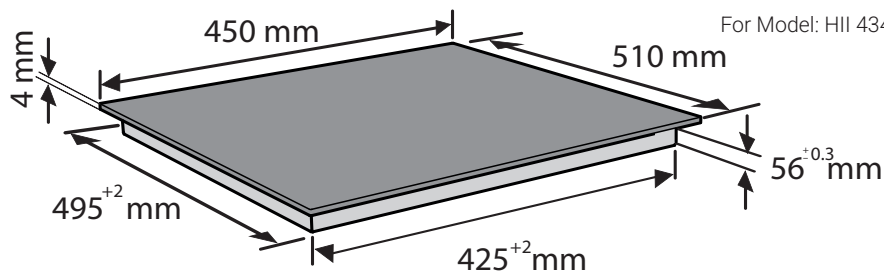
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

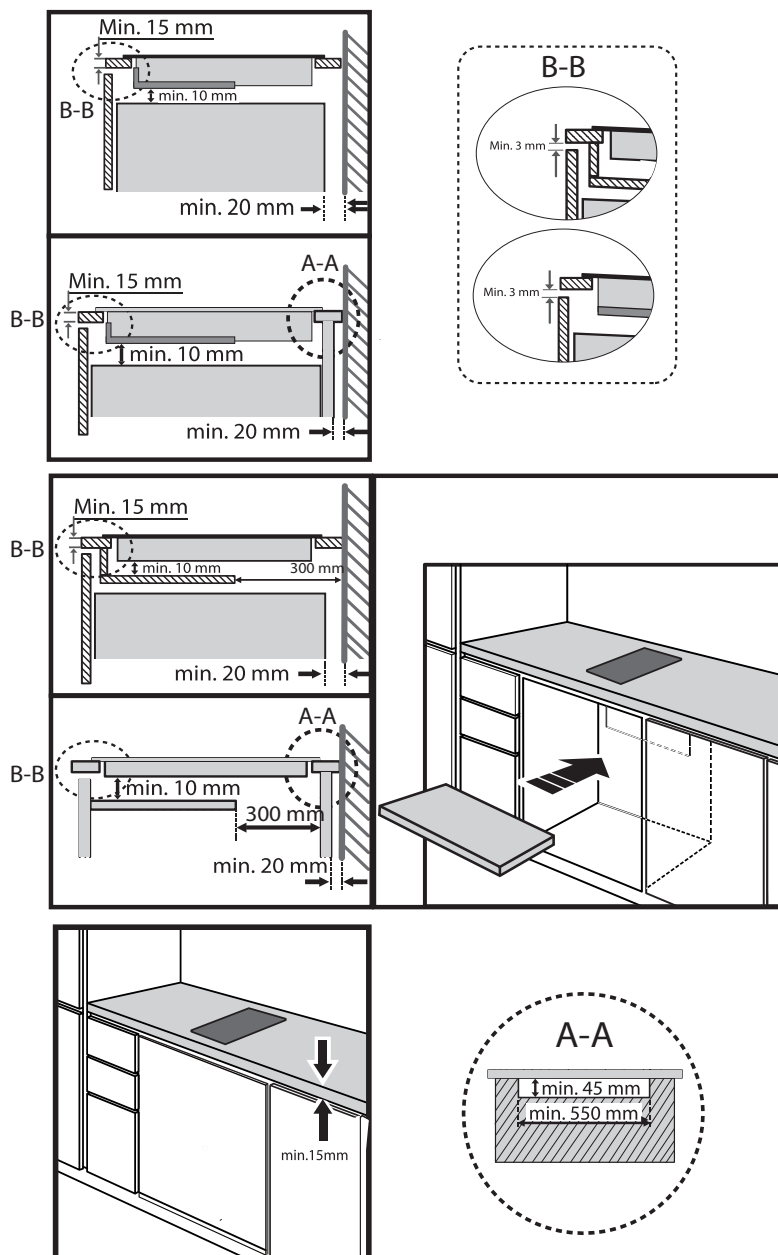


6 Installation of appliance

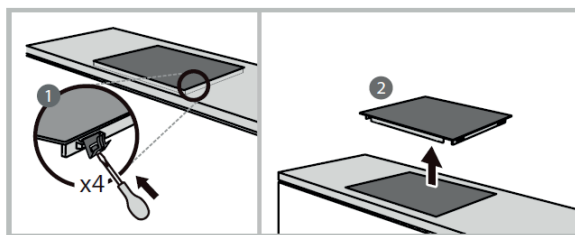
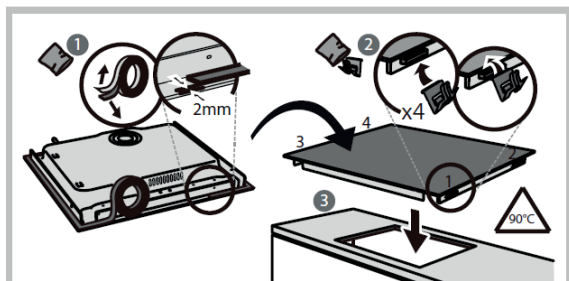
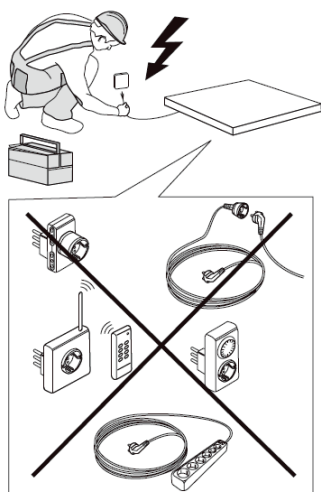
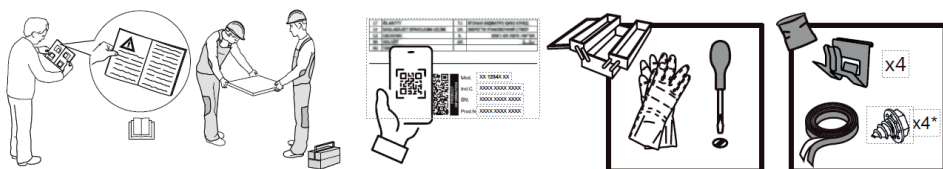
For Model: HII 43400 TO



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6.4 Connecting the cooker 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 cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

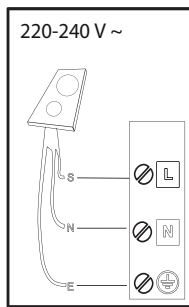
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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

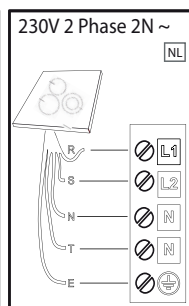
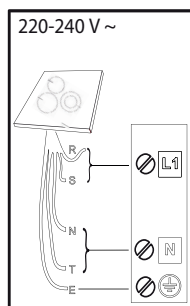
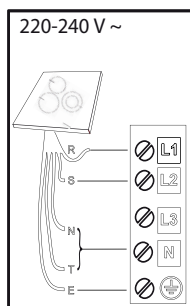
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

6 Installation of appliance

HDI 32400 TO



HII 43400 TO



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црно-črna-čрно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjavan-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntrunkahverengi-donn-brünn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrίνο/πράσινο-kollane/rohe-line-øltens/zašgeltona/žalia-zóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas-gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm- blár

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

7 Cleaning and care

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

8 Troubleshooting

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

8 Troubleshooting

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

Failure display and inspection for induction cooking zone

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

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

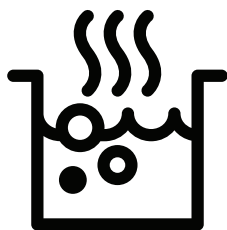
The above are the judgment and inspection of common failures.

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



Встраиваемая Варочная Панель

Руководство Пользователя



HDI 32400 TO - HII 43400 TO

RU



01M-8770903200-1126-02
01M-8770913200-1126-02

Сначала прочтите данное руководство по эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

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

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

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



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



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

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

1.1 Общая безопасность

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

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

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

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

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

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

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

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

вести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.4 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

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

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

поверхность, так как они могут сильно нагреться.

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

1.6 Опасность пореза

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

требования может привести к порезам.

1.7 Важные указания по технике безопасности

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

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

образом только квалифицированным специалистом.

- Этот прибор должен быть подключен к цепи с изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания в соответствии с правилами электромонтажа.
- Ненадлежащая установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения каких-либо предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и

даже кухонной посуды.

- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компетентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
 - Не используйте парочиститель для чистки варочной панели.
 - Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
 - Не стойте на варочной панели.
 - Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.
 - Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
 - Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
 - Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:
 - места работы поварского персонала в магазинах; офисах и

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

других рабочих сре-
дах;

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

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

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

указаний по безопасному использованию и возможным рискам.

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

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

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

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

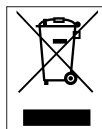
1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

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

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

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

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

1.10 Информация об упаковке

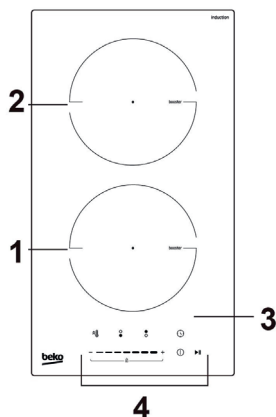


Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

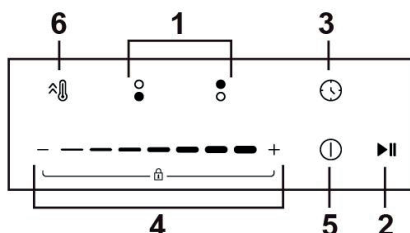
2 Общий обзор

2.1 Обзор - HDI 32400 TO

A



B



Элементы управления и детали

A. Обзор

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

B. Панель управления

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

2.2 Технические данные

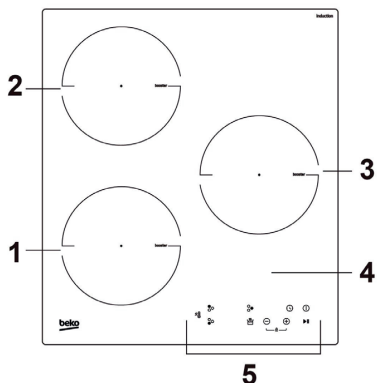
Модель	HDI 32400 TO
Варочные зоны	2 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	3000-3800 Вт
Размер изделия (Д*Ш*В)	288*520*60 мм
Встраиваемые размеры	268+2*500+2*56±0.3 мм

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

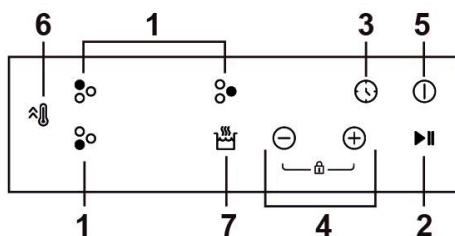
2 Общий обзор

2.3 Обзор - HII 43400 TO

A



B



Элементы управления и детали

A. Обзор

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

B. Панель управления

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

2.2 Технические данные

Модель	HII 43400 TO
Варочные зоны	3 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	5000-6100 Вт
Размер изделия (Д*Ш*В)	450*510*60 мм
Встраиваемые размеры	425+2*495+2 56 ±0.3 мм

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

3 Перед первым использованием

3.1 Введение в индукционный метод приготовления

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

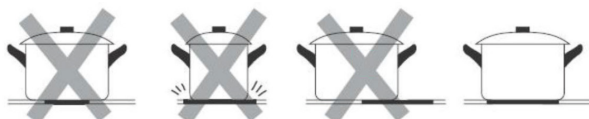


3.2 Выбор надлежащей посуды

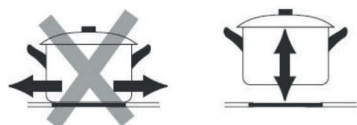
- Вам нужно выбрать правильную посуду для индукционной варочной панели, используя только посуду с основанием, подходящим для индукционной варки.
- Символ пригодности для индукционного нагрева должен находиться на упаковке или в нижней части посуды. Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя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



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



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



3 Перед первым использованием

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

Диаметр зоны приготовления (мм)	Мин. диаметр кастрюли (мм)
Зона 1/2/3:180 мм	120 мм

3.3 Использование сенсорного управления

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



4 Эксплуатация устройства

4.1 Начало приготовления пищи

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



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

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



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

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

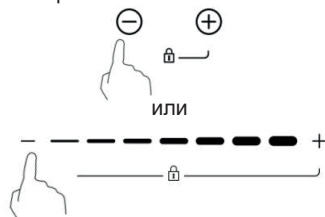
Если на дисплее мигает « ≤» поочередно с настройкой нагрева, это означает, что:

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

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

4.2 Когда вы закончите приготовление пищи

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



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

4.3 Использование функции Boost

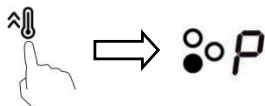
Функция Boost — это функция, которая максимизирует мощность выбранной конфорки. При активации функция работает 5 минут и обеспечивает более быстрое приготовление пищи на большей мощности, например, для нагрева большого объема воды в кастрюле для приготовления риса или пасты.

Использование функции Boost для активации большей мощности

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

4 Эксплуатация устройства

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



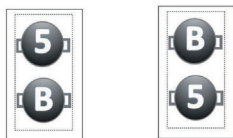
3. Режим Boost действует в течение 5 минут, после чего зона нагрева возвращается на уровень мощности 9.
4. Если вы хотите отменить функцию boost в течение 5 минут работы, коснитесь элемента управления выбором конфорки, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем нажмите кнопку функции Boost (HDI 32400 TO) или нажмите и удерживайте кнопку «+» в течение 3 секунд (HII 43400 TO), и зона нагрева вернется на уровень мощности 9.



Управление мощностью

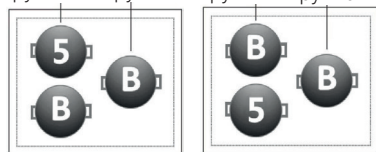
В этой варочной панели каждая зона может работать с функцией Boost. Если вам нужно использовать Boost, сначала убедитесь, что другая конфорка настроена на уровень мощности не более 5.

Модель: HDI 32400 TO



Модель: HII 43400 TO

Группа А Группа В Группа А Группа В



4.4 Использование функции паузы - STOP+GO

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

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



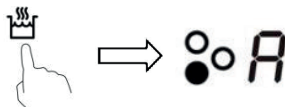
3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку STOP+GO, после чего конфорка вернется к предыдущей мощности.



4.5 Использование функции поддержания тепла (только HII 43400 TO)

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

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



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

4 Эксплуатация устройства

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



4.6 Блокировка элементов управления

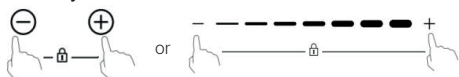
- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Когда элементы управления заблокированы, все сенсоры, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключаются.

Блокировка элементов управления

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

Разблокировка элементов управления

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



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

4.7 Защита от перегрева

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

панель автоматически прекратит работу.

4.8 Защита от перелива жидкости

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

4.9 Обнаружение мелких предметов

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

4.10 Предупреждение об остаточном тепловыделении

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

4.11 Автоматическое отключение

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

4 Эксплуатация устройства

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

4.12 Использование таймера

Таймер можно использовать в двух различных режимах:

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

Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

1. Убедитесь, что плита включена.
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30 ⌚».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На панели дисплея отобразится оставшееся время «:35 ⌚».
4. Чтобы отменить таймер, нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а затем «--».
5. Устройство подаст звуковой сигнал через 30 секунд, и на дисплее таймера отобразится «--», когда истечет установленное время.



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

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

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

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

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

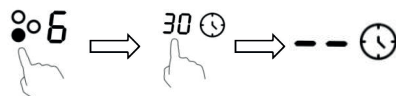


Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

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

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

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



4 Эксплуатация устройства

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



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

Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

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



Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

 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.

4.13 Настройки нагрева

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

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

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

5 Советы по приготовлению



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

5.1 Советы по приготовлению

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

Слабая варка, приготовление риса

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

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

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

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

Жарка во фритюре

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

6 Установка изделия

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

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

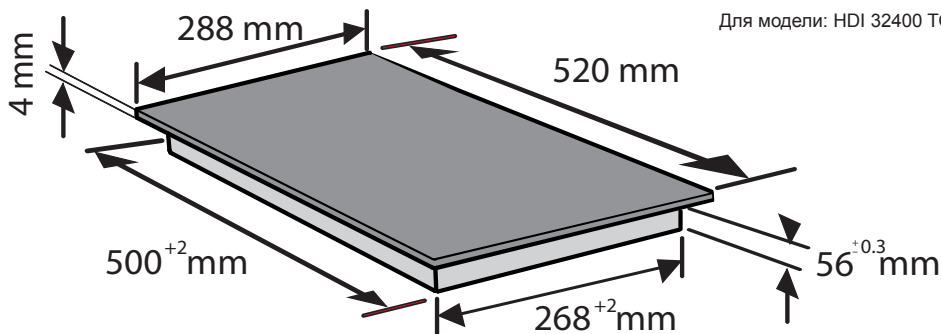
6.2 После установки варочной поверхности убедитесь, что

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

6.3 Подбор монтажного оборудования

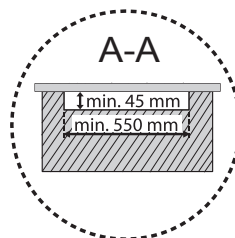
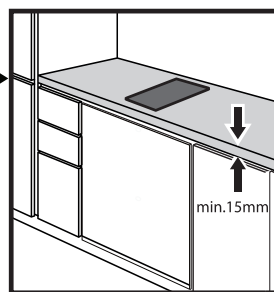
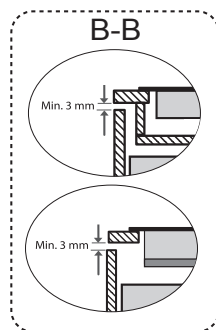
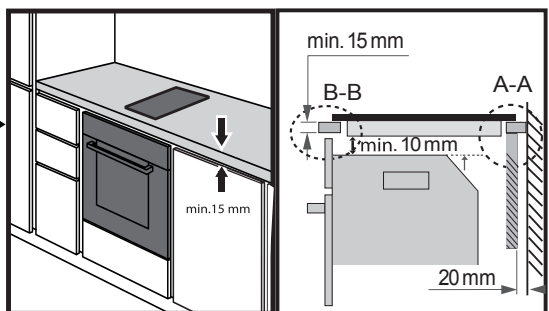
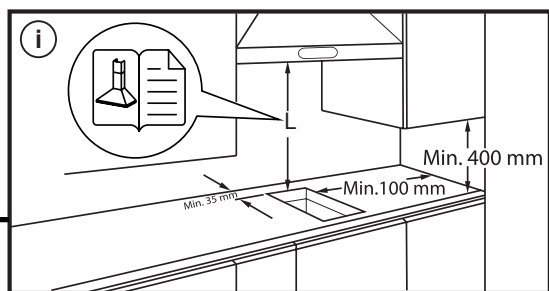
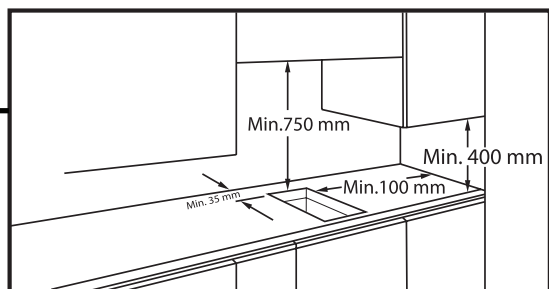
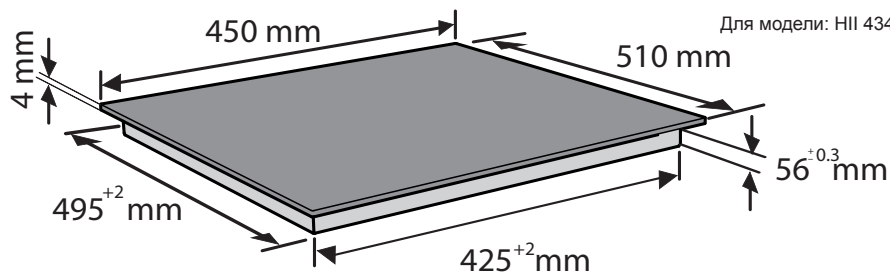
Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

При любых обстоятельствах убедитесь, что стеклокерамическая поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что стеклокерамическая поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже.

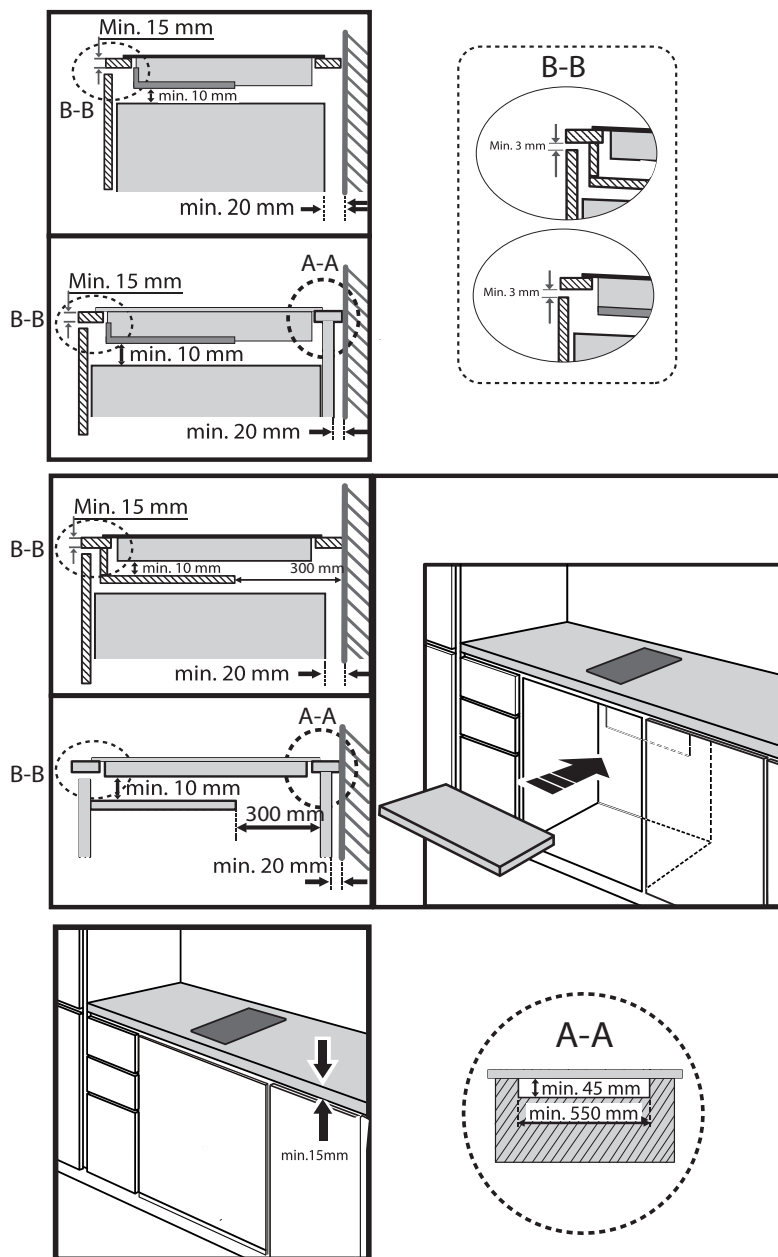


6 Установка изделия

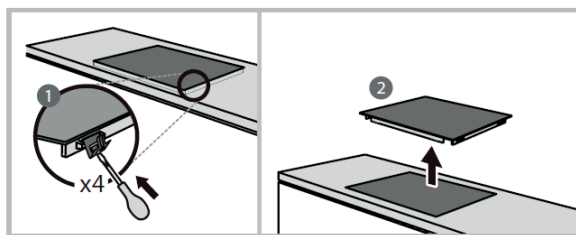
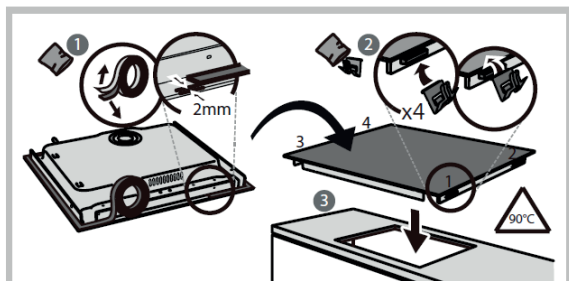
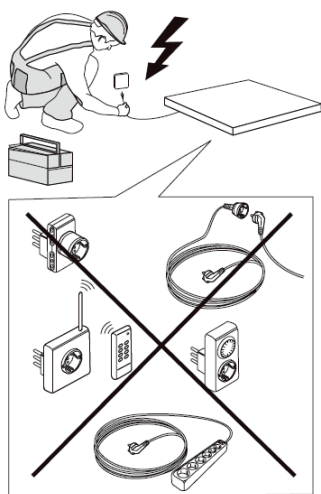
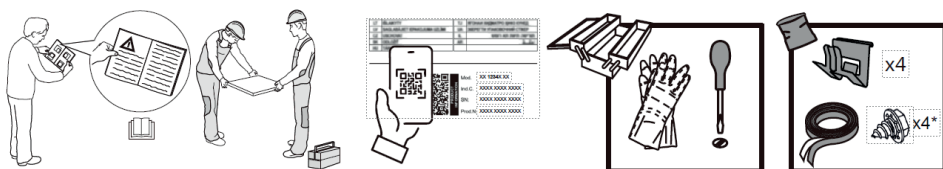
Для модели: НН 43400 ТО



6 Установка изделия



6 Установка изделия



6.4 Подключение поверхности к электросети

Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Домашняя система проводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.



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

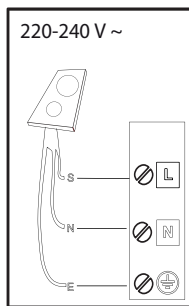
Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75 °C в любой точке.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система проводки без изменений. Изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.

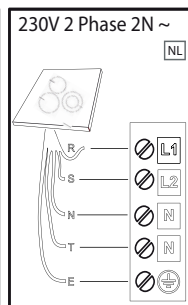
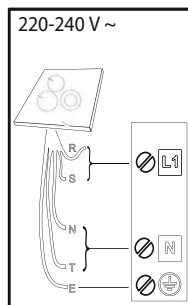
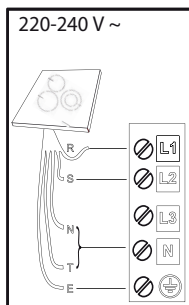
Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.

6 Установка изделия

HDI 32400 TO



HII 43400 TO



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-korичневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brünn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelëka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 **E:** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτινo/πράσινο-kollane/rohe-line-øltens/zašgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buí/glas-gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Если кабель повреждён или требует замены, его должен заменить сервисный техник с использованием соответствующих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение в соответствии с требованиями безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сдавливать.
5. Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только квалифицированным специалистом.



После установки нижняя поверхность варочной панели и её сетевой кабель недоступны.

7 Очистка и уход

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

7 Очистка и уход

Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитые жидкости 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите всю область сухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание плиты.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.
--	---	---

8 Поиск и устранение неисправностей

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

8 Поиск и устранение неисправностей

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

Отображение неисправностей и осмотр индукционной зоны приготовления

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

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

Вышеизложенное является предположением на основании распространенных видов неисправностей.

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

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.

Импортер в Казахстане: ТОО «BEKO CENTRAL ASIA» ул. Абиша Кекилбайулы, 34, БО «Capital Tower», 10 этаж, 050060, Алматы, Казахстан

Действует только на территории РФ / Valid for Russian Federation only



ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

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

Телефон горячей линии 8-800-200-23-56 (Звонок бесплатный на всей территории России)
Режим работы: пн-пт с 07-00 до 21-00, сб-вс с 08-00 до 21-00 (Московское время)

Гарантийный талон серия **RUS №**

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Компания

Подпись продавца

ПЕЧАТЬ

Дата установки

Компания

Подпись мастера

ПЕЧАТЬ

Покупатель Телефон

Фамилия, Имя, Отчество

Изделие проверялось в присутствии покупателя;

Покупатель с условиями гарантии ознакомлен

Подпись Покупателя



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



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

3

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

2

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА



серия **RUS №**

Дата продажи

ПЕЧАТЬ
МАГАЗИНА

1

ГАРАНТИЯ 2 ГОДА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый Покупатель!

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

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

На крупногабаритную и малогабаритную бытовую технику, на кондиционеры 2 года. 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 авторизованных сервисных центров.

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

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

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

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

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

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

11. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.
12. Гарантия изготовителя не распространяется на изделия с удаленными или испорченными табличками, содержащими идентификационный и серийный номер изделия.
13. Гарантия изготовителя не распространяется на косметические дефекты, не влияющие на потребительские свойства изделия, а также на расходные материалы, подверженные естественному износу (фильтры, прокладки, уплотнения, сальники, резиновые шланги, декоративные накладки, электрические лампы, аэраторы, элементы питания и др. в том числе на перемещаемые вручную пластиковые, стеклянные и металлические детали).
14. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, физическим, юридическим лицам, в случае касания задней стенки прибора стояков отопления, газовых труб, металлических элементов и т. п., несоблюдения потребителем требований изготовителя, указанных в настоящих Условиях гарантийного обслуживания, и в Инструкции по эксплуатации.
15. По истечении гарантийного срока рекомендуется не реже одного раза в 1 год обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту авторизованного сервисного центра.
16. Изготовитель не рекомендует использовать изделие за пределами установленного срока службы. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

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

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

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.



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



ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі туралы ескерту.



ЕСКЕРТУ: Электр тоғының соғуы туралы ескерту.

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

1.1 Жалпы қауіпсіздік

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

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

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

1.2 Орнату

Электр тоғының соғу қаупі

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

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғының соғу қаупі

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

1.4 Денсаулық қаупі

- Бұл құрылғы электрмагнитті қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бет қаупі

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

балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл ұсыныстарды орындамау күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

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

1.7 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

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

майды.

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

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

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

меңіз.

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

маман орындауы керек.

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

адамдар ауыстыруы керек.

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

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

маса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.

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

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

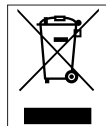
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: пісіру беттерінде зат сақтамаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы беті керамикалық әйнектен немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалғандықтан, плита беті шытынаған кезде электр тоғының соғуын алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.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

қадағалауда жүргізілуі керек.

- 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) қалдығын 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

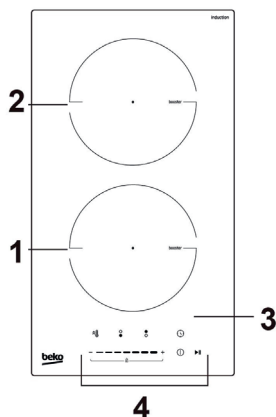


Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орама материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

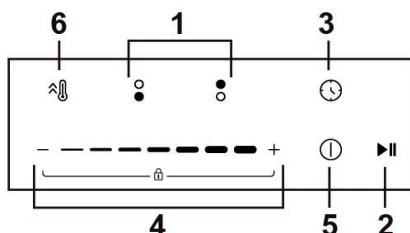
2 Жалпы шолу

2.1 Шолу - HDI 32400 TO

A



B



Басқару және бөлшектер

A. Шолу

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

B. Басқару тақтасы

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

2.2 Техникалық деректер

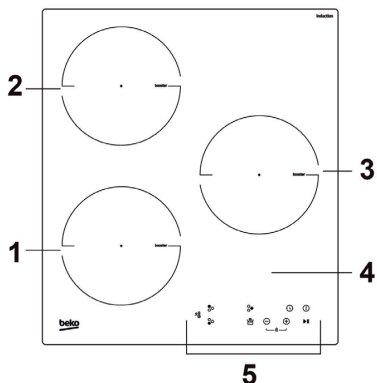
Үлгі	HDI 32400 TO
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~ 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	3000-3800 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	288*520*60 мм
Кіріктірілген өлшемдер	268+2*500+2*56±0.3 мм

Өлшемдер шамалап берілген. Өнімдерімізді үздіксіз жетілдіруге тырысатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен жобаларды алдын ала ескерту жасамай өзгерте аламыз.

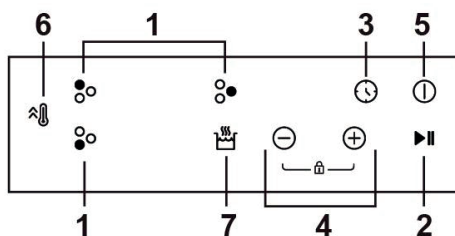
2 Жалпы шолу

2.3 Шолу - НІІ 43400 ТО

A



B



Басқару және бөлшектер

A. Шолу

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

B. Басқару тақтасы

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

2.2 Техникалық деректер

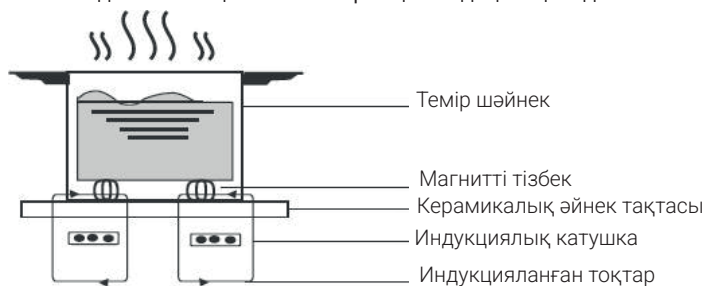
Үлгі	НІІ 43400 ТО
Пісіру аймақтары	3 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~ 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	5000-6100 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	450*510*60 мм
Кірістірілген өлшемдер	425+2*495+2 56 ±0.3 мм

Өлшемдер шамалап берілген. Өнімдерімізді үздіксіз жетілдіруге тырысатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен жобаларды алдын ала ескерту жасамай өзгерте аламыз.

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

3.1 Индукциялық пісіруге кіріспе

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

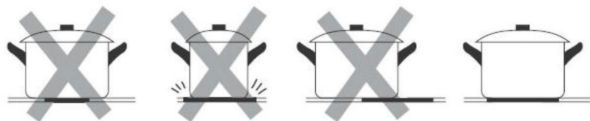


3.2 Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау

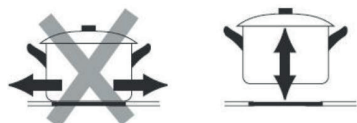
- Индукциялық пісіру үшін дұрыс ыдыс-аяқты, яғни түбі индукциялық пешке арналғанын таңдау қажет.
- Қаптамадағы немесе кәстрөлдің түбіндегі индукция таңбасын қараңыз. Сонымен қатар магниттік тексеру жасау арқылы ыдыстың жарап-жарамайтынын тексеруге болады.
- Магнитті кәстрөлдің ортасына қарай жылжытыңыз.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



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



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



3 Before first use

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

Пісіру алаңының диаметрі (мм)	Мин. Кәстрөл диаметрі (мм)
Алаң 1/2/3:180 мм	120 мм

3.3 Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

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



4 Құрылғыны пайдалану

4.1 Тамақ пісіруді бастау үшін

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



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

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



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

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

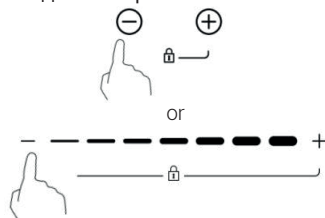
Егер дисплейде қыздыру параметрімен кезектесіп « H » шамы жыпылықтаса, бұл мынаны білдіреді:

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

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

4.2 Тамақ пісіруді аяқтаған кезде

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



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

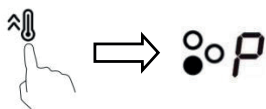
4.3 Күшейту функциясын пайдалану

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

Қуатты арттыру үшін күшейтуді қолдану

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

4 Құрылғыны пайдалану



3. Boost режимі 5 минут бойы жұмыс істейді, содан кейін пісіру аймағы 9-қуат деңгейіне қайта оралады.

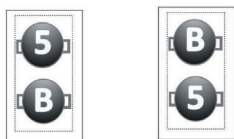
4. Іске қосылғаннан кейін 5 минут ішінде күшейту функциясын тоқтатқыңыз келсе, пісіру аймағын таңдау пернесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор шамы жыпылықтайды. Содан кейін Boost функциясының басқару түймесін басыңыз (HDI 32400 TO) немесе «+» түймесін 3 секунд бойы басып тұрыңыз (HII 43400 TO), сонда пісіру аймағы 9-қуат деңгейіне қайта оралады.



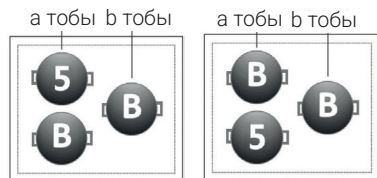
Қуатты басқару

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

Үлгісі: HDI 32400 TO



Үлгісі: HII 43400 TO



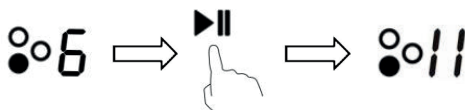
4.4 Кідірту функциясын пайдалану – STOP+GO

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

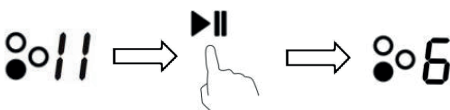
бастауға мүмкіндік береді.

1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

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



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

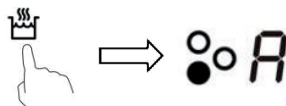


4.5 Жылуды сақтау функциясын пайдалану (Тек HII 43400 TO үшін)

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

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

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



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



4.6 Басқару элементтерін құлыптау

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

Басқару элементтерін құлыптау үшін

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

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

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



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

4.7 Қызып кетуге қарсы қорғаныс

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

4.8 Төгілуден қорғаныс

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

4.9 Шағын бұйымдарды анықтау

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

4.10 Қалдық жылу туралы ескерту

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

4.11 Автоматты түрде өшу

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

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

7	2
8	2
9	2

4.12 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

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

Таймерді минут есептегіш ретінде пайдалану

Егер де бірде-бір пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз

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



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

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

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

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

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



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

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

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

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



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

4 Құрылғыны пайдалану



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

Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

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



Қуат деңгейінің индикаторына қарама-қарсы қызыл нүкте жыпылықтайтын болады.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)

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



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

4.13 Қыздыру параметрлері

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

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

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



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

5.1 Пісіру кеңестері

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

Баяу қайнату, күріш пісіру

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

Стейкті қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді қуыру үшін:

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

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

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

Араластырып қуыру үшін

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

6 Құрылғыны орнату

6.1 Пісіру панелін орнатпай тұрып ескерілетін жайттар

- Жұмыс беті төртбұрышты және тегіс, ешқандай құрылымдық элементтер кедергі жасамайды.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер плита 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.

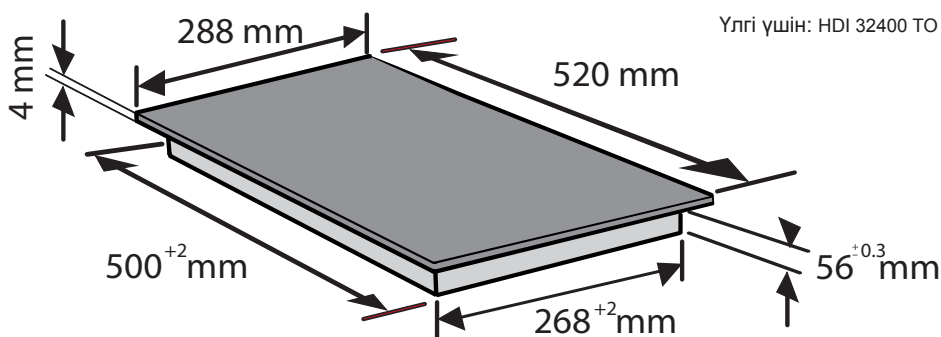
6.2 Пісіру панелін орнатқан кезде ескерілетін жайттар

- 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 жылу-дан қорғайтын тосқауыл орнатылады
- Тұтынушы оқшаулау қосқышына оңай қол жеткізе алады.

6.3 Орнату жабдығын таңдау

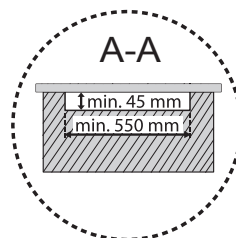
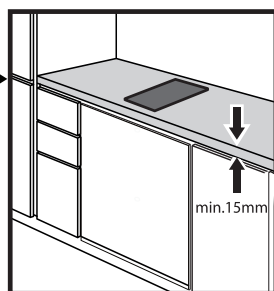
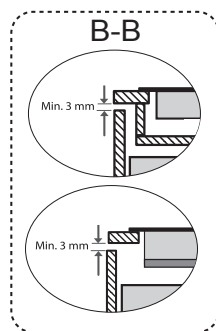
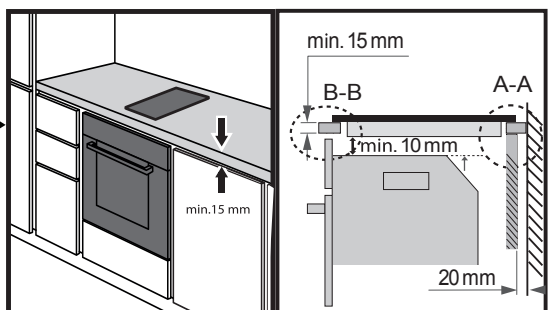
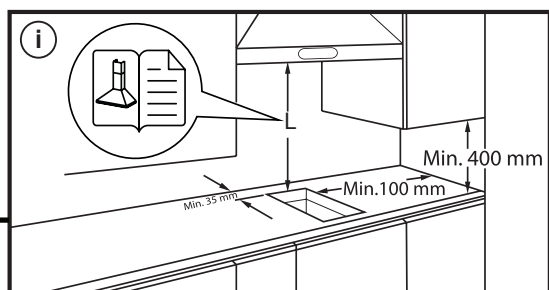
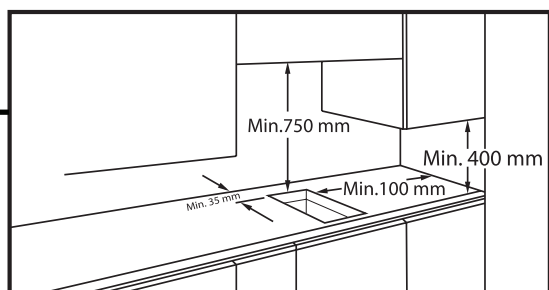
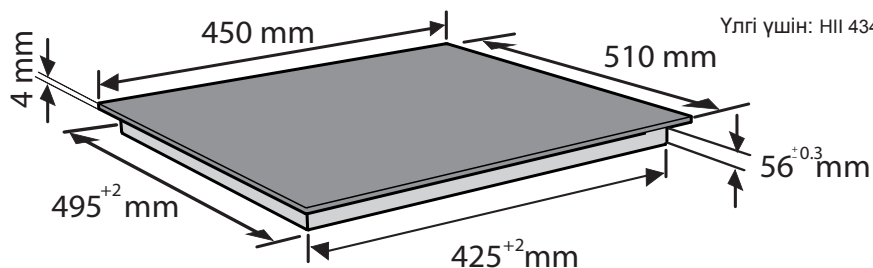
Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.

Кез-келген жағдайда, Индукция қабығы жақсы желдетілгеніне және ауа кірісі мен шығысы бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Индукция қабығы жақсы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей.

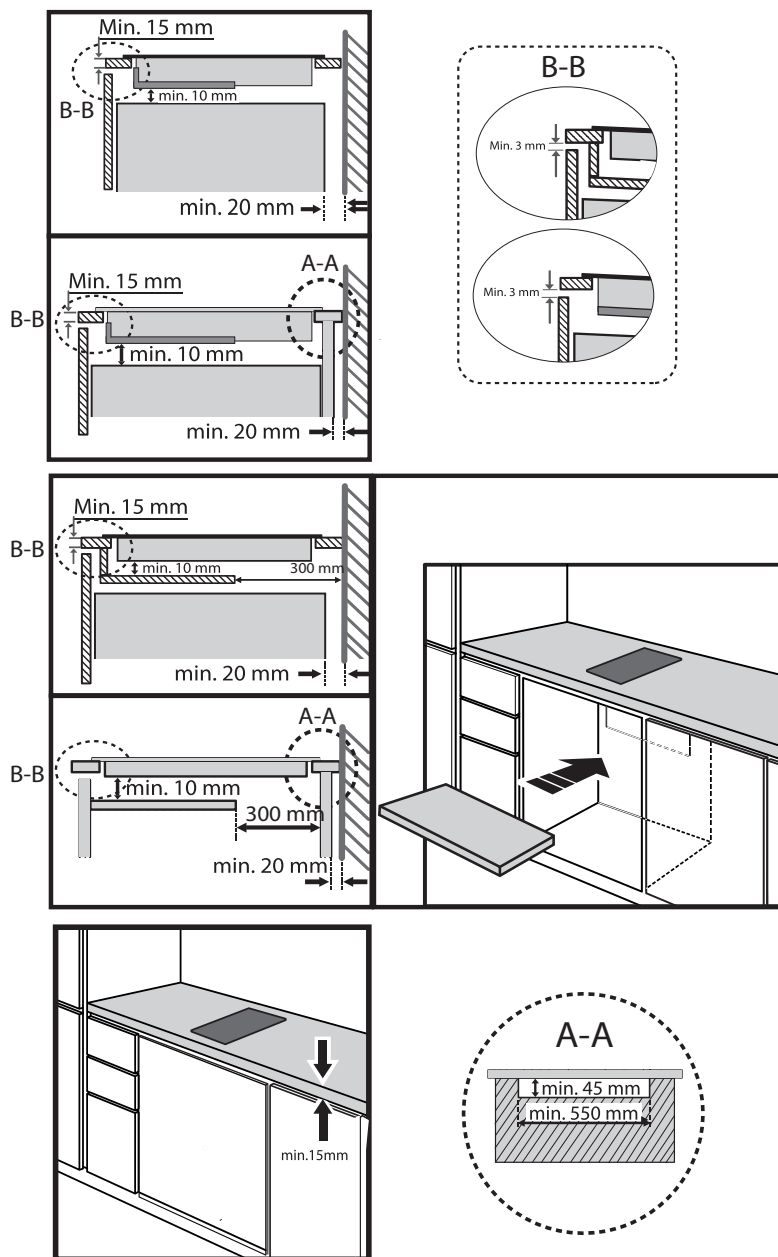


6 Құрылғыны орнату

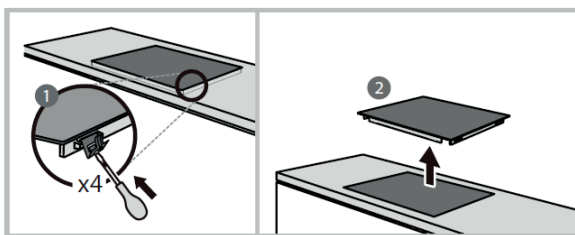
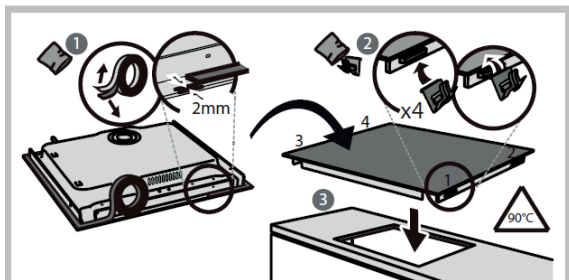
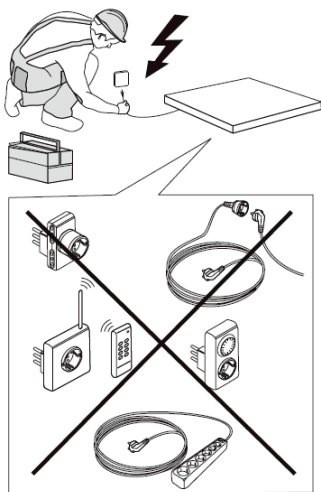
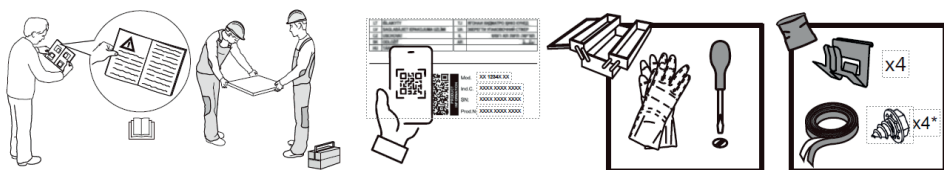
Үлгі үшін: НІІ 43400 ТО



6 Құрылғыны орнату



6 Құрылғыны орнату



6.4 Пешті желілік қуат көзіне қосу

Бұл шұңқырды желілік қуат көзіне тек тиісті білікті адам қосуы керек. Шұңқырды желілік қуат көзіне қоспас бұрын, мынаны тексеріңіз:

1. Тұрмыстық сымдар жүйесі құмыра тартқан қуатқа жарамды.
2. Кернеу рейтингтік тақтайшада берілген мәнге сәйкес келеді



Қуат көзінің кабельдік бөліктері рейтингтік тақтайшада көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пешті электр қуат көзіне қосу үшін адаптерлерді, редукторларды немесе тармақтау құрылғыларын пайдаланбаңыз, себебі олар қызу мен отты тудыруы мүмкін.

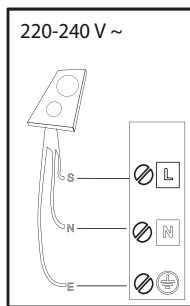
Қуат көзі кабелі ешқандай ыстық бөлшектерге тигізбеуі керек және оның температурасы кез-келген нүктеде 75°C-тан аспауы үшін орналастырылуы керек.

Тұрмыстық сымдар жүйесінің өзгеріссіз жарамдылығын elektrikпен тексеріңіз. Өзгерістерді тек білікті elektrik жасауы керек.

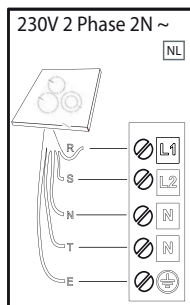
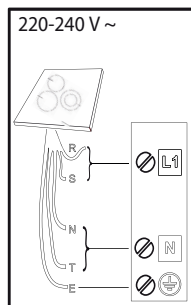
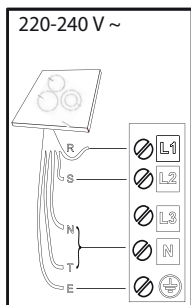
Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті ажыратқышқа сәйкес қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.

6 Құрылғыны орнату

HDI 32400 TO



HII 43400 TO



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnĕdý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntrunkahverengi-donn-brünn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelĕka)-mĕlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτινo/πράσινο-kollane/rohe-line-øltens/zašgeltona/žalia-zółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-ruĕeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn

N: blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mĕlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Егер кабель зақымдалса немесе ауыстыру қажет болса, жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін оны тиісті құралдарды қолдана отырып сервистік маман ауыстыруы тиіс.
2. Құрылғы тікелей электр желісіне қосылған жағдайда, контактылар арасындағы арақашықтығы кемінде 3 мм болатын көпполюсті автоматты ажыратқыш орнатылуы тиіс.
3. Орнатушы электр қосылымының дұрыс жасалғанына және қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетініне көз жеткізуі тиіс.
4. Кабельді бүгуге немесе қысып қалдыруға болмайды.
5. Кабельді үнемі тексеріп, тек білікті маман ғана ауыстыруы тиіс.



Орнатудан кейін плитаның төменгі беті мен электр сымына қол жеткізу мүмкін емес.

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/қажак 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 Индукциялық плиталарға сай келетін қалақшаны, шпательді немесе жүзді қырғышты пайдаланып, оларды дереу алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру беттерінде абай болыңыз: 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстап, кез келген ластануды немесе дақты плитаның салқын жеріне қырып алыңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдыс-аяққа арналған шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластанулар» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз.	• Қайнатылған және қантталған тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер дақтарды суығанша әйнекте қалдырсаңыз, артынша оларды кетіру қиынға соғуы немесе тіпті әйнек бетіне тұрақты зақым келтіруі мүмкін. • Кесу қаупі: қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ ұстарадай өткір болады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

7 Тазалау және күтім көрсету

Басқару элементтеріне сұйықтықтың төгілуі	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сіңіріп алыңыз 3. Сенсорлық басқару аймағы таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығаруы және өшуі мүмкін, ал егер сұйықтық сенсорлық басқару элементтеріне тиіп кетсе, олар істемей қалуы мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.
--	--	--

8 Ақаулықтарды жою

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

8 Troubleshooting

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

Индукциялық пісіру аймағының ақауларын көрсету және тексеру

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

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

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды тексеру деректері мен қорытындылары берілген.

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

Өндіруші: Arçelik A.S.

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

Қытайда жасалған

Ресей Федерациясындағы импорттаушы/Өндірушінің уәкілетті өкілі: BEKO LLC

Заңды мекенжайы: 601021 Ресей, Владимир облысы, Киржач ауданы, Федоровское ауылы, Сельская көшесі, 49

Өндірілген күні өнімде орналасқан жапсырмада көрсетілген сериялық нөмірге келесідей енгізіледі: Сериялық нөмірдің он бірінші және он екінші сандары өндірілген жылын, ал он тоғызыншы және жиырмасыншы сандары өндірілген айын көрсетеді.

Мысалы, сериялық нөмірі "XXXXXXXXXX24XXXXXXXX10XX" өнімнің 2024 жылдың қазан айында өндірілгенін білдіреді.

Қазақстандағы импорттаушы: BEKO CENTRAL ASIA LLP көшесі. Әбіша Кекилбайұлы, 34, ВО "Capital Tower", 10-қабат, 050060, Алматы, Қазақстан

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 ұстаған 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 үкіл 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 бергіш 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, шеткаларға, 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 де 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 АҚ 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, документация, 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 контактті 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 _____

Palun lugege seda kasutusjuhendit!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Beko toote kasuks. Loodame, et saate parimaid tulemusi selle uusima tehnoloogia järgi valmistatud kõrgkvaliteetse toote abil. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Võtke arvesse, et see kasutusjuhend kehtib ka mitme muu mudeli jaoks. Mudelitevahelised erinevused tuuakse juhendis välja.

Sümbolite selgitus

Selles juhendis kasutatavad sümbolid on järgmised.



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



HOIATUS: Elu ja varaga seotud ohtlike olukordade hoiatus.



HOIATUS: Hoiatus tulekahju kohta.



HOIATUS: Hoiatus elektrilöögi kohta..

Olulised ohutusjuhised **Lugege hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks**

1.1 Üldine ohutus

viitamiseks See jaotis sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad kaitsta tulekahju, elektrilöögi, lekkiva mikrolaineenergiaga kokkupuute, kehavigastuste või varakahju ohu eest. Nende juhiste eiramise korral on garantii kehtetu.

- Beko tooted vastavad kehtivatele ohutusstandarditele; seetõttu peab toote või toitejuhme kahjustuste korral selle edasimüüja, teeninduskeskus või spetsialist või volitatud hooldusettevõtte ohu vältimiseks need parandama või asendama. Vigane või kvalifitseerimata isiku poolt tehtud parandustöö võib olla ohtlik ja võib kasutajale riski tekitada.

1.2 Paigaldamine **Elektrilöögi oht**

- Enne mis tahes tööde või hoolduse tegemist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Ühendamine nõuetekohase maandusega elektrisüsteemiga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Koduse elektrijuhtmestiku muudatusi tohib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.3 Kasutamine ja hooldus **Elektrilöögi oht**

- Ärge küpsetage katkisel või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind peaks purunema või pragunema, lülitage seade kohe peamise toite juurest välja (seinlülitist) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

- Enne puhastamist või hooldust lülitage pliidiplaat seintelülitist välja.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektriöögi või surma.
- Pottide käepidemed võivad olla puudutamisel kuumad. Kontrollige, et pottide käepidemed ei ulatuks teiste sisselülitatud keedualade kohale. Hoidke käepidemed lastele kättesaamatus kohas.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi ja kõrvetusi.

1.4 Terviseoht

- See seade vastab elektromagnetilise ohutuse standarditele.

1.5 Kuumade pindade oht

- Kasutamise ajal muutuvad selle seadme ligipääsetavad osad nii kuumaks, et võivad põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega ühelgi muul esemel peale sobivate keedunõude puutuda induktsioonklaasi enne, kui pind on jahtunud.
- Metallesemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, ei tohi asetada pliidiplaadi pinnale, sest need võivad kuumeneda.
- Hoidke lapsed eemal.

1.6 Lõikeoht

- Pliidiplaadi kaabitsa žiletiterav tera on nähtaval, kui kaitsekate on tagasi tõmmatud. Kasutage äärmise ettevaatusega ning hoidke alati ohutus kohas ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatuse eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

1.7 Olulised ohutusjuhised

- Enne selle seadme paigaldamist või kasutamist lugege need juhised hoo-

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

likalt läbi.

- Sellele seadmele ei tohi kunagi asetada kergesisüttivaid materjale ega tooteid.
- Palun tehke see teave kättesaadavaks seadme paigaldamise eest vastutavale isikule, sest see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb see seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhiste.
- Seadme tohib nõuetekohaselt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada voluringiga, mis sisaldab eralduslülitit, mis tagab vastavalt juhtmestiku eeskirjadele täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.
- Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvasiid ülepritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kunagi kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Ärge kunagi jätke seadme esemeid ega köögi-riistu.
- Ärge kunagi kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage keedualad ja pliidiplaat alati välja, nagu on kirjeldatud selles juhendis (st puutejuhtnuppe kasutades).
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellel istuda, seista või ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal olevates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad ras-

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

kelt viga saada.

- Ärge jätke lapsi üksi või järelvalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega isikuid, kelle võime seadet kasutada on piiratud, peab seadme kasutamises juhendama vastutustundlik ja pädev isik. Juhendaja peab olema veendunud, et nad saavad seadet kasutada endale või ümbritsevale ohtu tekitamata.
- Ärge parandage ega asendage seadme ühtegi osa, kui seda ei ole juhendis konkreetselt soovitatud. Kõiki muid hooldustöid peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle keraamilise klaaspinna, sest see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks küürimisvahendeid ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, sest need võivad induktsioonklaasi kriimustada.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks välja vahetama tootja, tema hooldusteenuse esindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja muuks sarnaseks otstarbeks, näiteks:
 - personali köögiladel kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - talumajades;
 - klientide poolt hotel-

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

lides, hotellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;

– hommikusöögiga majutusasutustes.

• **HOIATUS:** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8-aastased lapsed tuleb eemal hoida, välja arvatud juhul, kui neid pidevalt jälgitakse.

• Seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud ainult siis, kui neid juhendatakse või kui nad on mõistnud seadme ohutu kasutamise põhimõtteid ning võimalikke kaasnevaid ohte.

• Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet

puhastada ega hooldada.

• **HOIATUS:** Järelevalveta toiduvalmistamine rasva või õliga pliidil võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke tuld veega kustutada, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leeknt kaane või tulekustutustekiga.

• **HOIATUS:** Tuleoht: ärge hoidke keedupindadel esemeid.

• **HOIATUS:** Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi võimalust, klaaskeraamilistest või samalaadsetest materjalidest pliidipindade puhul, mis kaitsevad voolu all olevaid osi

• Aurupuhastit ei tohi kasutada.

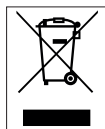
• Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

1 Olulised ohutus- ja keskkonnavalad juhised

- **HOIATUS:** Kõpsetusprotsessi tuleb jälgida. Lühiajalist kõpsetusprotsessi tuleb pidevalt jälgida.
- Seadet tuleb hoiustada vastavalt pappkarbil olevatele käsitlemismärgistele.

1.8 Vastavus elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete direktiivile ja jäätmete kõrvaldamine:

Antud toode vastab EU-i WEEE-direktiivile (2012/19/EU). Sel tootel on elektriliste seadmete jäätmete klassifikatsioonisümbol (WEEE).



See sümbol näitab, et seda toodet ei tohi selle kasutuse lõppemisel koos muude olmejäätmetega kõrvaldada. Kasutatud seade tuleb tagastada ametlikku elektriliste ja elektrooniliste seadmete taaskasutuspunkti. Nende

kogumissüsteemide leidmiseks pöörduge oma kohaliku asutuse või edasimüüja poole, kust toode osteti. Iga majapidamine mängib olulist rolli vana seadme taaskasutusele- ja ringlusse võtmisel. Kasutatud seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab vältida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.

1.9 Vastavus RoHS direktiivile:

Antud toode vastab EU RoHS direktiivile (2011/65/EU). Toode ei sisalda direktiivis märgitud kahjulikke ja keelatud materjale.

1.10 Pakkeinfo

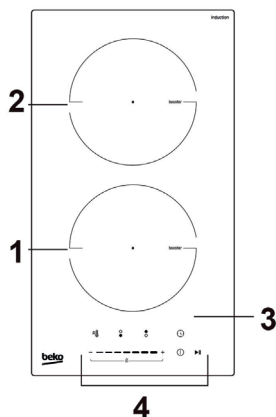


Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt rahvusvahelistele keskkonnavalastele õigusaktidele. Ärge utiliseerige pakkematerjale koos olme- ja muu prüügiga. Viige need kohaliku omavalitsuse poolt ettenähtud pakkematerjalide kogumispunkti.

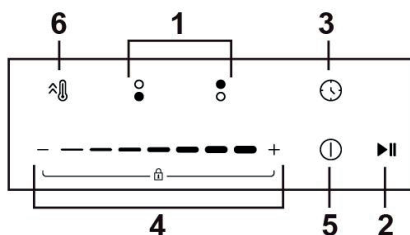
2 Üldülevaade

2.1 Ülevaade - HDI 32400 TO

A



B



Kontroll ja osad

A. Ülevaade

1. 2000 Boost 2300W keeduala
2. 1500 Boost 2000 W keeduala
3. Klaasplaat
4. Juhtpaneel

B. Juhtpaneel

1. Keeduala valikunupp
2. Stop & GO nupp
3. Taimeri nupp
4. Võimsuse reguleerimise nupud / taimeri reguleerimise nupud / klahviluku nupp
5. Sisse-/väljalülitusnupp
6. Boost-funktsiooni nupp

2.2 Tehnilised andmed

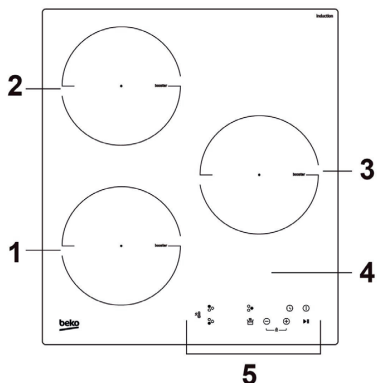
Mudel	HDI 32400 TO
Keedualad	2 keeduala
Toitepinge	220-240V~ 50-60Hz
Koguvõimsus	3000-3800 W
Toote mõõtmed (P*L*K)	288*520*60 mm
Sisseehitusmõõdud	268+2*500+2*56 ± 0,3 mm

Mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame oma tooteid pidevalt täiustada, võime spetsifikatsioone ja kujundust ette teatamata muuta.

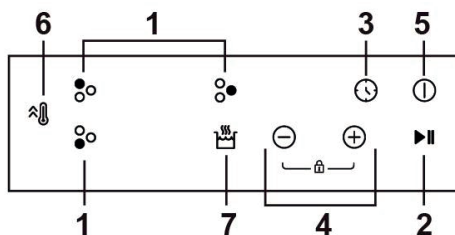
2 Üldülevaade

2.3 Ülevaade - HII 43400 TO

A



B



Kontroll ja osad

A. Ülevaade

1. 2000 Boost 2600W keeduala
2. 1500 Boost 2000 W keeduala
3. 1500 Boost 2000 W keeduala
4. Klaasplaat
5. Juhtpaneel

B. Juhtpaneel

1. Keeduala valikunupp
2. Stop & GO nupp
3. Taimeri nupp
4. Võimsuse reguleerimise nupud / taimeri reguleerimise nupud / klahviluku nupp
5. Sisse-/väljalülitusnupp
6. Boost-funktsiooni nupp
7. Soojashoidmise nupp

2.2 Tehnilised andmed

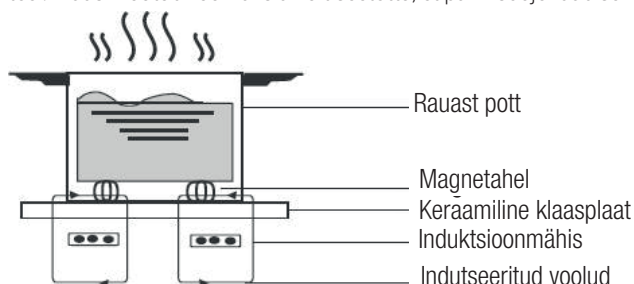
Mudel	HII 43400 TO
Keedualad	3 keeduala
Toitepinge	220-240V~ 50-60Hz
Koguvõimsus	5000-6100 W
Toote mõõtmed (P*L*K)	450*510*60 mm
Sisesehitismõõdud	425+2*495+2*56 ± 0,3 mm

Mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame oma tooteid pidevalt täiustada, võime spetsifikatsioone ja kujundust ette teatamata muuta.

3 Enne esmakordset kasutamist

3.1 Induktsioonküpsetuse tutvustus

Induktsioonküpsetus on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne küpsetustehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste võngete abil, mis tekitavad soojust otse anumad, mitte kaudselt klaaspinna kuumutamise teel. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.

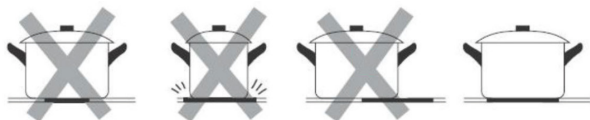


3.2 Sobivate keedunõude valimine

- Induktsioonpliidiplaadi jaoks tuleb valida sobivad keedunõud ja kasutada ainult induktsioonküpsetuseks sobiva põhjaga nõusid.
- Otsige induktsioonisümbolit pakendilt või panni põhja alt. Saate kontrollida, kas teie keedunõu sobib, tehes magnetikatse.
- Liigutage magnet panni põhja suunas. Kui magnet tõmbub külge, sobib pann induktsioonile. Kui teil ei ole magnetit, valage kontrollitavas pannile veidi vett ja kui ekraanil ei vilgu "E" ning vesi soojeneb, siis pann sobib.
- Järgmistest materjalidest valmistatud keedunõud ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise põhjata, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.
- Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga keedunõusid.

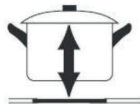


- Veenduge, et panni põhi on sile, asetseb klaasil tasaselt ja on keedualaga sama suur. Asetage pann alati keeduala keskele.



- Tõstke pannid induktsioonpliidiplaadilt alati üles – ärge libistage neid, vastasel juhul võivad need klaasi kriimustada.

3 Enne esmakordset kasutamist

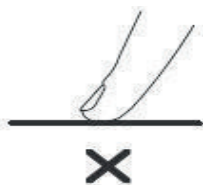
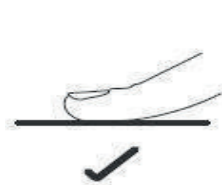


- Maksimaalse tõhususe tagamiseks peab pott olema keedualaga sama suur ning asetsema keeduala keskel. Keedualast suurema läbimõõduga potte ei tohi kasutada.
- Kuigi iga keeduala jaoks ei ole maksimaalset kaalupiirangut kindlaks määratud, võib keedualaga sama läbimõõduga täis potti ohutult kasutada. Kui on vaja kasutada väiksemat potti, näitab allolev tabel iga keeduala minimaalselt lubatud potimõõtmeid:

Keeduala läbimõõt(mm)	Poti min. läbimõõt (mm)
Keeduala 1/2/3:180 mm	120 mm

3.3 Puutejuhtnuppude kasutamine

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, seega ei pea te survet avaldama.
- Kasutage sõrmeplatja, mitte sõrmeotsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostab piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad ja kuivad ning et neid ei kata ükski ese (nt köögiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.



4 Seadme kasutamine

4.1 Toiduvalmistamise alustamine

- Pärast sisselülitamist kostab helisignaal üks kord, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja seejärel kustuvad, mis näitab, et pliit on lülitunud ooterežiimi.

- Puudutage nuppu ON/OFF, kõik näidikud kuvavad "-" või "+".
- Asetage sobiv keedunõu sellele keedutsoonile, mida soovite kasutada.



Veenduge, et keedunõu põhi ja keedutsooni pind on puhtad ja kuivad.

- Puudutage keedutsooni valikunuppu, nupu kõrval olev näidik vilgub "H" 5 sekundit.
- Kui number vilgub, seadistage võimsustase, puudutades korduvalt "-" või "+".



Võite ka libistada üle liugjuhtimise või puudutada lihtsalt suvalist punkti liuguril.

- Kui te ei vali kuumusastet 1 minuti jooksul, lülitub pliidiplaat automaatselt välja. Peate alustama uuesti sammust 1.
- Kuumusastet saate toiduvalmistamise ajal igal ajal muuta.

Kui ekraanil vilgub "H" vaheldumisi kuumusastmega, tähendab see, et:

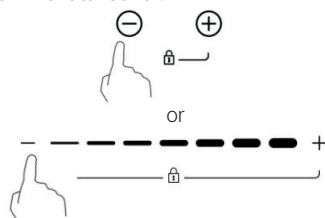
- te ei ole asetanud keedunõud õigele keedutsoonile või
- kasutatav keedunõu ei sobi induktsioonvalmistamiseks või
- keedunõu on liiga väike või ei ole keedutsooni keskel õigesti paigutatud.

Kuumutamist ei toimu, kui keedutsoonil ei ole sobivat keedunõud. Kui sellele ei asetata sobivat keedunõud, lülitub ekraan 1 minuti pärast automaatselt välja.

4.2 Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

- Puudutage selle keedutsooni valikunuppu, mida soovite välja lülitada.
- Puudutage korduvalt "-" või libistage mööda liugurit vasakusse äärmisse punkti ja seejärel puudutage "-", või puudutage liuguri vasakut äärmist

punkti ja seejärel puudutage "-". Veenduge, et ekraanil kuvatakse "0".



- Kõigi keedutsoonide väljalülitamiseks puudutage nuppu ON/OFF.

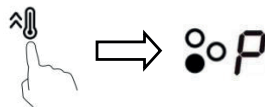
- Ettevaatust kuumade pindadega: "H" näitab, milline keedutsoon on puudutamiseks kuum. See kaob, kui pind on jahtunud ohutule temperatuurile. Seda saab kasutada ka energiasäästu-funktsioonina; kui soovite kuumutada järgmisi keedunõusid, kasutage veel kuumu keedutsooni.

4.3 Võimendusfunktsiooni kasutamine

Boost-funktsioon suurendab valitud keedutsooni võimsuse maksimaalseks. Aktiveerimisel kestab see funktsioon 5 minutit ja võimaldab võimsamat ning kiiremat toiduvalmistamist, näiteks suure poti-täie vee kuumutamiseks riisi või pasta keetmiseks.

Boost-funktsiooni kasutamine suurema võimsuse rakendamiseks

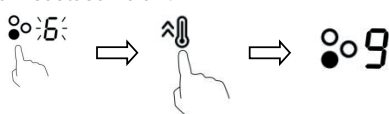
- Puudutage selle keedutsooni valikunuppu, mille soovite boost-funktsiooni kasutada; nupu kõrval olev näidik vilgub ekraanil "P".
- Puudutage boost-funktsiooni nuppu ja keedutsoon alustab tööd boost-režiimis. Võimsusnäidikul kuvatakse "P", mis näitab, et tsoon töötab boost-režiimis.



- Boost-võimsus kestab 5 minutit ja seejärel naaseb tsoon võimsustasemele 9.
- Kui soovite boost-funktsiooni 5 minuti tööaja jooksul tühistada, puudutage keedutsooni valikunuppu ning nupu kõrval olev näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage boost-funktsiooni nuppu (HDI 32400 TO) või puudutage "+" 3 se-

4 Seadme kasutamine

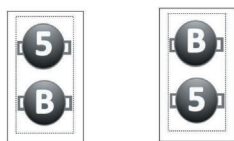
kundit (HII 43400 TO) ning keedutsoon naaseb võimsustasemele 9.



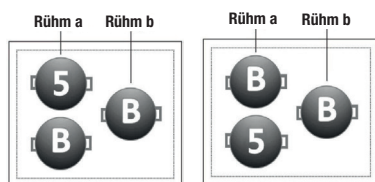
Võimsuse juhtimine

Sellel pliidiplaadil saab iga tsoon töötada boost-funktsiooniga. Kui peate kasutama boost-funktsiooni, veenduge esmalt, et teine tsoon on maksimaalsel võimsustasemel 5.

Model: HDI 32400 TO



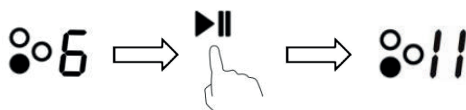
Model: HII 43400 TO



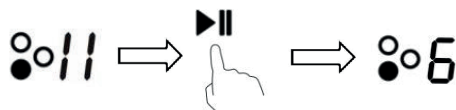
4.4 Pausifunktsiooni kasutamine - STOP+GO

Pausifunktsiooni saab kasutada igal ajal toiduvalmistamise ajal. See võimaldab induktsioonpliidiplaadi töö peatada ja hiljem jätkata.

1. Veenduge, et keedutsoon töötab.
2. Puudutage nuppu STOP+GO, keedutsooni näidik kuvab "II". Seejärel deaktiveeritakse induktsioonpliidiplaadi töö kõikidel keedutsoonidel, välja arvatud STOP+GO, on/off ja lukustusnupud.



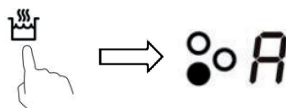
3. Pausi tühistamiseks puudutage nuppu STOP+GO, seejärel naaseb keedutsoon varem seadistatud võimsustasemele.



4.5 Soojashoidmise funktsiooni kasutamine (ainult HII 43400 TO)

Soojashoidmise funktsioon sobib toidu soojana hoidmiseks. Kasutage soojashoidmise funktsiooni stabiilse temperatuuri saavutamiseks.

1. Puudutage selle keedutsooni valikunuppu, mille soovite kasutada soojashoidmist; nupu kõrval olev näidik vilgub "90-95".
2. Puudutage soojashoidmise funktsiooni nuppu, keedutsooni näidik kuvab "A".



3. Soojashoidmise tühistamiseks puudutage keedutsooni valikunuppu, seejärel puudutage soojashoidmise nuppu; keedutsoon lülitub võimsusele "0".



4.6 Juhtnuppude lukustamine

- Juhtnupud saab lukustada, et vältida tahtmatut kasutamist (näiteks kui lapsed lülitavad keedutsoone kogemata sisse).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale ON/OFF-nupu välja lülitatud.

Juhtnuppude lukustamiseks

1. Puudutage korraga nuppu "+" või "-".
2. Taimeri näidik kuvab "Lo".

Juhtnuppude avamiseks

1. Veenduge, et pliit on sisse lülitatud.
2. Puudutage ja hoidke "+" või "-" 3 sekundit all.
3. Nüüd saate hakata pliiti kasutama.



4 Seadme kasutamine



Kui pliit on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud peale ON/OFF välja lülitatud; hädalukorras saate pliidi alati ON/OFF-nupuga välja lülitada, kuid järgmisel kasutuskorral tuleb pliit enne avada.

4.7 Ülekuumenemiskaitse

Sisseehitatud temperatuurandur jälgib pliidiplaadi sisetemperatuuri. Liiga kõrge temperatuuri tuvastamisel lõpetab pliidiplaat töö automaatselt.

4.8 Ülekeemiskaitse

Kui juhtnuppudele voolab teatud kogus vedelikku, annab pliidiplaat helisignaali ja lülitub välja. Kui see juhtub, lülitage toide välja, järgige kuumade vedelike eemaldamisel tavapäraseid ettevaatusabinõusid ja veenduge enne toiduvalmistamise jätkamist, et pliidiplaat on kuiv. (Vt Puhastamine ja hooldus).

4.9 Väikeste esemete tuvastamine

Kui induktioonpliidiplaadile on jäetud sobimatu suurusega või mittemagnetiline keedunõu (nt alumiiniumist) või mõni muu väike ese (nt nuga, kahvel, võti), lülitub induktioonpliidiplaat 1 minuti pärast automaatselt ooterežiimi. Jahutusventilaator töötab veel 1 minuti.

4.10 Jääkkuumuse hoiatus

Kui pliit on mõnda aega töötanud, jääb sellele jääkkuumus. Ekraanile ilmub täht "H" (jääkkuumuse näidik), mis hoiatab kuumadest pindadest põhjustatud võimalike vigastuste eest. See kaob, kui pind on jahtunud ohutule temperatuurile.

4.11 Automaatne väljalülitumine

Pliidi teine ohutusfunktsioon on automaatne väljalülitumine. See rakendub siis, kui unustate keedutsooni välja lülitada. Vaikimisi väljalülitusajad on toodud allolevas tabelis:

Võimsustase	Vaikimisi töötaimer (tund)
1	8
2	8
3	8

4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Taimeri kasutamine

Taimerit saab kasutada kahel erineval viisil:

- Saate kasutada seda minutitaimerina. Sel juhul ei lülita taimer ühegi keedutsooni tööd välja, kui seadistatud aeg täis saab.
- Saate seadistada selle nii, et üks või mitu keedutsooni lülituvad pärast määratud aja möödumist välja.
- Taimeri saab seada kuni 99 minutiks.

Taimeri kasutamine minutitaimerina

Kui te ei vali ühtegi keedutsooni

1. Veenduge, et pliidiplaat on sisse lülitatud.
2. Puudutage taimerinuppu, taimeri näidik kuvab "30 ⌚".
3. Reguleerige taimeri seadistust, puudutades nuppu - või +. Seadistatud minutid kinnitatakse pärast umbes 5 sekundit vilkumist. Kui aeg on seadistatud, algab pöördloendus kohe. Ekraan kuvab "36:⌚" järelejäanud aega.
4. Taimeri tühistamiseks puudutage taimerinuppu, taimeri ekraanil kuvatakse "00" ja seejärel kuvab ekraan "--".
5. Kui seadistatud aeg lõpeb, kostab helisignaali 30s ja taimeri ekraanil kuvatakse "--".



Puudutage taimeri nuppu "-" või "+" üks kord, et vähendada või suurendada aega 1 minuti võrra.

Puudutage ja hoidke taimeri nuppu "-" või "+", et vähendada või suurendada aega 10 minuti võrra.

Kui seadistatud aeg ületab 99 minutit, naaseb taimer automaatselt väärtusele 00 minutit.

Taimeri seadistamine ühe keedutsooni väljalülitamiseks

1. Puudutage keedutsooni valikunuppu.

4 Seadme kasutamine

2. Puudutage taimerinuppu, taimeri näidik kuvab "30".

3. Reguleerige taimeri seadistust, puudutades nuppu - või +. Seadistatud minutid kinnitatakse pärast umbes 5 sekundit vilkumist.



Taimeri nupu "-" või "+" ühekordne puudutamine vähendab või suurendab aega 1 minuti võrra.

Taimeri nupu "-" või "+" allhoidmine vähendab või suurendab aega 10 minuti võrra.

Kui seadistatud aeg ületab 99 minutit, naaseb taimer automaatselt väärtusele 0 minutit.

4. Puudutage keedutsooni valikunuppu ja seejärel taimerinuppu; taimer tühistatakse, minutinäidikul kuvatakse "00" ja seejärel "-".



5. Kui aeg on seadistatud, algab pöördloendus kohe ning ekraan kuvab "36:00" järelejäänud aega.



Võimsustaseme näidiku "36:00" kõrval olev punane punkt süttib, näidates, et tsoon on valitud.

Taimeri seadistamine rohkem kui ühe keedutsooni väljalülitamiseks

1. Kui seda funktsiooni kasutab rohkem kui üks keedutsoon, kuvab taimeri näidik kõige lühemat aega. (nt tsooni 1# seadistatud aeg on 3 minutit, tsooni 2# seadistatud aeg on 6 minutit, taimeri näidik kuvab "3".)



Võimsustaseme näidiku kõrval olev punane punkt vilgub.

6:00 (seatud 6 minutile)



3:00 (seatud 3 minutile)

2. Kui küpsetustaimeri aeg lõpeb, lülitub vastav keedutsoon automaatselt välja.



Kui soovite aega pärast taimeri seadistamist muuta, peate alustama sammust 1.

4.13 Kuumusastmed

Allpool toodud seadistused on ainult suunavad. Täpne seadistus sõltub mitmest tegurist, sealhulgas kasutatavast keedunõust ja valmistatava toidu kogusest.

Kuumus	Sobivus
1 - 2	• õrn kuumutamine väikeste toidukoguste puhul • šokolaadi, või ja kiiresti kõrbema minevate toitude sulatamine • õrn tasasel tulel keetmine • aeglane soojendamine
3 - 4	• ülessoojendamine • kiire tasasel tulel keetmine • riisi keetmine
5 - 6	• pannkoogid
7 - 8	• praadimine • pasta keetmine
9	• kiirelt wokkimine • tugev pruunistamine • supi keema ajamine • vee keetmine

5 Toiduvalmistamise juhised



Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate induktsoonpliidiplaadi Boost-funktsiooni. Väga kõrgel temperatuuril võivad õli ja rasv iseene-sest süttida ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

5.1 Toiduvalmistamise nõuanded

- Kui toitu läheb keema, vähendage temperatuuri-seadistust.
- Kaane kasutamine lühendab toiduvalmistamis-aega ja säästab energiat, hoides soojust alles.
- Toiduvalmistamisaja lühendamiseks minimee-rige vedeliku või rasva kogust.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toitu on läbi kuumene-nud.

Tasasel tulel keetmine, riisi keetmine

- Tasasel tulel keetmine toimub allpool keemis-punkti, umbes 85°C juures, kui mullid tõusevad keeduvedeliku pinnale vaid aeg-ajalt. See on maitstvate supide ja pehmete hautiste võti, sest maitseid arenevad ilma toitu üle küpsetamata. Ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid tuleks valmistada allpool keemispunkti.
- Mõned toimingud, sealhulgas riisi keetmine imendumismeetodil, võivad nõuda madalaimast seadistusest kõrgemat taset, et toitu valmiks soo-vitatud aja jooksul õigesti.

Steigi pruunistamine

Mahlaste ja maitseküllaste steikide valmistami-seks:

1. Hoidke liha enne valmistamist umbes 20 minutit toatemperatuuril.
2. Kuumutage paksupõhjaline pann.
3. Määrige steigi mõlemad pooled õliga. Valage kuumale pannile väike kogus õli ja asetage see-järel liha kuumale pannile.
4. Pöörake steiki valmistamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub steigi paksusest ja sellest, kui küpset te seda soovite. Aeg võib va-riieruda umbes 2 – 8 minutit kummagi poole kohta. Vajutage steiki, et hinnata selle küpsusas-tet – mida tugevam see tundub, seda rohkem on see 'hästi küpsenud'.

5. Laske steigil enne serveerimist paar minutit soo-jal taldrikul seista, et see lõõgastuks ja muutuks pehmeks.

Wokkimiseks

1. Valige induktsooniga ühilduv lameda põhjaga wokpann või suur praepann.
2. Pange kõik koostisosad ja vahendid valmis. Wokkimine peab olema kiire. Kui valmistate suurt kogust, küpsetage toitu mitmes väiksemas osas.
3. Eelkuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supi-lusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, tõstke see kõrvale ja hoidke soojas.
5. Wokkige köögivilju. Kui need on kuumad, kuid endiselt krõmpsud, vähendage keedutsooni sea-distust, pange liha tagasi pannile ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need oleksid ühtla-selt läbi kuumenenud.
7. Serveerige kohe.

6 Seadme paigaldamine

6.1 Enne pliidi paigaldamist veenduge, et

- tööpind on sirge ja loodis ning ükski konstruktsioonelement ei takista vajaliku ruumi olemasolu.
- tööpind on valmistatud kuumuskindlast materjalist.
- kui pliit paigaldatakse ahju kohale, on ahjul sisseehitatud jahutusventilaator.
- paigaldus vastab kõigile vajalikele vahekaugustele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.
- püsijuhtmestik on sobiv eralduslüliti, mis võimaldab täielikku lahutamist vooluvõrgust ning mis on paigaldatud ja paigutatud vastavalt kohalikele elektripaigalduseeskirjadele. eralduslüliti peab olema heakskiidetud tüüpi ning tagama 3 mm kontaktivahe kõigis poolustes (või kõigis aktiivsetes [faasi] juhtides, kui kohalikud elektripaigalduseeskirjad seda lubavad).
- paigalduses kahtluse korral konsulteerite kohalike ehitusasutuste ja eeskirjadega.
- pliiti ümbritsevate seinapindade puhul kasutate kuumuskindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

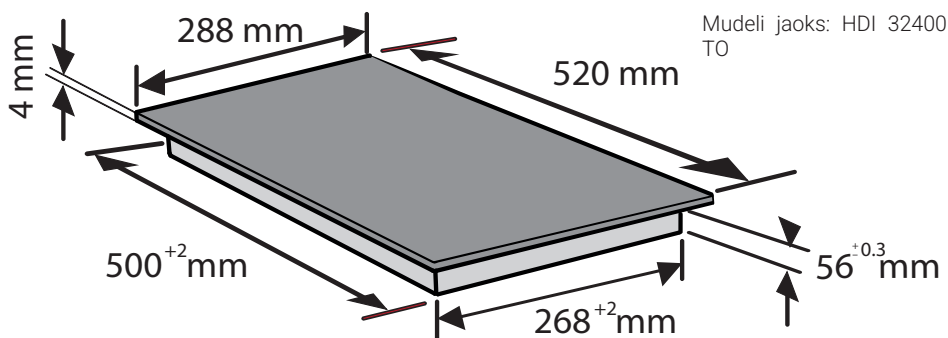
6.2 Pärast pliidi paigaldamist veenduge, et

- toitejuhe ei ole ligipääsetav kap uste või sahtlite kaudu
- kapivälisest ruumist jõuab pliidi aluseni piisavalt värsket õhku
- kui pliit paigaldatakse sahtli või kapiosa kohale, on pliidi aluse alla paigaldatud termokaitsetõke
- eralduslüliti on kasutatajale kergesti ligipääsetav.

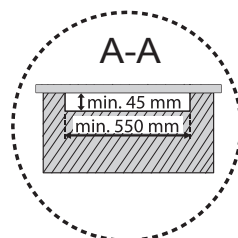
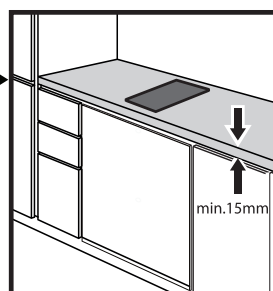
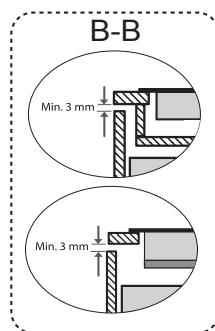
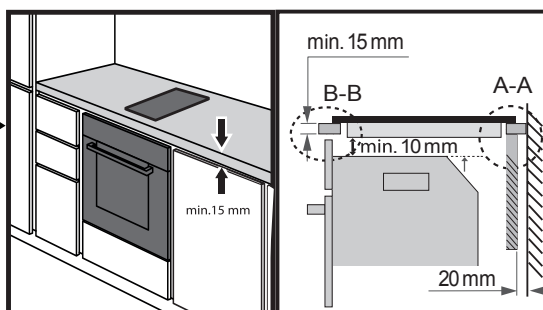
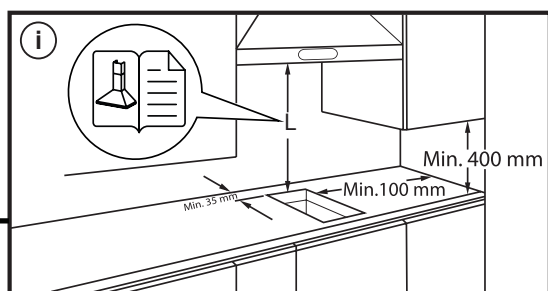
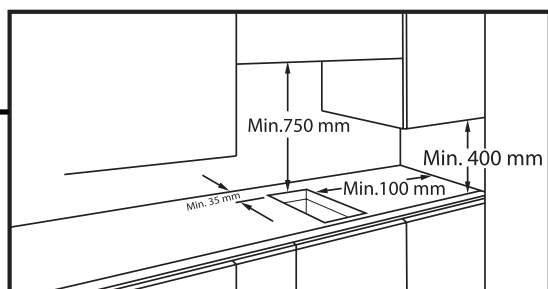
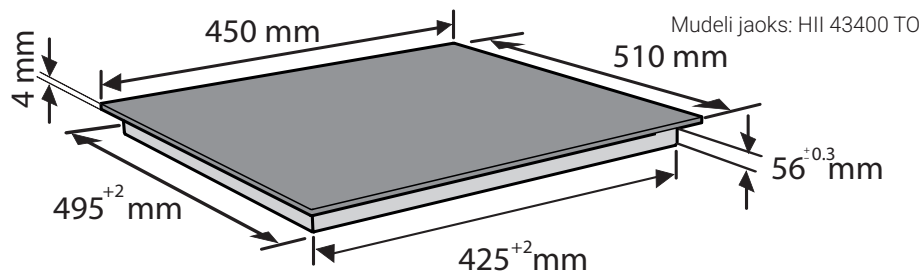
6.3 Paigaldusvarustuse valimine

Lõigake tööpinda avaus vastavalt joonisel toodud mõõtudele.

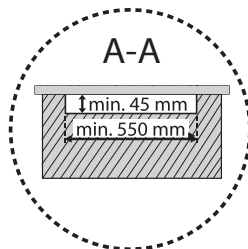
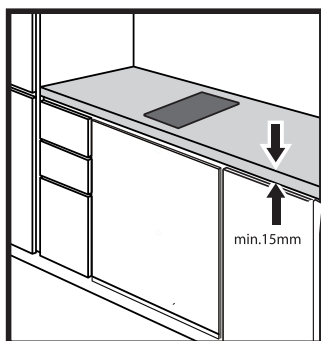
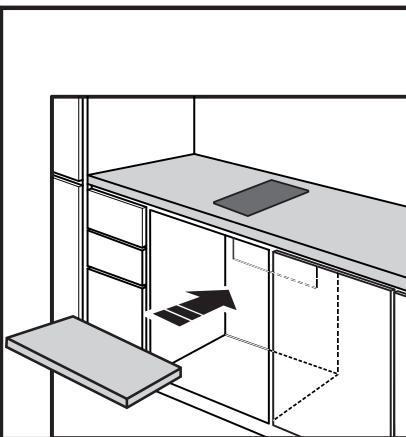
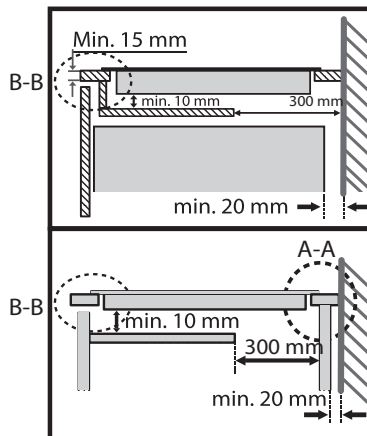
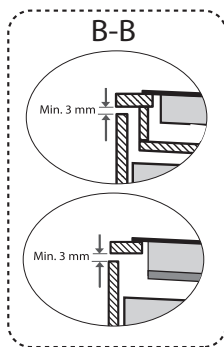
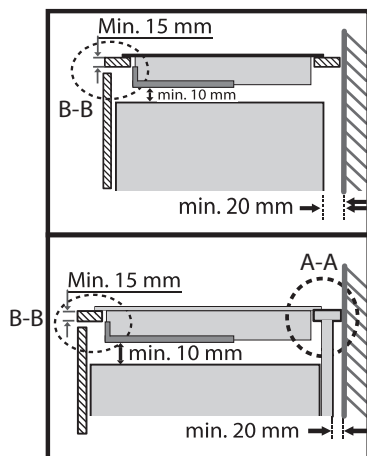
Igal juhul veenduge, et pliidiplaat on hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskevad ei ole blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat on heas töökorras. Nagu allpool näidatud.



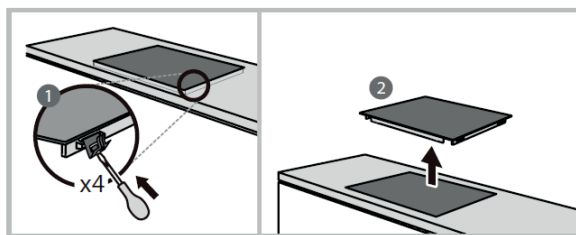
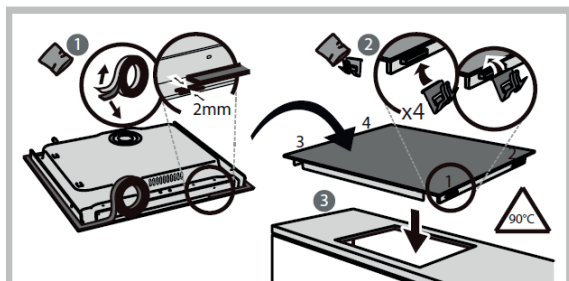
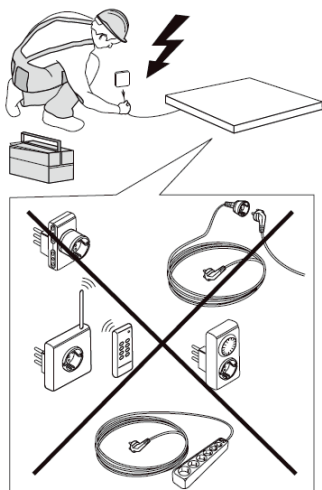
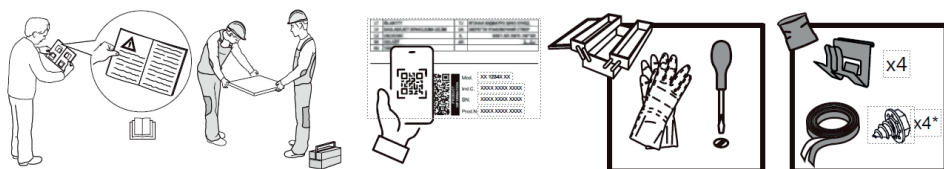
6 Seadme paigaldamine



6 Seadme paigaldamine



6 Seadme paigaldamine



6.4 Pliidi ühendamine vooluvõrku

Selle pliidiplaadi tohib vooluvõrku ühendada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik. Enne pliidiplaadi vooluvõrku ühendamist kontrollige, et:

1. kodune juhtmestik sobib pliidiplaadi tarbitava võimsuse jaoks.
2. pinge vastab andmesildil toodud väärtusele



Toitekaabli ristlõige peab taluma andmesildil märgitud koormust. Pliidi ühendamiseks vooluvõrku ärge kasutage adaptereid, üleminekuid ega harukarpe, sest need võivad põhjustada ülekuumenemist ja tulekahju.

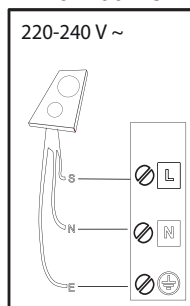
Toitekaabel ei tohi puutuda kuumade osadega kokku ja see tuleb paigutada nii, et selle temperatuur ei ületaks üheski punktis 75°C.

Kontrollige koos elektrikuga, kas kodune juhtmestik sobib ilma muudatusteta. Muudatusi tohib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.

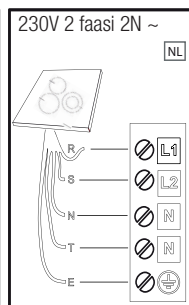
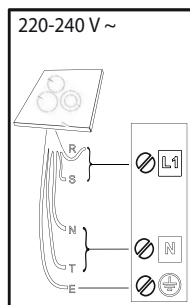
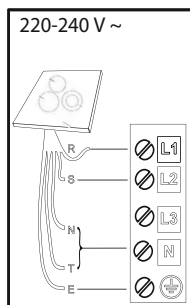
toiteühendus tehakse vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselise kaitselüliti kaudu. Ühendusviis on näidatud allpool.

6 Seadme paigaldamine

HDI 32400 TO



HII 43400 TO



R: must -nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: pruun -marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntrunkahverengi-donn-brünn

T: sinine(hall) -blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

 **E:** kollane/roheline -giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτιvo/πράσινο-kollane/rohe-line-øltens/zašgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn

N: sinine blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm- blár

1. Kui kaabel on kahjustatud või vajab väljavahetamist, peab selle töö tegema müügijärgse teeninduse tehnik sobivate tööriistadega, et vältida õnnetusi.
2. Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3mm.
3. Paigaldaja peab tagama, et elektriühendus on õigesti tehtud ja vastab ohutusnõuetele.
4. Kaablit ei tohi painutada ega kokku suruda.
5. Kaablit tuleb regulaarselt kontrollida ja seda tohib vahetada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.



Pärast paigaldamist ei tohi pliidiplaadi alumine pind ega toitejuhe olla ligipääsetavad.

7 Puhastamine ja hooldus

Mida	Kuidas	Tähtis
Klaasi igapäevane määrdumine (sõrmejäljed, plekid, toidujäägid või mitte-suhkrused ülekeenud plekid klaasil)	1. Lülitage pliidiplaat välja. 2. Kandke pliidiplaadi puhastusvahend peale, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!). 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.	• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud, ei ole enam 'kuuma pinna' näitu, kuid keedutsoon võib endiselt kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Tugevad küürimistarvikud, mõned nailonist küürimistarvikud ja karmid/abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas puhastusvahend või küürimistarvik sobib. • Ärge kunagi jätke pliidiplaadile puhastusvahendi jääke: klaasile võivad jääda plekid.
Ülekeenud vedelikud, sulanud ained ja kuumad suhkrused plekid klaasil	Eemaldage need kohe induktsioonklaasiga pliidiplaatidele sobiva pannilabida, spaatli või žiletteraga kaabitsaga, kuid olge ettevaatlik kuumade keedutsooni pindade suhtes: 1. Lülitage pliidiplaadi toide seinast välja. 2. Hoidke tera või tööriista 30° nurga all ja lükake mustus või vedelik pliidiplaadi jahele alale. 3. Eemaldage mustus või vedelik nõudelapi või paberrätikuga. 4. Järgige eespool toodud jaotise „Klaasi igapäevane määrdumine“ samme 2 kuni 4.	• Eemaldage sulanud ainete ning suhkruste toitute või ülekeenud vedelike jäetud plekid niipea kui võimalik. Kui need lastakse klaasil maha jahtuda, võib nende eemaldamine olla raske või need võivad klaaspinda püsivalt kahjustada. • kui kaitsekate on tagasi tõmmatud, on kaabitsa tera žiletiterav. Kasutage äärmise ettevaatusega ning hoidke alati ohutus kohas ja lastele kättesaamatus kohas.
Vedelikujäägid puutejuhtnupudel	1. Lülitage pliidiplaat välja. 2. Image vedelik ära 3. Pühkige puutejuhtnuppude ala puhta niiske käsna või lapiga. 4. Kuivatage ala täielikult paberrätikuga. 5. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib anda helisignaali ja end välja lülitada ning puutejuhtnupud ei pruugi töötada, kui nende peal on vedelikku. Veenduge, et pühite puutejuhtnuppude ala kuivaks enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist.

8 Tõrkeotsing

Tõrkeotsing	Algpõhjus	Abiteave
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaat on ühendatud vooluvõrku ja sisse lülitatud. Kontrollige, kas teie kodus või piirkonnas on voolukatkestus. Kui olete kõik kontrollinud ja probleem püsib, pöörduge kvalifitseeritud tehniku poole.
Puutejuhtnupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukustatud.	Avage juhtnuppude lukustus. Juhiseid leiate jaotisest „Induktsioonpliidiplaadi kasutamine”.
Puutejuhtnuppude kasutamine on raskendatud.	Juhtnuppude peal võib olla õhuke veekiht või puudutate neid sõrmeotsaga.	Veenduge, et puutejuhtnuppude ala on kuiv, ja kasutage puudutamisel sõrmepead.
Klaas kriimustub.	Karedate servadega keedunõu.	Kasutage sileda ja tasase põhjaga keedunõusid. Vt „Õige keedunõu valimine”.
	Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Vt „Puhastamine ja hooldus”.
Mõned pannid teevad praksuvaid või klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla keedunõu konstruktsioon (erinevatest metallikihtidest koosnevad osad vibreerivad erinevalt).	See on keedunõude puhul normaalne ega viita rikkele.
Induktsioonpliidiplaat teeb kõrgel kuumusastmel kasutamisel madalat sumisevat heli.	See on põhjustatud induktsioonvalmistamise tehnoloogiast.	See on normaalne, kuid heli peaks vähenema või täielikult kaduma, kui vähendate kuumusastet.
Induktsioonpliidiplaadist kostev ventilaatori müra.	Induktsioonpliidiplaadi sisseehitatud jahutusventilaator on käivitunud, et vältida elektronika ülekuumenemist. See võib töötada edasi ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne ega vaja sekkumist. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaadi toidet seinast välja, kui ventilaator töötab.
Keedunõud ei kuumene ja ekranile ilmub .	Induktsioonpliidiplaat ei tuvasta keedunõud, sest see ei sobi induktsioonvalmistamiseks.	Kasutage induktsioonvalmistamiseks sobivaid keedunõusid. Vt jaotist „Õige keedunõu valimine”.
	Induktsioonpliidiplaat ei tuvasta keedunõud, sest see on keedutsooni jaoks liiga väike või ei ole sellel õigesti keskel.	Asetage keedunõu keskele ja veenduge, et selle põhi vastab keedutsooni suurusele.

8 Tõrkeotsing

Induktsioonpliidiplaat või keedutsoon on end ootamatult välja lülitanud, kostab helisignaali ja kuvatakse veakood (tavaliselt vaheldumisi ühe või kahe numbriga küpsetustaimeri ekraanil).	Tehniline rike.	Märkige üles vea tähed ja number, lülitage induktsioonpliidiplaadi toide seinast välja ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
--	-----------------	--

Induktsioonkeedutsooni rikketeated ja kontroll

Rikke ilmlemisel lülitub induktsioonpliit automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Tõrkeotsing	Algpõhjus	Abiteave
F3/F4	Induktsioonmähise temperatuurianduri rike.	Võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
F9/FA	IGBT temperatuurianduri rike.	Võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
E1/E2	Ebanormaalne toitepinge.	Kontrollige, kas toiteallikas on normaalne. Lülitage seade sisse pärast toite normaliseerumist.
E3	Induktsioonmähise temperatuurianduri kõrge temperatuur.	Võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Eeltoodu käsitleb levinumate rikete tuvastamist ja kontrolli.

Ärge võtke seadet ise lahti, et vältida ohtusid ja induktsioonpliidi kahjustamist.

Visų pirma perskaitykite šį naudotojo vadovą!

Gerbiamas Kliente,

dėkojame, kad pasirinkote „Beko“ produktą. Tikimės, kad su juo visada gausite geriausią rezultatą, nes prietaisas buvo pagamintas laikantis aukščiausių kokybės standartų ir pagal moderniausias technologijas. Dėl to perskaitykite visą šį naudotojo vadovą ir kitus pridedamus dokumentus prieš naudodamiesi šiuo prietaisu ir pasidėkite juos ateičiai. Jei perduodate prietaisą kam nors kitam, taip pat perduokite ir šį vadovą. Laikykitės instrukcijų, atsižvelgdami į visą naudotojo vadove pateiktą informaciją ir įspėjimus.

Atsiminkite, kad šis vartotojo vadovas taip pat gali būti taikytinas keletui kitų modelių. Šioje instrukcijoje nurodyta, kuo skiriasi įvairūs modeliai.

Simbolių vertė

Įvairiose šio vadovo dalyse naudojami šie simboliai:

	Svarbi informacija ir naudingi patarimai apie naudojimą.
	ĮSPĖJIMAS: Įspėjimai apie pavojingas situacijas, susijusias su gyvybės ir turto sauga.
	ĮSPĖJIMAS: Įspėjimai apie pavojų sukelti gaisrą.
	ĮSPĖJIMAS: Įspėjimas dėl elektros smūgio.

Svarbūs saugos nurodymai. Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite ateičiai

1.1 Bendroji sauga

Nuoroda. Šiame skyriuje pateikiami saugos nurodymai, padėsiantys apsaugoti nuo gaisro, elektros smūgio, mikrobangų energijos nuotėkio poveikio, kūno sužalojimo ar turto sugadinimo pavojaus. Nesilaikant šių instrukcijų jokios garantijos negalios.

- „Beko“ produktai atitinka galiojančius saugos standartus, todėl bet kokio prietaiso ar maitinimo laido pažeidimo atveju pažeidimą turėtų remontuoti arba pakeisti pardavėjas, aptarnavimo centras, įgaliotasis remonto centras ar kvalifikuotas specialistas, kad prietaisas nekeltų pavojaus. Netinkamai arba nekvalifikuotų asmenų atliktas darbas gali kelti pavojų naudotojui.

1.2 Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius darbus ar priežiūrą, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Tinkamas prijungimas prie įžeminimo sistemos yra būtinas ir privalomas.
- Buitinės elektros instaliacijos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šių nurodymų galima patirti elektros smūgį arba žūtį.

1.3 Naudojimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Negaminkite ant sudužusios ar įtrūkusios kaitlentės. Jei kaitlentės paviršius sudužta arba įtrūksta, nedelsdami išjunkite prietaisą nuo elektros tinklo (sieniniu jungikliu) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valymą ar priežiūrą išjunkite kaitlentę sieniniu

1 Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

jungikliu.

- Nesilaikant šių nurodymų galima patirti elektros smūgį arba žūti.

1.4 Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

1.5 Karšto paviršiaus pavojus

- Naudojimo metu prieinamos šio prietaiso dalys įkais tiek, kad gali nudeginti.
- Kol paviršius neatvėso, neleiskite, kad jūsų kūnas, drabužiai ar bet kokie daiktai, išskyrus tinkamus indus, liestų indukcinį stiklinį paviršių.
- Metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangčiai, negalima dėti ant viryklės paviršiaus, nes jie gali įkaisti.
- Neleiskite vaikams artintis.
- Puodų rankenos gali būti karštos liesti. Patikrinkite,

kad puodų rankenos neišsikištų virš kitų įjungtų kaitviečių. Laikykite rankenas vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Nesilaikant šių nurodymų galima nudegti ar nusiplikyti.

1.6 Įsijovimo pavojus

- Itin aštrus kaitlentės grandiklio peilis atsidengia, kai atitraukiamas apsauginis gaubtelis. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Jei nesiimsite atsargumo priemonių, galite susižeisti ar įsijauti.

1.7 Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
- Ant šio prietaiso jokių metu negalima dėti degių medžiagų ar gaminių.

1 Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

- Prašome perduoti šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes tai gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Siekiant išvengti pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas pagal šias montavimo instrukcijas.
- Šį prietaisą tinkamai sumontuoti ir įžeminti gali tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
- Šis prietaisas turi būti prijungtas prie grandinės su atjungimo jungikliu, kuris pagal elektros instaliacijos taisykles užtikrina visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali nebegalioti garantija arba atsakomybės reikalavimai.
- Naudojamo prietaiso niekada nepalikite be priežiūros. Išsiliejęs verdantis turinys sukelia dūmus, o riebalų išsiliejimai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbo ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar virtuvės įrankių.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Po naudojimo visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę, kaip aprašyta šiame vadove (t. y. naudodami jutiklinius valdiklius).
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, ant jo sėdėti, stovėti ar lipti.
- Virš prietaiso esančiose spintelėse nelaikykite vaikams įdomių daiktų. Ant kaitlentės lipantys vaikai gali rimtai susižaloti.
- Nepalikite vaikų vienu ar be priežiūros vietoje, kurioje naudojamas prietaisas.
- Vaikus ar asmenis, kurių negalia riboja jų gebė-

1 Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

jimą naudotis prietaisu, turi instruktuoti atsakingas ir kompetentingas asmuo. Instruktuojantis asmuo turi įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir aplinkai.

- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai aiškiai rekomenduota vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Kaitlentei valyti nenaudokite garinio valytuvo.
- Nedėkite ir nemeskite ant kaitlentės sunkių daiktų.
- Nestovėkite ant kaitlentės.
- Nenaudokite puodų ar keptuvių nelygiais kraštais ir nestumkite jų per stiklo keramikos paviršių, nes tai gali subraižyti stiklą.
- Kaitlentei valyti nenaudokite šiurkščių šveistikų ar kitų stiprių abrazyvinių va-

liklių, nes jie gali subraižyti indukcinį stiklą.

- Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buitinėje aplinkoje, tokioje kaip:
 - darbuotojų virtuvės zonose parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
 - sodybose;
 - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kito tipo gyvenamojoje aplinkoje;
 - nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu prietaisas ir jo prienamos dalys įkaista. Reikia saugotis, kad neprišiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesnius nei 8 metų vaikus reikia laikyti

1 Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

atokiau, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei mažesnių fizinių, jutimiųjų ar protinių gebėjimų, nepatyrę ar neturintys reikiamų žinių žmonės, jei jie prižiūrimi arba jiems pateikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, be to, jie supranta susijusius pavojus.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Negalima leisti neprižiūrimiems vaikams valyti prietaiso ar atlikti jo techninės priežiūros.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaminimas be priežiūros ant viryklės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti gaisro vandeniu; išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo antklode.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavo-

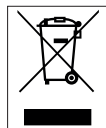
jus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminto paviršių.

- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio; taikoma stiklo keramikos ar panašios medžiagos viryklės paviršiams, kurie saugo įtampingąsias dalis.
- Negalima naudoti garinio valytuvo.
- Prietaisas neskirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- **PERSPĖJIMAS.** Gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Prietaisą reikia laikyti pagal ant kartoninės dėžės nurodytus tvarkymo ženklus.

1.8 Atitiktis elektros ir elektroninių įrenginių (EEI) direktyvai ir produkto utilizavimas.

1 Svarbios saugos ir aplinkosaugos instrukcijos

Šis prietaisas atitinka ES direktyvą dėl EEJ (2012/19/ES). Prietaisas yra pažymėtas elektrinių ir elektroninių įrenginių (EEI) (angl. WEEE) atliekų klasifikacijos simboliu.



Šis simbolis rodo, kad pasibaigus šio gaminio eksploatavimo laikui jo negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Panaudotą prietaisą reikia grąžinti į tokių elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą. Kur yra toks surinkimo punktas, teiraukitės vietinės atsakingosios institucijos arba pardavėjo, iš kurio įsigijote prietaisą. Kiekvienas namų ūkis atlieka svarbų vaidmenį utilizuodamas ir perdirbdamas seną prietaisą. Teisingai išmetę seną gaminį, saugosite aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimų neigiamų pasekmių.

1.9 RoHS direktyvos atitikties

Šis prietaisas atitinka ES direktyvą dėl tam tikrų pavojingų medžiagų naudojimo elektros ir elektroninėje įrangoje apribojimo (RoHS direktyva 2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, išvardintų direktyvoje.

1.10 Informacija apie pakuotę

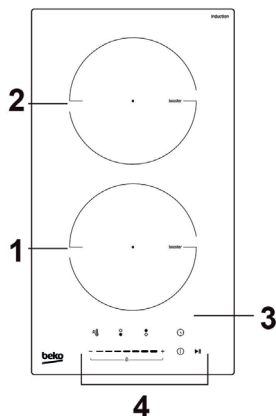


Prietaiso pakuotės yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reikalavimus. Neišmeskite pakuočių su buitinėmis ar kitomis atliekomis. Atiduokite jas perdirbti į pakuočių surinkimo centrą, nurodytą vietinių atsakingųjų institucijų.

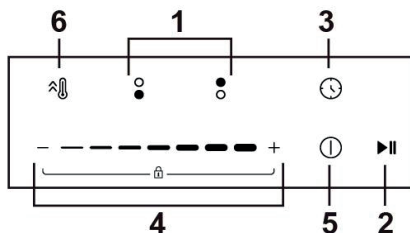
2 Bendra apžvalga

2.1 Apžvalga - HDI 32400 TO

A



B



Valdymas ir dalys

A. Apžvalga

1. 2000 Boost 2300W zona
2. 1500 Boost 2000 W zona
3. Stiklo plokštė
4. Valdymo skydelis

B. Valdymo skydelis

1. Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
2. Stop & GO mygtukas
3. Laikmačio mygtukas
4. Galios reguliavimo mygtukai / laikmačio reguliavimo mygtukai / mygtukų užrakto mygtukas
5. Įjungimo / išjungimo mygtukas
6. Boost funkcijos mygtukas

2.2 Techniniai duomenys

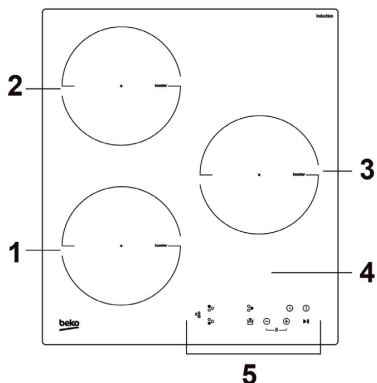
Modelis	HDI 32400 TO
Kaitvietės	2 zonos
Tiekimo įtampa	220-240V~ 50-60Hz
Įrengtoji elektros galia	3000-3800 W
Produkto dydis (I * P * A)	288 x 520 x 60 mm
Įmontavimo matmenys	268+2*500+2*56 ± 0,3 mm

Matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat siekiame tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

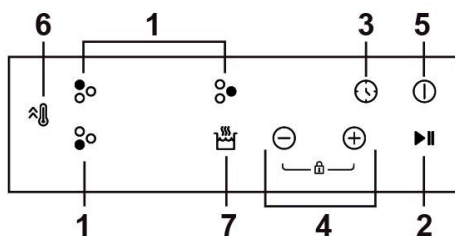
2 Bendra apžvalga

2.3 Apžvalga - HII 43400 TO

A



B



Valdymas ir dalys

A. Apžvalga

1. 2000 Boost 2600W zona
2. 1500 Boost 2000 W zona
3. 1500 Boost 2000 W zona
4. Stiklo plokštė
5. Valdymo skydelis

B. Valdymo skydelis

1. Kaitvietės pasirinkimo mygtukas
2. Stop & GO mygtukas
3. Laikmačio mygtukas
4. Galios reguliavimo mygtukai / laikmačio reguliavimo mygtukai / mygtukų užrakto mygtukas
5. Įjungimo / išjungimo mygtukas
6. Boost funkcijos mygtukas
7. Šilumos palaikymo mygtukas

2.2 Techniniai duomenys

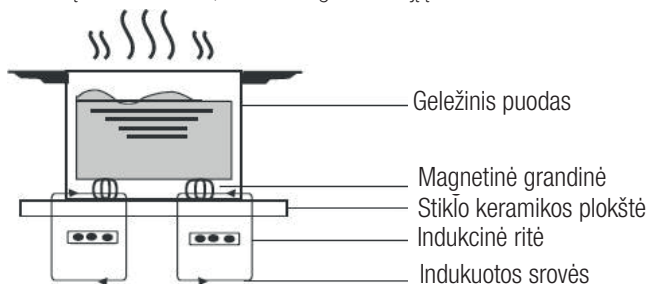
Modelis	HII 43400 TO
Kaitvietės	3 zonos
Tiekimo įtampa	220-240V~ 50-60Hz
Įrengtoji elektros galia	5000-6100 W
Produkto dydis (I * P * A)	450 x 510 x 60 mm
Įmontavimo matmenys	425+2*495+2*56 ± 0,3 mm

Matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat siekiame tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

3 Prieš pirmąjį naudojimą

3.1 Įvadas į indukcinį gaminimą

Indukcinis gaminimas yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška gaminimo technologija. Ji veikia taip, kad elektromagnetiniai virpesiai generuoja šilumą tiesiogiai inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad indas galiausiai jį įšildo.

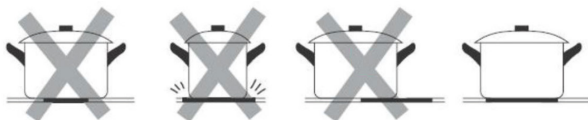


3.2 Tinkamų indų pasirinkimas

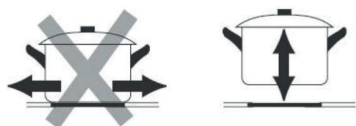
- Inducinei kaitlentei reikia pasirinkti tinkamus indus ir naudoti tik tokius, kurių dugnas tinka indukciniam gaminimui.
- Indukcijos simbolio ieškokite ant pakuotės arba indo dugne. Ar indai tinkami, galite patikrinti atlikdami magneto testą.
- Priartinkite magnetą prie indo dugno. Jei magnetas traukiamas, indas tinka indukcijai. Jei neturite magneto, į indą, kurį norite patikrinti, įpilkite šiek tiek vandens; jei ekrane nemirksi "U" ir vanduo kaista, indas yra tinkamas.
- Iš šių medžiagų pagaminti indai netinka: grynas nerūdijantis plienas, aliuminis ar varis be magnetinio dugno, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir fajansas.
- Nenaudokite indų su nelygiais kraštais ar išlenktu dugnu.



- Įsitinkinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglunda prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Indą visada statykite kaitvietės centre.



- Indus nuo indukcinės kaitlentės visada pakelkite – nestumkite, nes galite subraižyti stiklą.



3 Prieš pirmąjį naudojimą

- Siekiant maksimalaus efektyvumo, puodas turi būti tokio pat dydžio kaip kaitvietė, o indas turi būti pastatytas kaitvietės centre. Negalima naudoti puodų, kurių skersmuo didesnis už kaitvietę.
- Nors kiekvienai kaitvietai nenurodytas maksimalus svorio limitas, jei naudojamo puodo skersmuo yra toks pats kaip kaitvietės, pilną puodą galima naudoti saugiai. Jei būtina naudoti mažesnį puodą, toliau pateiktoje lentelėje nurodyti mažiausi leidžiami puodo matmenys kiekvienai kaitvietai:

Kaitvietės skersmuo (mm)	Min. puodo skersmuo (mm)
Zona 1/2/3:180 mm	120 mm

3.3 Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl spausti nereikia.
- Naudokite piršto pagalvėlę, o ne galiuką.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą pasigirs pyptelėjimas.
- Įsitinkinkite, kad valdikliai visada yra švarūs, sausi ir neuždengti jokių daiktų (pvz., įrankiu ar šluoste). Net plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdiklių naudojimą.



4 Prietaiso valdymas

4.1 Kaip pradėti gaminti

- Įjungus maitinimą, garsinis signalas supypsi vieną kartą, visi indikatoriai užsidega 1 sekundei ir tada užgęsta, nurodydami, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.
- 1. Palieskite ON/OFF mygtuką, visi indikatoriai rodys „-“ arba „-“.
- 2. Ant norimos naudoti kaitvietės pastatykite tinkamą indą.



Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.

- 3. Palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką, šalia mygtuko esantis indikatorius 5 sekundes mirksės „“.
- 4. Kol skaičius mirksi, nustatykite galios lygį pakartotinai liesdami „-“ arba „+“.



Taip pat galite slinkti slankiklių arba tiesiog paliesti bet kurį slankiklio tašką.

- Jei per 1 minutę nepasirinksite kaitinimo lygio, kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 žingsnio.
- Gaminimo metu kaitinimo lygį galite keisti bet kurio metu.

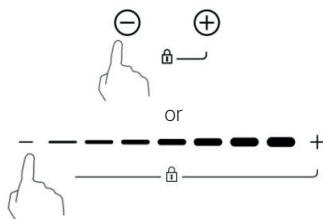
Jei ekrane pakaitomis su kaitinimo lygiu mirksi „“, tai reiškia, kad:

- nepastatėte indo ant tinkamos kaitvietės arba
- jūsų naudojamas indas netinka indukciniam gaminiui arba
- indas yra per mažas arba netinkamai pastatytas kaitvietės centre.

Kaitinimas nevyksta, jei ant kaitvietės nėra tinkamo indo. Jei tinkamas indas nebus pastatytas, ekranas po 1 minutės automatiškai išsijungs.

4.2 Baigę gaminti

- 1. Palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką, kurią norite išjungti.
- 2. Pakartotinai lieskite „-“ arba slinkite slankiklį iki kairiojo taško ir tada palieskite „-“ arba palieskite kairįjį slankiklio tašką ir tada palieskite „-“. Įsitikinkite, kad ekrane bus rodoma „0“.



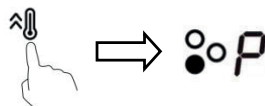
- 3. Norėdami išjungti visas kaitvietes, palieskite ON/OFF mygtuką.
- 4. Saugokitės karštų paviršių: „H“ parodys, kuri kaitvietė yra karšta liesti. Šis rodmuo išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Tai taip pat gali būti naudojama energijos taupymo funkcijai: jei norite šildyti kitus indus, naudokite vis dar karštą kaitvietę.

4.3 Boost funkcijos naudojimas

Boost funkcija maksimaliai padidina pasirinktos kaitvietės galią. Įjungta funkcija veikia 5 minutes ir užtikrina galingesnį bei greitesnį gaminimą, pvz., norint greitai užkaitinti didelį puodą vandens ryžiams ar makaronams virti.

Boost naudojimas didesnei galiai

- 1. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, kuriai norite įjungti Boost, ekrane šalia mygtuko mirksės indikatorius „P“.
- 2. Palieskite Boost funkcijos valdiklį, ir kaitvietė pradės veikti Boost režimu. Galios rodmuo rodys „P“, nurodydamas, kad kaitvietė veikia Boost režimu.



- 3. Boost galia veiks 5 minutes, po to kaitvietė grįš į 9 galios lygį.
- 4. Jei norite atšaukti Boost funkciją per 5 minučių veikimo laiką, palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, ir šalia mygtuko esantis indikatorius mirksės. Tada palieskite Boost funkcijos valdiklį (HDI 32400 TO) arba 3 sekundes lieskite „+“ (HDI 43400 TO), ir kaitvietė grįš į 9 galios lygį.

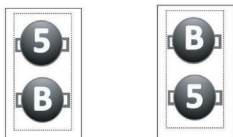


4 Prietaiso valdymas

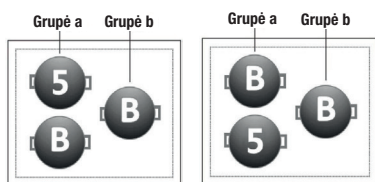
Galios valdymas

Šioje kaitlentėje kiekviena kaitvietė gali veikti naudodama „Boost“ funkciją. Jei reikia naudoti „Boost“, pirmiausia įsitikinkite, kad kita kaitvietė nustatyta maksimaliu 5 galios lygiu.

Modelis: HDI 32400 TO



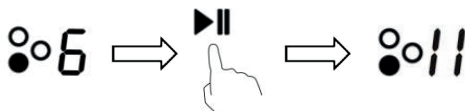
Modelis: HII 43400 TO



4.4 Pauszės funkcijos „STOP+GO“ naudojimas

Pauszės funkciją galima naudoti bet kuriuo gaminiu metu. Ji leidžia sustabdyti indukcinę kaitlentę ir vėl tęsti darbą.

1. Įsitikinkite, kad kaitvietė veikia.
2. Palieskite mygtuką „STOP+GO“, kaitvietės indikatorius rodytų „II“. Tada indukcinės kaitlentės veikimas bus išjungtas visose kaitvietėse, išskyrus „STOP+GO“, įjungimo / išjungimo ir užrakto mygtukus.



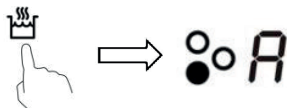
3. Norėdami atšaukti pauzės būseną, palieskite mygtuką „STOP+GO“, tada kaitvietė grįš į anksčiau nustatytą galios lygį.



4.5 Šilumos palaikymo funkcijos naudojimas (tik HII 43400 TO)

Šilumos palaikymo funkcija skirta maistui šiltai laikyti. Naudokite šilumos palaikymo funkciją stabiliai temperatūrai palaikyti.

1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite įjungti šilumos palaikymo funkciją, pasirinkimo mygtuką, indikatorius šalia mygtuko mirksės „°C“.
2. Palieskite šilumos palaikymo funkcijos valdiklį, kaitvietės indikatorius rodytų „A“.



3. Norėdami išjungti šilumos palaikymo funkciją, palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką, tada palieskite šilumos palaikymo funkcijos valdiklį, ir kaitvietė pereis į „0“ galios lygį.



4.6 Valdiklių užrakinimas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, visi valdikliai, išskyrus ON/OFF valdiklį, yra išjungti.

Norėdami užrakinti valdiklius

1. Vienu metu palieskite „+“ ir „-“ valdiklius.
2. Laikmačio indikatorius rodytų „Lo“.

Norėdami atrakinti valdiklius

1. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra įjungta.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite „+“ arba „-“.
3. Dabar galite pradėti naudoti kaitlentę.



4 Prietaiso valdymas



Kai kaitlentė yra užrakinta, visi valdikliai, išskyrus ON/OFF, yra išjungti; avariniu atveju kaitlentę visada galite išjungti ON/OFF valdikliu, tačiau prieš kitą naudojimą pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

4.7 Apsauga nuo perkaitimo

Integruotas temperatūros jutiklis stebi temperatūrą kaitlentės viduje. Aptikus per aukštą temperatūrą, kaitlentė automatiškai nustos veikti.

4.8 Apsauga nuo išsiliejimo

Ant valdiklių išsiliejus tam tikram kiekiui skysčio, kaitlentė supypsės ir išsijungs. Jei taip nutiktų, išjunkite maitinimą, laikykitės įprastų atsargumo priemonių valydami karštus skysčius ir prieš tęsdami gaminimą įsitikinkite, kad kaitlentė yra sausa. (Žr. „Valymas ir priežiūra“).

4.9 Mažų daiktų aptikimas

Jei ant indukcinės kaitlentės paliekamas netinkamo dydžio arba nemagnetinis indas (pvz., aliumininis) arba kitas mažas daiktas (pvz., peilis, šakutė, raktas), indukcinė kaitlentė per 1 minutę automatiškai pereina į budėjimo režimą. Aušinimo ventiliatorius veiks dar 1 minutę.

4.10 Likutinės šilumos įspėjimas

Kaitlentei kurį laiką veikus, joje lieka likutinės šilumos. Ekrane pasirodo raidė „H“ (likutinės šilumos indikatorius) kaip įspėjimas apie galimą susižalojimą dėl karštų paviršių. Ji išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros.

4.11 Automatinis išsijungimas

Kita kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip atsitinka, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytieji išsijungimo laikai pateikti toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	Numatytasis veikimo laikmatis (val.)
1	8
2	8
3	8

4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Laikmačio naudojimas

Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

- Galite jį naudoti kaip minutinį laikmatį. Tokiu atveju laikmatis, pasibaigus nustatytam laikui, neišjungs jokios kaitvietės.
- Galite nustatyti, kad pasibaigus nustatytam laikui jis išjungtų vieną ar daugiau kaitviečių.
- Laikmatį galima nustatyti iki 99 minučių.

Laikmačio naudojimas kaip minutinio laikmačio

Jei nepasirenkate jokios kaitvietės

1. Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta.
2. Palieskite laikmačio mygtuką, laikmačio indikatorius rodytų „30“.
3. Nustatykite laikmatį liesdami „-“ arba „+“ valdiklį. Nustatytos minutės bus patvirtintos po maždaug 5 sekundžių mirksėjimo. Nustačius laiką, atgalinė atskaita prasidės iš karto. Ekrane bus rodomas „36“ likęs laikas.
4. Norėdami atšaukti laikmatį, palieskite laikmačio mygtuką, laikmačio ekrane bus rodoma „00“, o po to ekrane bus rodoma „-“.
5. Pasibaigus nustatytam laikui, garsinis signalas pypsės 30s, o laikmačio ekrane bus rodoma „-“.



Vieną kartą palietus laikmačio „-“ arba „+“ valdiklį, laikas sumažės arba padidės 1 minute.

Palietus ir palaikius laikmačio „-“ arba „+“ valdiklį, laikas sumažės arba padidės 10 minučių.

Jei nustatytas laikas viršija 99 minutes, laikmatis automatiškai grįš į 00 minučių.

Laikmačio nustatymas vienai kaitvietei išjungti

1. Palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką.
2. Palieskite laikmačio mygtuką, laikmačio indikatorius rodytų „30“.

4 Prietaiso valdymas

3. Nustatykite laikmatį liesdami „-“ arba „+“ valdiklį. Nustatytos minutės bus patvirtintos po maždaug 5 sekundžių mirksėjimo.



Vieną kartą palietus laikmačio „-“ arba „+“ valdiklį, laikas sumažės arba padidės 1 minute.

Palietus ir palaikius laikmačio „-“ arba „+“ valdiklį, laikas sumažės arba padidės 10 minučių.

Jei nustatytas laikas viršija 99 minutes, laikmatis automatiškai grįš į 0 minučių.

4. Palieskite kaitvietės pasirinkimo mygtuką ir tada palieskite laikmatį; laikmatis bus atšauktas, minučių ekrane bus rodoma „00“, o po to „-“.



5. Nustačius laiką, atgalinė atskaita prasidės iš karto, ekrane bus rodomas „36:00“ likęs laikas.



Užsidegs raudonas taškas šalia galios lygio indikatorius „36:00“, rodantis, kad ši kaitvietė pasirinkta.

Laikmačio nustatymas daugiau nei vienai kaitvietei išjungti

1. Jei šią funkciją naudoja daugiau nei viena kaitvietė, laikmačio indikatorius rodys trumpiausią laiką. (pvz., 1# kaitvietės nustatytas laikas yra 3 minutės, 2# kaitvietės nustatytas laikas yra 6 minutės, laikmačio indikatorius rodytų „3“.)



Raudonas taškas šalia galios lygio indikatorius mirksės.



(nustatyta 6 minutėms)



(nustatyta 3 minutėms)

2. Pasibaigus gaminimo laikmačiui, atitinkama kaitvietė bus automatiškai išjungta.



Jei norite pakeisti laiką po laikmačio nustatymo, turite pradėti nuo 1 veiksmo.

4.13 Kaitinimo nustatymai

Toliau pateikti nustatymai yra tik gairės. Tikslus nustatymas priklausys nuo kelių veiksnių, įskaitant jūsų naudojamus indus ir gaminamo maisto kiekį.

Kai-tras	Tinkamumas
1 - 2	• švelnus nedidelių maisto kiekių pašildymas • šokolado, sviesto ir greitai pridegančių produktų tirpinimas • lengvas troškinimas ant silpnos ugnies • lėtas pašildymas
3 - 4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas ant silpnos ugnies • ryžių virimas
5 - 6	• blynai
7 - 8	• kepinimas keptuvėje • makaronų virimas
9	• greitas kepimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirinimas • vandens virinimas



Kepdami būkite atsargūs, nes aliejus ir riebalai įkaista labai greitai, ypač jei naudojate indukcinės kaitlentės „Boost“ funkciją. Esant ypač aukštai temperatūrai aliejus ir riebalai gali savaime užsiliiepsnoti, o tai kelia rimtą gaisro pavojų.

5.1 Gaminimo patarimai

- Kai maistas užverda, sumažinkite temperatūros nustatymą.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir sutaupysite energijos, nes bus išlaikoma šiluma.
- Kad sutrumpintumėte gaminimo laiką, naudokite kuo mažiau skysčio ar riebalų.
- Pradėkite gaminti nustatę didelę galią, o maistui įšilus sumažinkite nustatymą.

Troškinimas ant silpnos ugnies, ryžių virimas

- Troškinimas ant silpnos ugnies vyksta žemiau virimo taško, maždaug ties 85°C, kai burbuliukai tik retkarčiais iškyla į skysčio paviršių. Tai yra skanių sriubų ir minkštų troškinių pagrindas, nes skoniai atsiskleidžia neperverdant maisto. Padažus su kiaušiniiais ir miltais taip pat reikėtų gaminti žemiau virimo taško.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą su gerties metodu, gali reikėti didesnio nei mažiausias nustatymo, kad maistas tinkamai išvirtų per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir gardžius kepsnius:

1. Prieš kepdami palaikykite mėsą kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses patepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įpilkite nedidelį kiekį aliejaus, tada dėkite mėsą į karštą keptuvę.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir pageidaujamo iškepimo lygio. Vienos pusės kepimo laikas gali būti maždaug nuo 2 – 8 minučių. Paspauskite kepsnį, kad įvertintumėte jo iškepimą – kuo jis tvirtesnis, tuo labiau jis bus „gerai iškeptas“.

5. Prieš patiekdami palikite kepsnį kelioms minutėms pailsėti ant šiltos lėkštės, kad jis atspalaiduotų ir suminkštėtų.

Greitam kepimui maišant

1. Rinkintės indukcijai tinkamą voką plokščiu dugnu arba didelę keptuvę.
2. Iš anksto pasiruoškite visus ingredientus ir įrangą. Greitas kepimas maišant turi vykti greitai. Jei gaminate didelį kiekį, maistą gaminkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Trumpai įkaitinkite keptuvę ir įpilkite du valgomuosius šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite mėsą, atidėkite ją į šalį ir laikykite šiltai.
5. Greitai apkepkite daržoves maišydami. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, nustatykite mažesnę kaitvietės galią, grąžinkite mėsą į keptuvę ir įpilkite padažo.
6. Švelniai maišykite ingredientus, kad jie tolygiai sušiltų.
7. Patiekite iš karto.

6 Prietaiso įrengimas

6.1 Prieš montuodami kaitlentę įsitikinkite, kad

- Darbo paviršius yra lygus ir horizontalus, o jokie konstrukciniai elementai netrukdo reikalingai erdvei.
- Darbo paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos.
- Jei kaitlentė montuojama virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius.
- Montavimas atitiks visus atstumų reikalavimus ir taikomus standartus bei reglamentus.
- Į stacionarią elektros instaliaciją turi būti integruotas tinkamas izoliacinis jungiklis, visiškai atjungiantis nuo elektros tinklo, sumontuotas ir įrengtas pagal vietinės elektros instaliacijos taisykles ir reglamentus. Izoliacinis jungiklis turi būti patvirtinto tipo ir užtikrinti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietinės elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą).
- Jei kyla abejonių dėl montavimo, pasitarkite su vietos statybos institucijomis ir susijusiais teisės aktais.
- Kaitlentę supančių sienų paviršiams naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

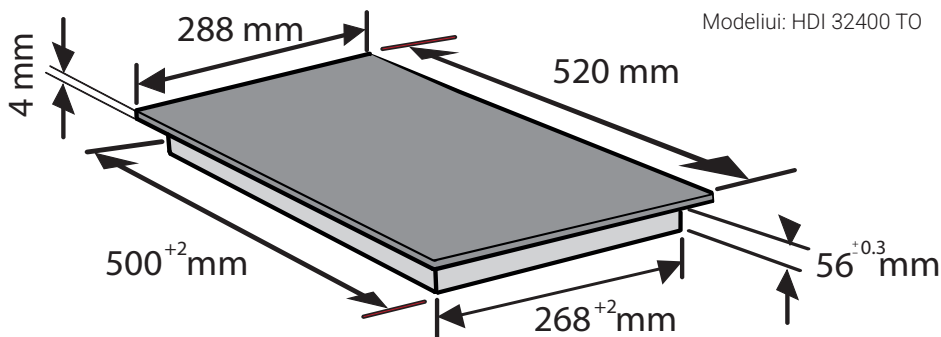
6.2 Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad

- Maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelį dureles ar stalčius
- Iš spintelės išorės į kaitlentės pagrindą užtikrinamas pakankamas šviežio oro srautas
- Jei kaitlentė sumontuota virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengta terminės apsaugos pertvara
- Izoliacinis jungiklis klientui lengvai pasiekiamas.

6.3 Montavimo įrangos parinkimas

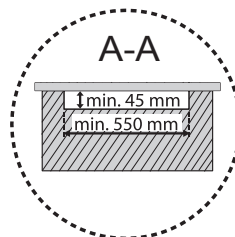
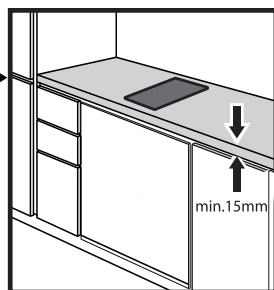
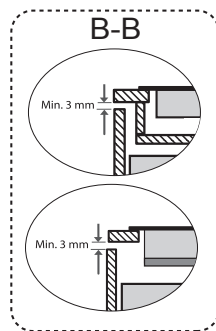
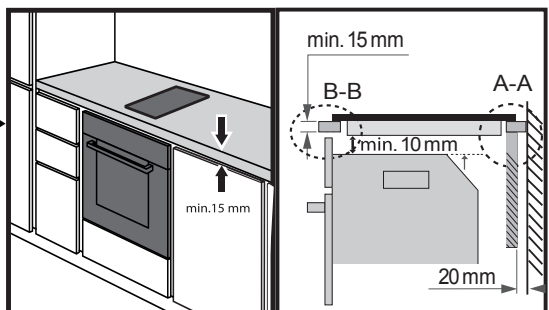
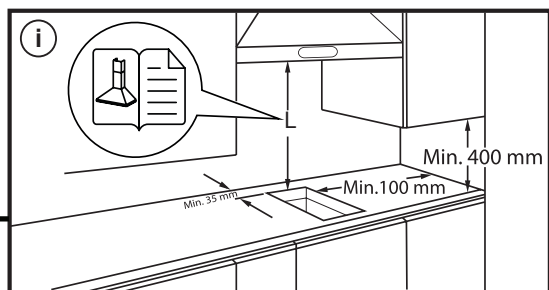
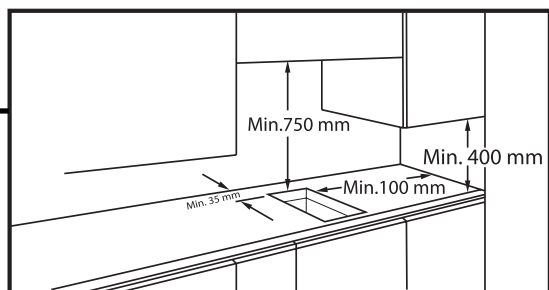
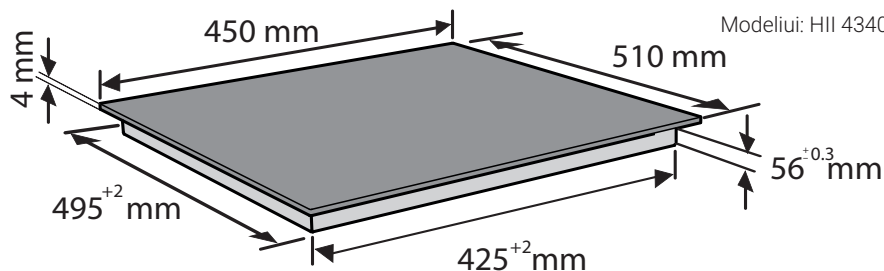
Išpaukite darbo paviršių pagal brėžinyje nurodytus matmenis.

Visais atvejais įsitikinkite, kad kaitlentė gerai vėdinama ir oro įleidimo bei išleidimo angos nėra užblokuotos. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra tinkamos darbinės būklės. Kaip parodyta toliau.

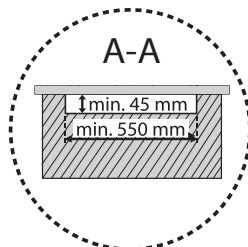
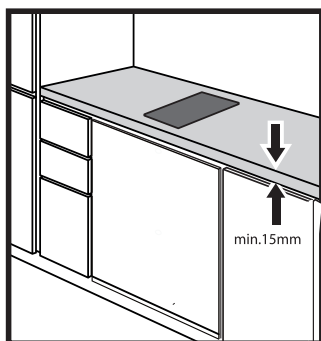
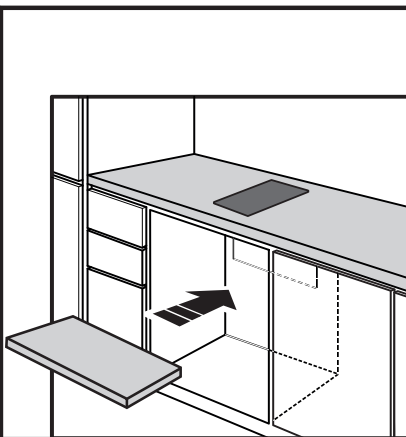
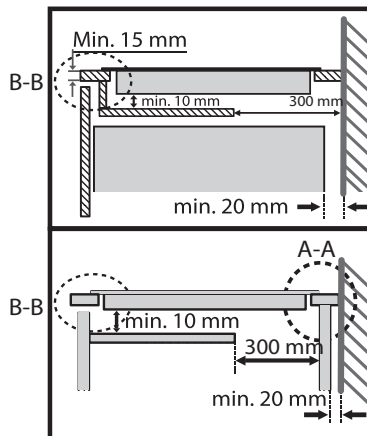
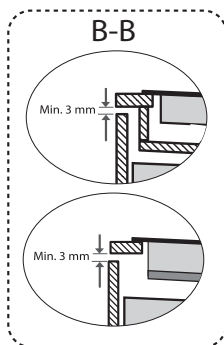
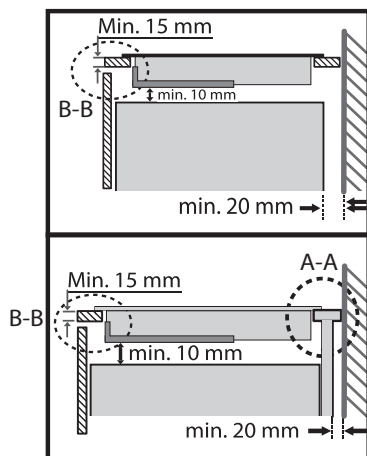


6 Prietaiso įrengimas

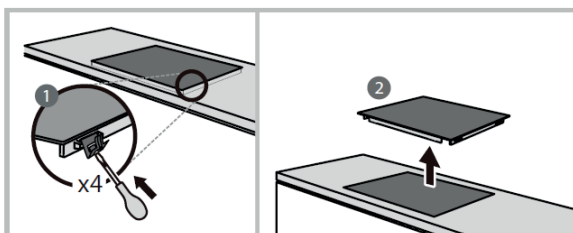
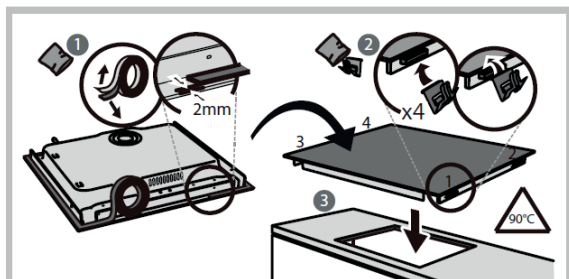
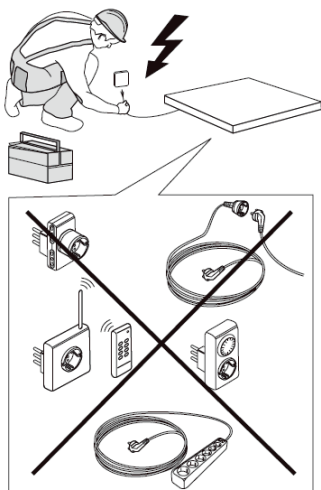
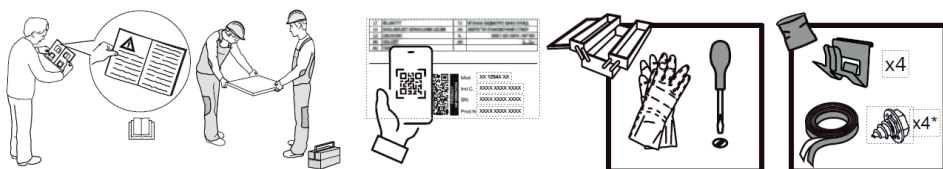
Modeliui: HII 43400 TO



6 Prietaiso įrengimas



6 Prietaiso įrengimas



6.4 Kaitlentės prijungimas prie elektros tinklo

Šią kaitlentę prie elektros tinklo turi prijungti tik tinkamą kvalifikaciją turintis asmuo. Prieš prijungdami kaitlentę prie elektros tinklo, patikrinkite, ar:

1. Buitinė elektros instaliacija tinka kaitlentės naudojamai galiai.
2. Įtampa atitinka techninių duomenų lentelėje nurodytą vertę



Maitinimo kabelio laidininkų skerspjūvis gali atlaikyti techninių duomenų lentelėje nurodytą apkrovą. Jungdami kaitlentę prie elektros tinklo nenaudokite adapterių, reduktorių ar šakotuvų, nes jie gali sukelti perkaitimą ir gaisrą.

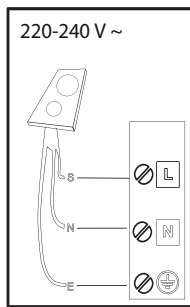
Maitinimo kabelis neturi liesti prie jokių karštų dalių ir turi būti išdėstytas taip, kad jo temperatūra nė viename taške neviršytų 75°C.

Pasitarkite su elektriку, ar buitinė elektros instaliacija yra tinkama be pakeitimų. Pakeitimus turi atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.

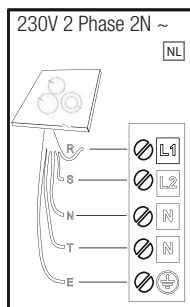
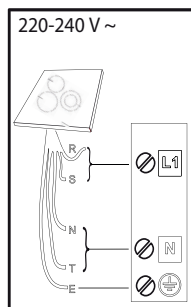
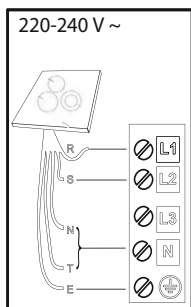
Maitinimas turi būti prijungtas laikantis atitinkamo standarto arba naudojant vienpolį automatinį jungiklį. Prijungimo būdas parodytas toliau.

6 Prietaiso įrengimas

HDI 32400 TO



HII 43400 TO



R: juoda -nero-negro-preto-μαύρος-must-melnš-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: ruda -marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-kоричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabruntrunkahverengi-donn-brünn

T: mėlyna(pilka) -blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)-blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E: geltona/žalia -giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρίνο/πράσινο-kollane/rohe-line-øltens/załśgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-bui/glas-gulur/grænn

N: mėlyna -blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm- blár

1. Jei kabelis pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
2. Jei prietaisas jungiamas tiesiogiai prie elektros tinklo, turi būti sumontuotas visų polių automatinis jungiklis, kurio mažiausias tarpas tarp kontaktų yra 3mm.
3. Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros jungtis atliktą teisingai ir atitinka saugos reikalavimus.
4. Kabelis neturi būti sulenktas ar suspaustas.
5. Kabelį reikia reguliariai tikrinti, o pakeisti jį gali tik tinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.



Sumontavus kaitlentės apatinis paviršius ir maitinimo laidas neturi būti pasiekiami.

7 Valymas ir priežiūra

Kas	Kaip	Svarbu
Kasdieniai stiklo nešvarumai (pirštų atspaudai, žymės, maisto paliktos dėmės arba ant stiklo išsilieję nesaldūs skysčiai)	1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite kaitlentės skirtą valiklį. 3. Nuplaukite ir nusauskinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite kaitlentės maitinimą.	• Išjungus kaitlentės maitinimą, „karšto paviršiaus“ indikacijos nebebus, tačiau kaitvietė vis tiek gali būti karšta! Labai saugokitės. • Šiurkščios šveitimo priemonės, kai kurios nailoninės kempinės ir stiprios / abrazyvinės valymo priemonės gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę ir patikrinkite, ar jūsų valiklis arba šveitimo priemonė yra tinkami. • Niekada nepalikite ant kaitlentės valymo priemonių likučių: stiklas gali nusidažyti dėmėmis.
Išbėgęs maistas, ištirpusios medžiagos ir karšti saldūs išsiliejimai ant stiklo	Nedelsdami juos pašalinkite mentele, paletiniu peiliu arba indukcinį stiklinių kaitlenčių grandiklių su skutimosi ašmenimis, tačiau saugokitės karštų kaitvietės paviršių: 1. Išjunkite kaitlentės maitinimą sieniniu jungikliu. 2. Laikykite ašmenis arba įrankį 30° kampų ir nubraukite nešvarumus ar išsiliejusį skystį į vėsią kaitlentės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus ar išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto skyriaus „Kasdieniai stiklo nešvarumai“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite ištirpusių medžiagų, saldaus maisto ar išsiliejimų paliktas dėmes. Jei leisite joms atvėsti ant stiklo, jas gali būti sunku pašalinti arba jos gali visam laikui pažeisti stiklo paviršių. • Pavojus įsipjauti: atitraukus apsauginį dangtelį, grandiklio ašmenys yra labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimai ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite kaitlentės maitinimą. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Jutiklinių valdiklių sritį nuvalykite švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Popieriniu rankšluosčiu visiškai nusauskinkite sritį. 5. Vėl įjunkite kaitlentės maitinimą.	• Kol ant jų yra skysčio, kaitlentė gali pypsėti ir pati išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti. Prieš vėl įjungdami kaitlentę įsitikinkite, kad jutiklinių valdiklių sritis yra sausa.

8 Trikčių diagnostika

Trukdžių šalinimas	Pagrindinė priežastis	Pagalba
Kaitlentės negalima įjungti.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir yra įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba rajone nėra elektros tiekimo sutrikimo. Jei viską patikrinote, o problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Jutikliniai valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Instrukcijas rasite skyriuje „Indukcinės kaitlentės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku valdyti.	Ant valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba liesdami valdiklius galite naudoti piršto galiuką.	Įsitikinkite, kad jutiklinių valdiklių sritis yra sausa, o liesdami valdiklius naudokite piršto pagalvėlę.
Stiklas braižosi.	Indai šiurkščiais kraštais.	Naudokite indus plokščiu ir lygiu dugnu. Žr. „Tinkamų indų pasirinkimas“.
	Naudojamos netinkamos abrazyvinės šveitimo ar valymo priemonės.	Žr. „Valymas ir priežiūra“.
Kai kurie puodai ar keptuvės skleidžia traškėjimo arba spragsėjimo garsus.	Tai gali lemti jūsų indų konstrukcija (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai yra normalu ir nerodo gedimo.
Naudojant aukštą kaitros nustatymą, indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo garsą.	Tai lemia indukcinio gaminimo technologija.	Tai normalu, tačiau sumažinus kaitros nustatymą garsas turėtų susilpnėti arba visiškai išnykti.
Iš indukcinės kaitlentės sklinda ventiliatoriaus garsas.	Įsijungę į jūsų indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius, kad elektronika neperkaistų. Jis gali veikti net ir po to, kai išjungsite indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Kol ventiliatorius veikia, neišjunkite indukcinės kaitlentės maitinimo sieniniu jungikliu.
Indai neįkaista, o ekrane pasirodo .	Indukcinė kaitlentė negali apšildyti indo, nes jis netinkamas indukciniam gaminimui.	Naudokite indukciniam gaminimui tinkamus indus. Žr. skyrių „Tinkamų indų pasirinkimas“.
	Indukcinė kaitlentė negali apšildyti indo, nes jis yra per mažas kaitvietei arba ant jos pastatytas ne centre.	Pastatykite indą centre ir įsitikinkite, kad jo dugnas atitinka kaitvietės dydį.

8 Trikčių diagnostika

Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta garsinis signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis gaminimo laikmačio ekrane).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą sieniniu jungikliu ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
--	--------------------	--

Indukcinės kaitvietės gedimų rodmenys ir patikra

Atsiradus sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai pereis į apsaugos būseną ir parodys atitinkamus apsaugos kodus:

Trukdžių šalinimas	Pagrindinė priežastis	Pagalba
F3/F4	Indukcinės ritės temperatūros jutiklio gedimas.	Kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
F9/FA	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
E1/E2	Nenormali maitinimo įtampa.	Patikrinkite, ar maitinimas yra normalus. Įjunkite prietaisą, kai maitinimas taps normalus.
E3	Aukšta indukcinės ritės temperatūros jutiklio temperatūra.	Kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

Pirmiau pateikta dažniausiai pasitaikančių gedimų diagnostika ir patikra.

Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės pažeidimo, neišardykite prietaiso patys.

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu!

Godātais klients!

Paldies, ka izvēlējāties šo Beko ierīci. Mēs ceram, ka iegūsit vislabākos rezultātus no ierīces, kas ražota, izmantojot augstas kvalitātes un mūsdienīgas tehnoloģijas. Šī iemesla dēļ, pirms ierīces lietošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet visu lietotāja rokasgrāmatu un visus citus pievienotos dokumentus un saglabāiet tos uzziņai turpmākai lietošanai. Ja nododat ierīci kādam citam, nododiet arī lietotāja rokasgrāmatu. Izpildiet norādījumus, pievēršot uzmanību visai informācijai un brīdinājumiem lietotāja rokasgrāmatā.

Atcerieties, ka šī lietotāja rokasgrāmata var attiekties arī uz citiem modeļiem. Atšķirības starp modeļiem ir skaidri aprakstītas rokasgrāmatā.

Sīmbolu nozīmes

Šīs lietotāja rokasgrāmatas dažādās sadaļās tiek izmantoti šādi simboli:



Svarīga informācija un noderīgi padomi par lietošanu.



BRĪDINĀJUMS: Brīdinājumi par bīstamām situācijām attiecībā uz dzīvības un īpašuma drošību.



BRĪDINĀJUMS: Brīdinājums par ugunsbīstamību.



BRĪDINĀJUMS: Brīdinājums par elektriskās strāvas triecienu.

Svarīgi drošības norādījumi. Rūpīgi izlasiet un saglabāiet turpmākai

1.1. Vispārējā drošība

uzziņai. Šajā sadaļā ir ietverti drošības norādījumi, kas palīdzēs pasargāt no ugunsgrēka, elektriskās strāvas trieciena, noplūdušas mikroviļņu enerģijas iedarbības, miesas bojājumu vai mantas bojājumu riska. Neievērojot šos norādījumus, garantija zaudē spēku.

- Beko izstrādājumi atbilst piemērojamajiem drošības standartiem; tāpēc, ja ierīcei vai strāvas kabelim ir kādi bojājumi, tie ir jālabo vai jānomaina izplatītājam, servisa centram vai arī speciālistam, kā arī pilnvarotam servisa dienestam, lai izvairītos no jebkāda riska. Kļūdaini vai nekvalificēti remonta darbi var būt bīstami un radīt risku lietotājam.

1.2 Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Savienojums ar pareizi iezemētu elektroinstalācijas sistēmu ir būtisks un obligāts.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šo norādījumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

1.3 Lietošana un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet uz bojātas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsmas pārklājums saplīst vai ieplaisā, nekavējoties izslēdziet ierīci, izmantojot galveno strāvas padeves slēdzi (sienas slēdzi), un

1 Svarīgas drošības un vides aizsardzības norādes

sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

- Pirms tīrīšanas vai apkopes izslēdziet plīts virsmu ar sienas slēdzi.
- Šo norādījumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

1.4 Veselības apdraudējums

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

1.5 Karstas virsmas risks

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarsīs pietiekami, lai radītu apdegumus.
- Nepieļaujiet ķermeņa, apģērba vai jebkādu citu priekšmetu, izņemot piemērotus ēdiena gatavošanas traukus, saskari ar indukcijas stikla virsmu, kamēr tā nav atdzisusi.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus,

nedrīkst novietot uz plīts virsmas, jo tie var sakarst.

- Neļaujiet bērniem tuvojties.
- Katlu rokturi var būt karsti pieskaršanai. Pārbaudiet, lai katlu rokturi nepārkarātos pāri citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Turiet rokturus bērniem neaizsniedzamā vietā.
- Šo norādījumu neievērošana var izraisīt apdegumus un applaucējumus.

1.6 Sagriešanās risks

- Plīts virsmas skrāpja žiletas asmens tiek atsegts, kad drošības pārsegs ir atbīdīts. Lietojiet ar īpašu piesardzību un vienmēr glabājiet droši un bērniem nepieejamā vietā.
- Piesardzības neievērošana var izraisīt traumas vai sagriešanos.

1.7 Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms šīs ierīces uzstādī-

1 Svarīgas drošības un vides aizsardzības norādes

šanas vai lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.

- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot degošus materiālus vai izstrādājumus.
- Lūdzu, nododiet šo informāciju personai, kas ir atbildīga par ierīces uzstādīšanu, jo tā var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.
- Šī ierīce jāpieslēdz ķēdei, kurā ir atvienošanas slēdzis, kas saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem nodrošina pilnīgu atvienošanu no strāvas padeves.
- Nepareiza ierīces uzstādīšana var anulēt jebkādas

garantijas vai atbildības prasības.

- Nekad neatstājiēt ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā. Pārvārīšanās izraisa dūmošanu, un taukaini izlējumi var aizdegties.
- Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiēt uz ierīces nekādus priekšmetus vai virtuves piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (t. i., izmantojot skārienvadību).
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neuzglabājiēt bērniem interesējošus priekšmetus skapīšos virs ierīces.

1 Svarīgas drošības un vides aizsardzības norādes

- Bērni, uzkāpjot uz plīts virsmas, var gūt nopietnas traumas.
- Neatstājiēt bērnus vienus vai bez uzraudzības zonā, kur tiek lietota ierīce.
 - Bērniem vai personām ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, atbildīgai un kompetentai personai jāsniedz norādījumi par tās lietošanu. Personai, kas sniedz norādījumus, jāpārliciecinās, ka viņi var lietot ierīci bez apdraudējuma sev vai apkārtējiem.
 - Nelabojiēt un nenomainiēt nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visus citus apkopes darbus jāveic kvalificētam tehniķim.
 - Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiēt tvaika tīrītāju.
 - Nenovietojiēt un nemetiēt smagus priekšmetus uz plīts virsmas.
 - Nekāpiēt uz plīts virsmas.
 - Neizmantojiēt pannas ar robainām malām un nelvelciēt pannas pāri stikla keramikas virsmai, jo tas var saskrāpēt stiklu.
 - Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiēt beržamos sūkļus vai citus agresīvus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas stikla virsmu.
 - Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
 - Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgos pielietojumos, piemēram:
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - lauku mājās;
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamā tipa vidēs;
 - naktsmītnu ar brokas-

1 Svarīgas drošības un vides aizsardzības norādes

tīm tipa vidēs.

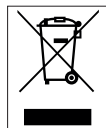
- **BRĪDINĀJUMS:** Ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst. Jāievēro piesardzība, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, jātur pa gabalu, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai arī viņi ir apmācīti izmantot ierīci drošā veidā un apzinās iespējamos riskus.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tās tīrīšanu un uzturēšanu bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS:** Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar tauriņiem vai eļļu var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. NEKAD nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsības segu.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ugunsgrēka risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS:** Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena iespējamības, ja plīts virsma ir izgatavota no stikla keramikas vai līdzīga materiāla, kas aizsargā strāvu vadošās daļas
- Tvaika tīrītāju nedrīkst izmantot.
- Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **UZMANĪBU:** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

1 Svarīgas drošības un vides aizsardzības norādes

- Ierīce jāuzglabā saskaņā ar apstrādes marķējuma norādījumiem uz kartona kastes.

1.8 Atbilstība WEEE direktīvai un nolietotā izstrādājuma utilizācija:

Šī ierīce atbilst EU WEEE direktīvai (2012/19/EU). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).



Šis simbols norāda, ka pēc kalpošanas laika šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lietotā ierīce jānodod oficiālajā savākšanas vietā, lai pārstrādātu elektriskās un elektroniskās ierīces. Lai atrastu šīs

savākšanas sistēmas, lūdzu, sazinieties ar vietējām valsts iestādēm vai mazumtirgotāju, kur izstrādājums tika iegādāts. Katrai mājsaimeniecībai ir būtiska nozīme vecās ierīces atjaunošanā un atkārtotā izmantošanā. Lietotas ierīces atbilstoša utilizācija palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēku veselībai.

1.9 Atbilstība RoHS direktīvai

Jūsu iegādātais izstrādājums atbilst EU RoHS direktīvai (2011/65/EU). Tas nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti direktīvā.

1.10 Informācija par iepakojumu

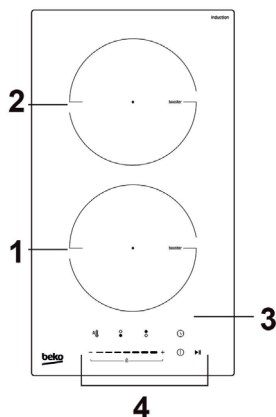


Izstrādājuma iepakojuma materiāli ir izgatavoti no pārstrādājamiem materiāliem saskaņā ar mūsu nacionālajiem vides noteikumiem. Neizmetiet iepakojuma materiālus kopā ar mājsaimeniecības vai cita veida atkritumiem. Nododiet tos vietējos iepakojuma materiālu savākšanas punktos.

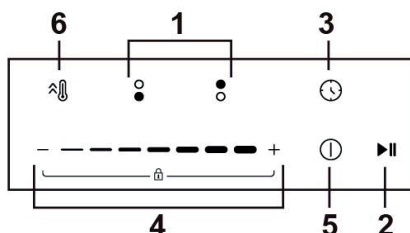
2 Vispārīgs pārskats

2.1 Pārskats - HDI 32400 TO

A



B



Vadības un daļas

A. Pārskats

1. 2000 Boost 2300W zona
2. 1500 Boost 2000 W zona
3. Stikla virsma
4. Vadības panelis

B. Vadības panelis

1. Gatavošanas zonas izvēles poga
2. Stop & GO poga
3. Taimera poga
4. Jaudas regulēšanas pogas/Taimera regulēšanas pogas/Taustiņu bloķēšanas poga
5. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
6. Boost funkcijas poga

2.2. Tehniskie dati

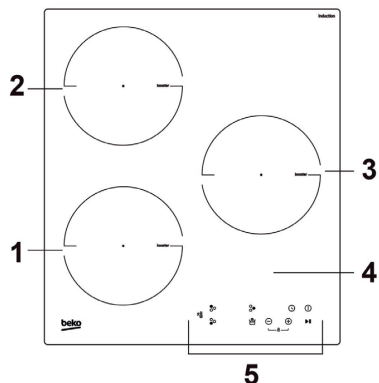
Modelis	HDI 32400 TO
Gatavošanas zonas	2 zonas
Tīkla spriegums	220-240V~ 50-60Hz
Uzstādītā elektriskā jauda	3000-3800 W
Produkta izmērs (G*P*A)	288*520*60 mm
Iebūves izmēri	268+2*500+2*56 ± 0,3 mm

Izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus izstrādājumus, mēs varam mainīt specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

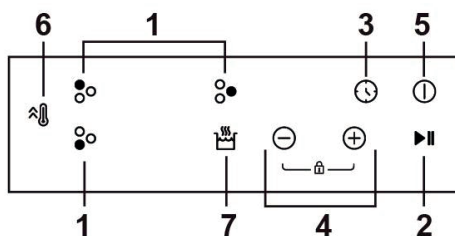
2 Vispārīgs pārskats

2.3 Pārskats - HII 43400 TO

A



B



Vadības un daļas

A. Pārskats

1. 2000 Boost 2600W zona
2. 1500 Boost 2000 W zona
3. 1500 Boost 2000 W zona
4. Stikla virsma
5. Vadības panelis

B. Vadības panelis

1. Gatavošanas zonas izvēles poga
2. Stop & GO poga
3. Taimera poga
4. Jaudas regulēšanas pogas/Taimera regulēšanas pogas/Taustiņu bloķēšanas poga
5. Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
6. Boost funkcijas poga
7. Siltuma uzturēšanas poga

2.2. Tehniskie dati

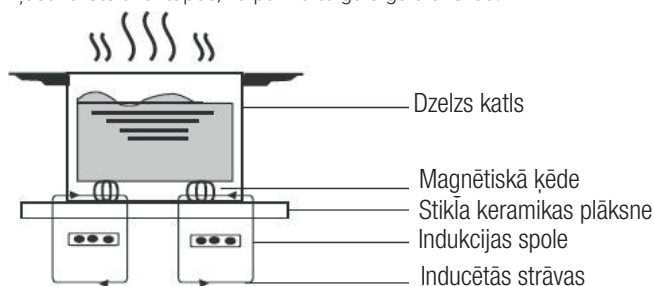
Modelis	HII 43400 TO
Gatavošanas zonas	3 zonas
Tīkla spriegums	220-240V~ 50-60Hz
Uzstādītā elektriskā jauda	5000-6100 W
Produkta izmērs (G*P*A)	450*510*60 mm
Iebūves izmēri	425+2*495+2*56 ± 0,3 mm

Izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus izstrādājumus, mēs varam mainīt specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

3 Pirms pirmās lietošanas

3.1 Ievads indukcijas gatavošanā

Indukcijas gatavošana ir droša, moderna, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas, elektromagnētiskajām vibrācijām radot siltumu tieši pannā, nevis netieši, uzkaršējot stikla virsmu. Stikls kļūst karsts tikai tāpēc, ka panna to galu galā uzsilda.

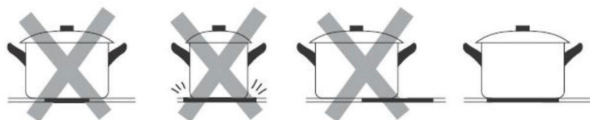


3.2 Piemērotu trauku izvēle

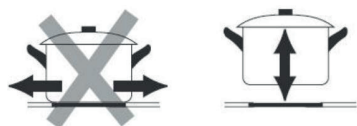
- Jums jāizvēlas piemēroti trauki indukcijas plīts virsmai, izmantojot tikai traukus ar pamatni, kas piemērota indukcijas gatavošanai.
- Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā. Varat pārbaudīt, vai jūsu trauki ir piemēroti, veicot magnēta testu.
- Pietuviniet magnētu pannas pamatnei. Ja tas pievelkas, panna ir piemērota indukcijai. Ja jums nav magnēta, ielejiet nedaudz ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt, un tad, ja displejā nemirgo "E" un ūdens sasilst, panna ir piemērota.
- No šādiem materiāliem izgatavoti trauki nav piemēroti: tīrs nerūsējošais tērauds, alumīnijs vai varš bez magnētiskas pamatnes, stikls, koks, porcelāns, keramika un māla trauki.
- Neizmantojiet traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



- Pārliecinieties, ka pannas pamatne ir gluda, cieši pieguļ stiklam un ir tāda paša izmēra kā gatavošanas zona. Vienmēr novietojiet pannu gatavošanas zonas centrā.



- Vienmēr paceliet pannas no indukcijas plīts virsmas – nevelciet tās, citādi tās var saskrāpēt stiklu.



3 Pirms pirmās lietošanas

- Lai nodrošinātu maksimālu efektivitāti, katlam jābūt tāda paša izmēra kā gatavošanas zonai, un pannai jāatrodas gatavošanas zonas centrā. Nedrīkst izmantot katlus, kuru diametrs ir lielāks par gatavošanas zonu.
- Lai gan katrai gatavošanas zonai nav noteikts maksimālais svara ierobežojums, pilnu katlu var droši izmantot, ja tā diametrs ir tāds pats kā gatavošanas zonai. Ja nepieciešams izmantot mazāku katlu, tālāk redzamajā tabulā ir norādīti minimālie pieļaujamie katla izmēri katrai gatavošanas zonai:

Gatavošanas zonas diametrs(mm)	Min. katla diametrs (mm)
Zona 1/2/3:180 mm	120 mm

3.3 Skārienvadības izmantošana

- Vadības elementi reaģē uz pieskārienu, tāpēc nav jāpieliek spiediens.
- Izmantojiet pirksta spilventiņu, nevis pirksta galu.
- Katru reizi, kad tiek reģistrēts pieskāriens, atskanēs skaņas signāls.
- Pārliecinieties, ka vadības elementi vienmēr ir tīri, sausi un tos nepārklāj nekādi priekšmeti (piem., virtuves piederums vai drāna). Pat plāna ūdens plēvīte var apgrūtināt vadības elementu lietošanu.



4 Ierīces lietošana

4.1 Gatavošanas sākšana

- Pēc ieslēgšanas skaņas signāls atskan vienu reizi, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

- Pieskarieties ON/OFF pogai, visi indikatori rāda "—" vai "—".
- Novietojiet piemērotu pannu uz gatavošanas zonas, kuru vēlaties izmantot.



Pārliecinieties, ka pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.

- Pieskarieties sildīšanas zonas izvēles pogai, indikators blakus taustiņam mirgos "☉-:-" 5 sekundes.
- Kamēr skaitlis mirgo, iestatiet jaudas līmeni, atkārtoti pieskaroties "—" vai "+".



Varat arī vilkt pa slīdņa vadību vai vienkārši pieskarties jebkuram slīdņa punktam.

- Ja 1 minūtes laikā neizvēlaties sildīšanas iestatījumu, plīts virsma automātiski izslēgsies. Jums būs jāsāk no jauna ar 1. darbību.
- Gatavošanas laikā jebkurā brīdī varat mainīt sildīšanas iestatījumu.

Ja displejā pārmaiņus mirgo "≥H≤" un sildīšanas iestatījums, tas nozīmē, ka:

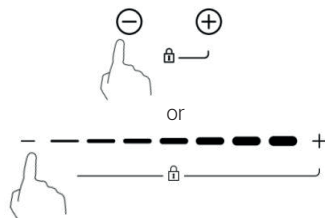
- jūs neesat novietojis pannu uz pareizās gatavošanas zonas vai
- jūsu izmantotā panna nav piemērota indukcijas gatavošanai vai
- panna ir pārāk maza vai nav pareizi centrēta uz gatavošanas zonas.

Sildīšana nenotiek, ja uz gatavošanas zonas nav novietota piemērota panna. Ja uz tās netiek novietota piemērota panna, displejs automātiski izslēgsies pēc 1 minūtes.

4.2 Kad esat pabeidzis gatavošanu

- Pieskarieties tās sildīšanas zonas izvēles pogai, kuru vēlaties izslēgt.
- Atkārtoti pieskarieties "—" vai pārvietojiet slīdni līdz kreisajam punktam un pēc tam pieskarieties "—", vai pieskarieties slīdņa kreisajam punktam un pēc tam pieskarieties "—". Pārliecinieties, ka dis-

plejā būs redzams "0".



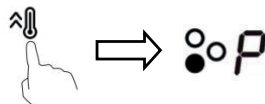
- Lai izslēgtu visas gatavošanas zonas, pieskarieties ON/OFF pogai.
- Uzmanieties no karstām virsmām, "H" parādīs, kura gatavošanas zona ir karsta pieskaršanai. Tas pazudīs, kad virsma būs atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju; ja vēlaties sildīt papildu pannas, izmantojiet sildvirsmu, kas joprojām ir karsta.

4.3 Boost funkcijas izmantošana

Boost funkcija ir funkcija, kas palielina izvēlētās gatavošanas zonas jaudu līdz maksimumam. Aktivizējot funkciju, tā darbojas 5 minūtes un nodrošina jaudīgāku, ātrāku gatavošanu, piemēram, lai uzsildītu lielu ūdens katlu rīsu vai makaronu vārīšanai.

Boost izmantošana lielākas jaudas nodrošināšanai

- Pieskarieties tās sildīšanas zonas izvēles vadībai, kurai vēlaties aktivizēt boost, indikators blakus taustiņam displejā mirgos "☉-:-".
- Pieskarieties boost funkcijas vadībai, un gatavošanas zona sāks darboties boost režīmā. Jaudas displejā būs redzams "P", lai norādītu, ka zona darbojas boost režīmā.



- Boost jauda darbosies 5 minūtes, un pēc tam zona atgriezīsies 9. jaudas līmenī.
- Ja vēlaties atcelt boost funkciju 5 minūšu darbības laikā, pieskarieties gatavošanas zonas izvēles vadībai, un indikators blakus taustiņam mirgos. Pēc tam pieskarieties boost funkcijas vadībai (HDI 32400 TO) vai pieskarieties "+" uz 3 sekundēm (HII 43400 TO), un gatavošanas zona atgriezīsies 9. jaudas līmenī.

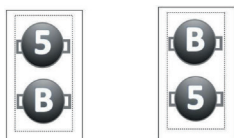
4 Ierīces lietošana



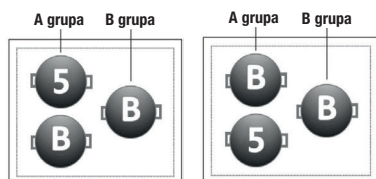
Jaudas pārvaldība

Šajā plīts virsmā katra zona var darboties ar Boost funkciju. Ja nepieciešams izmantot Boost, vispirms pārliecinieties, ka otra zona ir iestatīta uz maksimālo jaudas līmeni 5.

Modelis: HDI 32400 TO



Modelis: HII 43400 TO



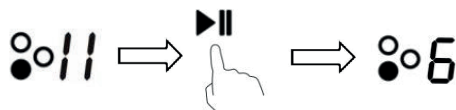
4.4 Pauzes funkcijas lietošana - STOP+GO

Pauzes funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas laikā. Tā ļauj apturēt indukcijas plīts virsmas darbību un pēc tam to atsākt.

1. Pārliecinieties, ka gatavošanas zona darbojas.
2. Pieskarieties pogai STOP+GO, gatavošanas zonas indikators parādīs "II". Pēc tam indukcijas plīts virsmas darbība tiks deaktivizēta visās gatavošanas zonās, izņemot STOP+GO, ieslēgšanas/izslēgšanas un bloķēšanas taustiņus.



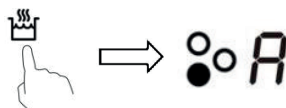
3. Lai atceltu pauzes statusu, pieskarieties pogai STOP+GO, pēc tam gatavošanas zona atgriezīsies iepriekš iestatītajā jaudas pakāpē.



4.5 Siltuma uzturēšanas funkcijas lietošana (tikai HII 43400 TO)

Siltuma uzturēšanas funkcija ir piemērota ēdiena uzturēšanai siltā stāvoklī. Izmantojiet siltuma uzturēšanas funkciju, lai nodrošinātu stabilu temperatūru.

1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas izvēles pogai, kurai vēlaties izmantot siltuma uzturēšanas funkciju; indikators blakus taustiņam mirgos "5-B".
2. Pieskarieties siltuma uzturēšanas funkcijas vadībai, gatavošanas zonas indikators parādīs "A".



3. Lai atceltu siltuma uzturēšanas funkciju, pieskarieties sildīšanas zonas izvēles pogai, pēc tam pieskarieties siltuma uzturēšanas funkcijai; gatavošanas zona pārslēgsies uz jaudas līmeni "0".



4.6 Vadības elementu bloķēšana

- Vadības elementus var bloķēt, lai novērstu nejaušu lietošanu (piemēram, lai bērni nejauši neieslēgtu gatavošanas zonas).
- Kad vadības elementi ir bloķēti, visi vadības elementi, izņemot ON/OFF vadību, ir deaktivizēti.

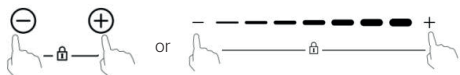
Lai bloķētu vadības elementus

1. Vienlaikus pieskarieties "+" un "-" vadībai.
2. Taimera indikators parādīs "Lo".

Lai atbloķētu vadības elementus

1. Pārliecinieties, ka plīts virsma ir ieslēgta.
2. Pieskarieties "+" vai "-" un turiet 3 sekundes.
3. Tagad varat sākt lietot plīts virsmu.

4 Ierīces lietošana



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visi vadības elementi, izņemot ON/OFF, ir deaktivizēti; ārkārtas gadījumā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ON/OFF vadību, taču pirms nākamās darbības plīts virsma vispirms ir jāatbloķē.

4.7 Aizsardzība pret pārkaršanu

Iebūvēts temperatūras sensors uzrauga temperatūru plīts virsmas iekšpusē. Ja tiek konstatēta pārmērīga temperatūra, plīts virsma automātiski pārtrauks darbību.

4.8 Aizsardzība pret pārliešanu

Ja uz vadības elementiem nonāk noteikts šķidruma daudzums, plīts virsma pīkstēs un izslēgsies. Ja tā notiek, izslēdziet strāvas padevi, ievērojiet parastos piesardzības pasākumus, tīrot karstus šķidrumus, un pirms gatavošanas atsākšanas pārliicinieties, ka plīts virsma ir sausa. (Skatiet sadaļu Tīrīšana un kopšana).

4.9 Mazu priekšmetu noteikšana

Ja uz indukcijas plīts virsmas ir atstāts neatbilstoša izmēra vai nemagnētisks katls/panna (e.g. alumīnium), vai kāds cits mazs priekšmets (e.g. knife, fork, key), indukcijas plīts virsma 1 minūtes laikā automātiski pārslēgsies gaidstāves režīmā. Dzesēšanas ventilators darbosies vēl 1 minūti.

4.10 Atlikušā siltuma brīdinājums

Pēc tam, kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, tajā saglabājas atlikušais siltums. Lai brīdinātu par iespējamu apdegumu no karstām virsmām, displejā parādās burts "H" (atlikušā siltuma indikators). Tas pazudīs, kad virsma būs atdzisusi līdz drošai temperatūrai.

4.11 Automātiskā izslēgšanās

Vēl viena plīts virsmas drošības funkcija ir automātiskā izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad aizmirstat izslēgt gatavošanas zonu. Noklusējuma izslēgšanās laiki ir parādīti tālāk esošajā tabulā:

Jaudas līmenis	Noklusējuma darbības laiks (stunda)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Taimera lietošana

Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:

- Varat to izmantot kā minūšu atgādinātāju. Šajā gadījumā, kad iestatītais laiks beigsies, taimeris neizslēgs nevienu gatavošanas zonu.
- Varat to iestatīt tā, lai pēc iestatītā laika beigām tiktu izslēgta viena vai vairākas gatavošanas zonas.
- Taimeri var iestatīt līdz 99 minūtēm.

Taimera izmantošana kā minūšu atgādinātājs

Ja neizvēlaties nevienu gatavošanas zonu

1. Pārliicinieties, ka plīts virsma ir ieslēgta.
2. Pieskarieties taimera pogai, taimera indikators parādīs "30".
3. Noregulējiet taimera iestatījumu, pieskaroties "-" vai "+" vadībai. Iestatītās minūtes tiks apstiprinātas pēc mirgošanas apmēram 5 sekundes. Kad laiks ir iestatīts, sāksies tūlītēja atpakaļskaitīšana. Displejs parādīs "36:00" atlikušo laiku.
4. Lai atceltu taimeri, pieskarieties taimera pogai; taimera displejā parādīsies "00", bet pēc tam displejā parādīsies "--".
5. Kad iestatītais laiks beigsies, skaņas signāls skaņēs 30s un taimera displejā būs redzams "--".

4 Ierīces lietošana



Vienu reizi pieskarieties taimera "-" vai "+" vadībai, lai samazinātu vai palielinātu laiku par 1 minūti.

Pieskarieties taimera "-" vai "+" vadībai un turiet, lai samazinātu vai palielinātu laiku par 10 minūtēm.

Ja iestatītais laiks pārsniedz 99 minūtes, taimeris automātiski atgriežies uz 00 minūtēm.

Taimera iestatīšana vienas gatavošanas zonas izslēgšanai

1. Pieskarieties sildīšanas zonas izvēles pogai.
2. Pieskarieties taimera pogai, taimera indikators parādīs "30".
3. Noregulējiet taimera iestatījumu, pieskaroties "-" vai "+" vadībai. Iestatītās minūtes tiks apstiprinātas pēc mirgošanas apmēram 5 sekundes.

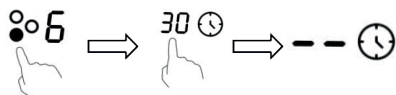


Viena pieskaršanās taimera "-" vai "+" vadībai samazinās vai palielinās laiku par 1 minūti.

Pieskaršanās taimera "-" vai "+" vadībai un turēšana samazinās vai palielinās laiku par 10 minūtēm.

Ja iestatītais laiks pārsniedz 99 minūtes, taimeris automātiski atgriežies uz 0 minūtēm.

4. Pieskarieties sildīšanas zonas izvēles pogai un pēc tam pieskarieties taimerim; taimeris tiks atcelts, minūšu displejā parādīsies "00", bet pēc tam "-".



5. Kad laiks ir iestatīts, sāksies tūlītēja atpakaļskaitīšana, un displejā būs redzams "36:00" atlikušais laiks.



Iedegsies sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram "36:00", norādot, ka šī zona ir izvēlēta.

Taimera iestatīšana vairāk nekā vienas gatavošanas zonas izslēgšanai

1. Ja šo funkciju izmanto vairāk nekā viena sildīšanas zona, taimera indikators parādīs īsāko laiku. (e.g. 1# zonas iestatītais laiks ir 3 minūtes, 2# zonas iestatītais laiks ir 6 minūtes, taimera indikators parāda "3".)



Sarkanais punkts blakus jaudas līmeņa indikatoram mirgos.



(iestatīts uz 6 minūtēm)



(iestatīts uz 3 minūtēm)



2. Kad gatavošanas taimera laiks beigsies, attiecīgā gatavošanas zona tiks automātiski izslēgta.



Ja pēc taimera iestatīšanas vēlaties mainīt laiku, jāsāk no 1. darbības.

4.13 Siltuma iestatījumi

Tālāk norādītie iestatījumi ir tikai orientējoši. Precīzais iestatījums būs atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp no jūsu traukiem un gatavojamā daudzuma.

Siltuma līmenis	Piemērotība
1 - 2	• saudzīga uzsildīšana nelielam pārtikas daudzumam • šokolādes, sviesta un pārtikas produktu, kas ātri piedeg, kausēšana • lēna vārīšana uz mazas uguns • lēna uzsildīšana
3 - 4	• atkārtota uzsildīšana • straujāka vārīšana uz mazas uguns • rīsu gatavošana
5 - 6	• pankūkas
7 - 8	• apcepšana • makaronu gatavošana
9	• ātra apcepšana maisot • apbrūnāšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

5 Gatavošanas norādījumi



Esiet uzmanīgi, cepot, jo eļļa un tauki sakarst ļoti ātri, it īpaši, ja izmantojat indukcijas plīti virsmas Boost funkciju. Ļoti augstā temperatūrā eļļa un tauki var paši aizdegties, un tas rada nopietnu ugunsgrēka risku.

5.1 Gatavošanas padomi

- Kad ēdiens uzvārās, samaziniet temperatūras iestatījumu.
- Izmantojot vāku, samazināsies gatavošanas laiks un tiks taupīta enerģija, jo tiek saglabāts siltums.
- Lai samazinātu gatavošanas laiku, samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet to, kad ēdiens ir pilnībā uzsilis.

Vārīšana uz lēnas uguns, rīsu gatavošana

- Vārīšana uz lēnas uguns notiek zem viršanas punkta, apmēram 85°C, kad burbuļi tikai laiku pa laikam paceļas uz gatavošanas šķidruma virsmas. Tā ir atslēga gardām zupām un mīkstiem sautējumiem, jo garšas attīstās, nepārgatavojot ēdienu. Mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces arī jāgatavo zem viršanas punkta.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai ēdiens būtu pareizi pagatavots ieteiktajā laikā.

Steika apbrūnināšana

Lai pagatavotu sulīgus un aromātiskus steikus:

1. Pirms gatavošanas paturiet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzkarsējiet pannu ar biezu dibenu.
3. Apsmērējiet steika abas puses ar eļļu. Ielejiet nelielu daudzumu eļļas karstajā pannā un pēc tam lieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Gatavošanas laikā apgrieziet steiku tikai vienu reizi. Precīzs gatavošanas laiks būs atkarīgs no steika biezuma un no tā, cik gatavu to vēlaties. Laiks var svārstīties no apmēram 2 – 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai noteiktu tā gatavības pakāpi – jo stingrāks tas šķiet, jo vairāk tas būs 'labi izcepts'.

5. Pirms pasniegšanas atstājiet steiku dažas minūtes atpūsties uz silta šķīvja, lai tas atslābinātos un kļūtu mīkstāks.

Ātrai apcepšanai maisot

1. Izvēlieties indukcijai piemērotu wok pannu ar plakanu dibenu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un piederumus. Ātrai apcepšanai maisot jānotiek ātri. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās porcijās.
3. Īsi iepriekš uzkarsējiet pannu un pievienojiet divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Ātri apcepjiet dārzeņus, maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pārslēdziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, ielieciet gaļu atpakaļ pannā un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai pārliecinātos, ka tās ir pilnībā uzkarsušas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

6 Iekārtas uzstādīšana

6.1 Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārlicinieties, ka

- Darba virsma ir taisna un līmenī, un neviena konstrukcijas elements netraucē nepieciešamajai vietai.
- Darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla.
- Ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators.
- Uzstādīšana atbilst visām atstarpju prasībām un piemērojamajiem standartiem un noteikumiem.
- Pastāvīgajā elektroinstalācijā ir iekļauts piemērots atvienošanas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla; tas ir uzstādīts un novietots atbilstoši vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un prasībām. Atvienošanas slēdzim jābūt apstiprināta tipa, un tam jānodrošina 3 mm gaisa spraugas kontaktu atdalīšana visos polos (vai visos aktīvajos [phase] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādu prasību variantu).
- Ja rodas šaubas par uzstādīšanu, konsultējieties ar vietējām būvniecības iestādēm un iepazīstieties ar saistošajiem noteikumiem.
- Sienu virsmām ap plīts virsmu izmantojiet karstumizturīgu un viegli tīrāmu apdari (piemēram, keramikas flīzes).

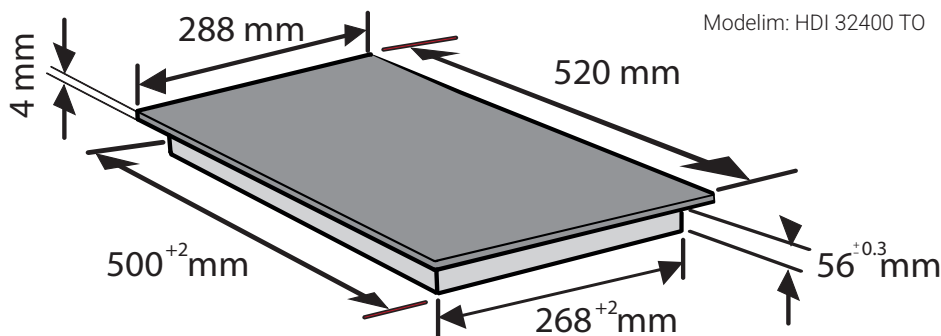
6.2 Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārlicinieties, ka

- Strāvas padeves kabelis nav pieejams caur skapju durvīm vai atvilktnēm
- No skapja ārpuses uz plīts virsmas pamatni tiek nodrošināta pietiekama svaiga gaisa plūsma
- Ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja nodalījuma, zem plīts virsmas pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera
- Atvienošanas slēdzis klientam ir viegli pieejams.

6.3 Uzstādīšanas aprikojuma izvēle

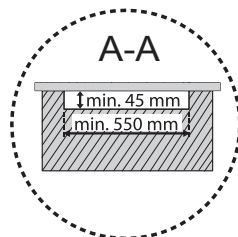
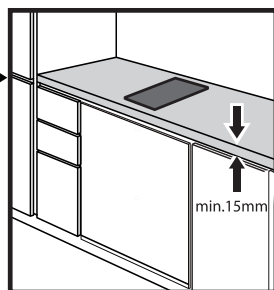
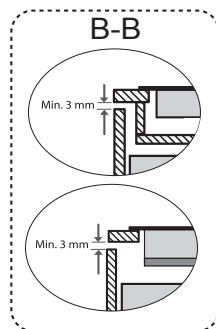
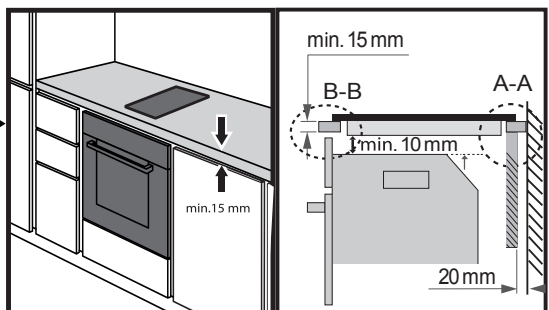
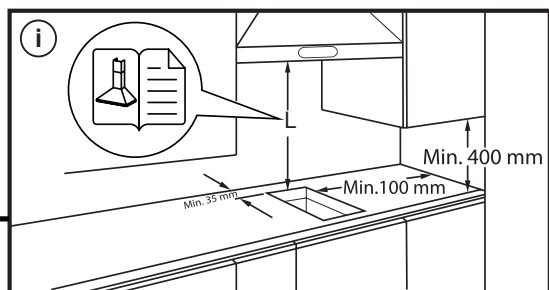
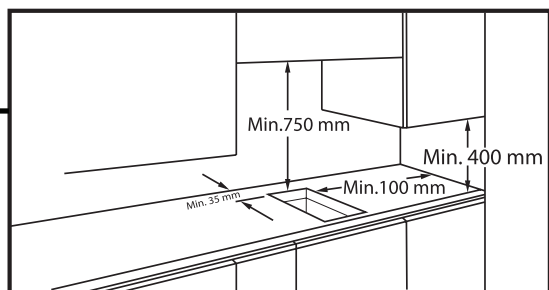
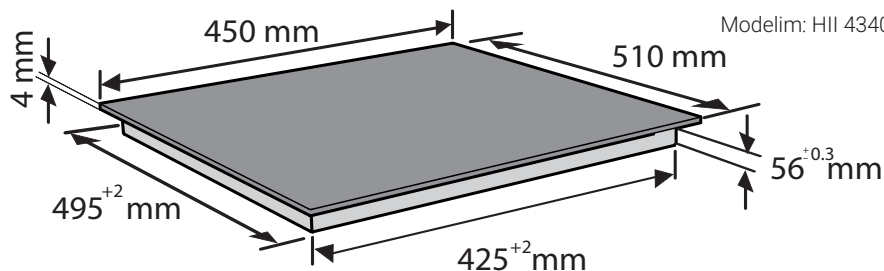
Izgrieziet darba virsmu atbilstoši zīmējumā norādītajiem izmēriem.

Jebkuros apstākļos pārlicinieties, ka plīts virsma ir labi ventilēta un gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nav aizsegta. Pārlicinieties, ka plīts virsma ir labā darba kārtībā. Kā parādīts turpmāk.

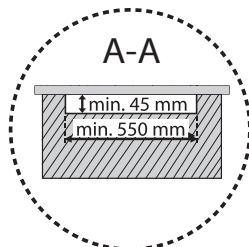
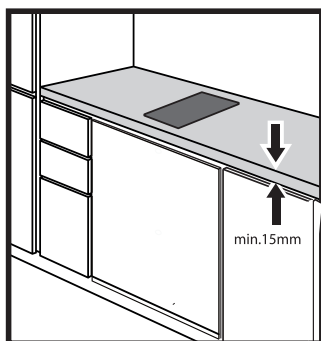
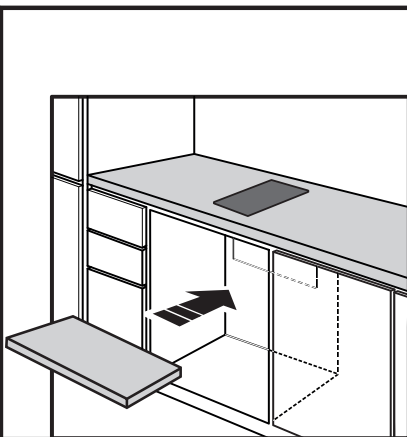
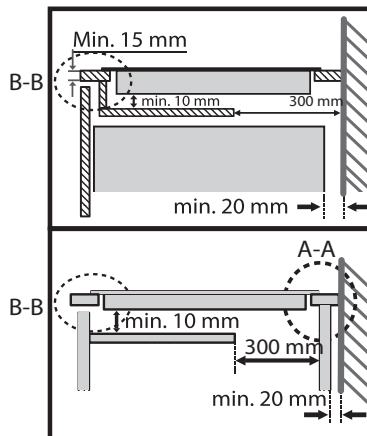
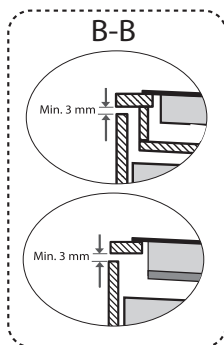
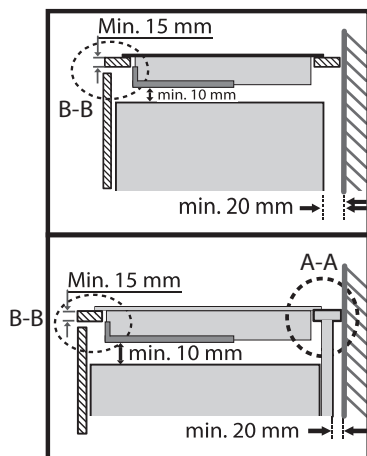


6 Iekārtas uzstādīšana

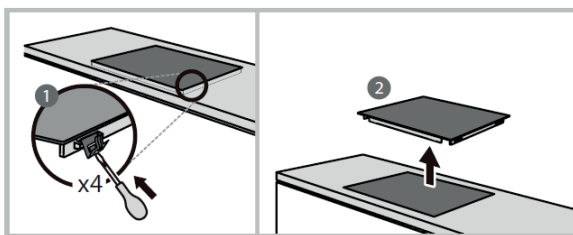
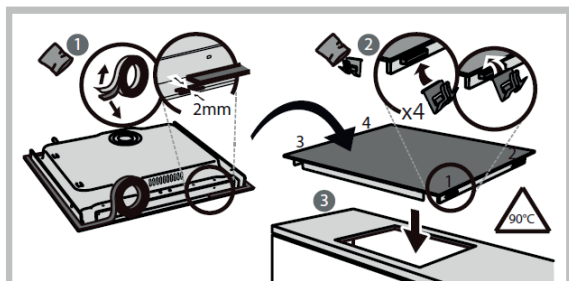
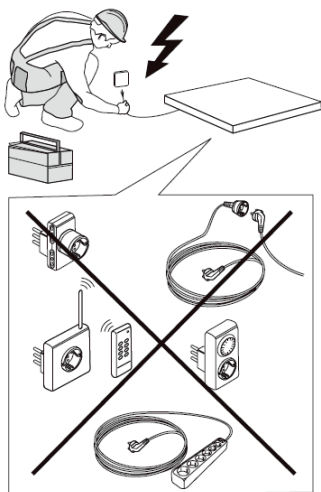
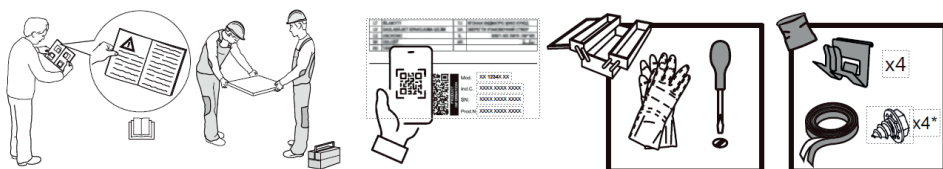
Modelim: HII 43400 TO



6 Iekārtas uzstādīšana



6 Iekārtas uzstādīšana



6.4 Plīts virsmas pievienošana elektrotīklam

Šo plīts virsmu elektrotīklam drīkst pievienot tikai atbilstoši kvalificēta persona. Pirms plīts virsmas pievienošanas elektrotīklam pārliecinieties, ka:

1. Mājsaimniecības elektroinstalācijas sistēma ir piemērota plīts virsmas patērētajai jaudai.
2. Spriegums atbilst datu plāksnītē norādītajai vērtībai



Strāvas padeves kabeļa šķēsgriezums spēj izturēt datu plāksnītē norādīto slodzi. Lai pievienotu plīts virsmu elektrotīklam, neizmantojiet adapterus, reduktorus vai atzarojuma ierīces, jo tās var izraisīt pārkaršanu un ugunsgrēku.

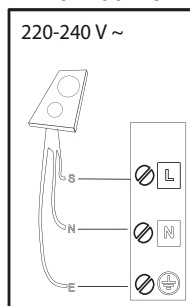
Strāvas padeves kabelis nedrīkst pieskarties karstām daļām, un tas jānovieto tā, lai tā temperatūra nevienā punktā nepārsniegtu 75°C.

Pārbaudiet kopā ar elektriķi, vai mājsaimniecības elektroinstalācijas sistēma ir piemērota bez pārveidojumiem. Pārveidojumus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

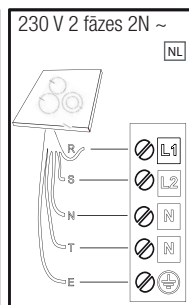
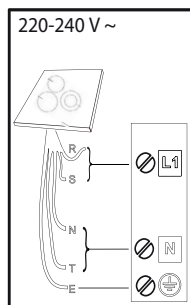
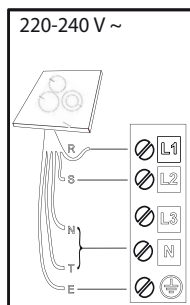
Strāvas padevei jābūt pievienotai atbilstoši attiecīgajam standartam vai caur vienpolu automātslēdzi. Pieslēgšanas metode ir parādīta turpmāk.

6 Iekārtas uzstādīšana

HDI 32400 TO



HII 43400 TO



R: melns - nero - negro - preto - μαύρος - must - melns - juoda - czarny - schwarz - noir - zwart - negru - черно - црн - črna - crno - черный - чорний - қаpa - černá - čierna - fekete - svart - musta - svart - sort - siyah - dubh - svartur -

S: brūns - marrone - marrón - marrom - καφέ - pruun - brūns - rudas - brązowy - braunen - brun - bruin - maro - кафяв - браон - rjava - smeđ - коричневый - коричневий - қоңыр - hnědý - hnedý - barna - brunt - ruskeabrun - brunkahverengi - donn - brúnn -

T: zils (pelēks) - blu (grigio) - azul (gris) - azul (cinza) - μπλε (γκρι) - sinine (hall) - zila (pelēka) - mēlyna (pilkas) - niebieski (szary) - blau (grau) - bleu (gris) - blauw (grijs) - albastru (gri) - синьо (сиво) - плава (сива) - modro (sivo) - plava (siva) - синий (серый) - синій (сірий) - көк (сұр) - modrý (šedá) - modrý (sivá) - kék (szürke) - blá (grá) - sininen (harmaa) - blá (grá) - blát (grát) - mavi (gri) - gorm (liath) - blár (grár) -

E: dzeltens/zaļš - giallo/verde - amarillo/verde - amarelo/verdekίτρο/πράσινο - kollane/rohe - line - øltens/zaļšgeltona/žalia - žółty/zielony - gelb/grün - jaune/vert - geel/groen - galben/verde - жєлто/зелєно - жуто/зелєна - rumeno/zeleno - žuto/zeleno - желтый/зелєный - жовтий/зелєний - жасыл/сары - žlutá/zelená - žltá/zelenásárga/zöld - gul/grønn - keltainen/vihreä - gul/grön - gul/grøn - sarı/yeşil - buí/glas - gular/grænn -

N: zils - blu - azul - azul - μπλε - sinine - zila - mēlyna - niebieski - blau - bleu - blauw - albastru - синьо - плава - modro - plava - синий - синій - көк - modrý - modrý - kék - blá - sininen - blá - blát - mavi - gorm - blár -

1. Ja kabelis ir bojāts vai tas ir jānomaina, to drīkst darīt tikai pēcpārdošanas servisa tehniķis, izmantojot atbilstošus instrumentus, lai izvairītos no negadījumiem.
2. Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda omnipolārs automātslēdzis ar vismaz 3mm atstarpi starp kontaktiem.
3. Uzstādītājam jāpārliecinās, ka ir izveidots pareizs elektriskais pieslēgums un ka tas atbilst drošības noteikumiem.
4. Kabeli nedrīkst saliekt vai saspiest.
5. Kabelis regulāri jāpārbauda, un to drīkst nomainīt tikai pienācīgi kvalificēta persona.



Pēc uzstādīšanas plīts virsmas apakšējā virsma un strāvas vads nav pieejami.

7 Tīršana un kopšana

Kas	Kā	Svarīgi
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, pēdas, traipi, ko atstājuši pārtika vai uz stikla izlijuši ne-cukuraini šķidrumi)	1. Izslēdziet plīts virsmas strāvas padevi. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīršanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noskalojiet un noslaukiet sausu ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmas strāvas padevi.	• Kad plīts virsmas strāvas padeve ir izslēgta, 'karstas virsmas' indikācijas nebūs, taču gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Ievērojiet īpašu piesardzību. • Rupji beržamie sūkļi, daži neilona beržamie sūkļi un spēcīgi/abrazīvi tīršanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārliecinātos, vai tīršanas līdzeklis vai sūklis ir piemērots. • Nekad neatstādiet uz plīts virsmas tīršanas līdzekļa atliekas: stikls var kļūt plankumains.
Pārvarījumi, izkusušas vielas un karsti cukuroti izlijuši šķidrumi uz stikla	Nekavējoties noņemiet tos ar lāpstiņu, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas piemērots indukcijas stikla plīts virsmām, taču uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Izslēdziet plīts virsmas strāvas padevi pie sienas slēdža. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai izlijumu uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Notīriet netīrumus vai izlijumu ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Izpildiet iepriekš minētās 2. līdz 4. darbības sadaļā 'Ikdienas netīrumi uz stikla'.	• Pēc iespējas ātrāk noņemiet traipus, ko atstājušas izkusušas vielas un cukuroti pārtikas produkti vai izlijuši šķidrumi. Ja tie atdziest uz stikla, tos var būt grūti noņemt vai arī tie var neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet ar īpašu piesardzību un vienmēr glabājiet droši un bērniem nepieejamā vietā.
Izlijumi uz skārienvadības elementiem	1. Izslēdziet plīts virsmas strāvas padevi. 2. Nosusiniet izlijumu 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Pilnībā nosusiniet šo vietu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmas strāvas padevi.	• Kamēr uz skārienvadības elementiem ir šķidrums, plīts virsma var pikstēt un pati izslēgties, un skārienvadība var nedarboties. Pirms plīts virsmas atkārtotas ieslēgšanas pārliecinieties, ka skārienvadības zona ir noslaucīta sausa.

8 Problēmu novēršana

Problēmu novēršana	Galvenais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas.	Pārļiecinieties, ka plīts virsma ir pievienota strāvas padevei un ka tā ir ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājās vai apkārtnē nav elektroapgādes pārtraukuma. Ja esat visu pārbaudījis un problēma saglabājas, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības elementi neregē.	Vadības elementi ir bloķēti.	Atbloķējiet vadības elementus. Norādījumus skatiet sadaļā 'Indukcijas plīts virsmas lietošana'.
Skārienvadības elementus ir grūti lietot.	Uz vadības elementiem var būt plāna ūdens kārtiņa, vai arī, pieskaroties vadības elementiem, jūs izmantojat pirksta galu.	Pārļiecinieties, ka skārienvadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadības elementiem, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek skrāpēts.	Trauki ar raupjām malām.	Izmantojiet traukus ar plakānu un gludu dibenu. Skatiet sadaļu 'Pareizo trauku izvēle'.
	Tiek izmantoti nepiemēroti abrazīvi sūkļi vai tīrīšanas līdzekļi.	Skatiet sadaļu 'Tīrīšana un kopšana'.
Dažas pannas rada sprakšķēšanas vai klikšķēšanas skaņas.	To var izraisīt jūsu trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tas traukiem ir normāli un nenorāda uz bojājumu.
Izmantojot augstu siltuma iestatījumu, indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu skaņu.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, taču, samazinot siltuma iestatījumu, skaņai vajadzētu kļūt klusākai vai pilnībā izzust.
No indukcijas plīts virsmas nāk ventilatora trokšnis.	Lai novērstu elektronikas pārkaršanu, ir ieslēdzies indukcijas plīts virsmā iebūvētais dzesēšanas ventilators. Tas var turpināt darboties arī pēc tam, kad esat izslēdzis indukcijas plīts virsmu.	Tas ir normāli un neprasa nekādu rīcību. Kamēr ventilators darbojas, neizslēdziet indukcijas plīts virsmas strāvas padevi pie sienas slēdža.
Pannas nesakarst, un displejā parādās .	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai.	Izmantojiet traukus, kas piemēroti indukcijas gatavošanai. Skatiet sadaļu 'Pareizo trauku izvēle'.
	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi novietota tās centrā.	Novietojiet pannu centrā un pārļiecinieties, ka tās dibena izmērs atbilst gatavošanas zonas izmēram.

8 Problēmu novēršana

Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona negaidīti izslēdzās, atskan skaņas signāls un tiek parādīts kļūdas kods (parasti tas mijas ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehnisks bojājums.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, izslēdziet indukcijas plīts virsmas strāvas padevi pie sienas slēdža un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
---	--------------------	--

Kļūmju attēlojums un indukcijas gatavošanas zonas pārbaude

Ja rodas anomālija, indukcijas plīts automātiski pāries aizsardzības stāvoklī un parādīs atbilstošos aizsardzības kodus:

Problēmu novēršana	Galvenais cēlonis	Risinājums
F3/F4	Indukcijas spoles temperatūras sensora kļūme.	Lūdzu, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
F9/FA	IGBT temperatūras sensora kļūme.	Lūdzu, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
E1/E2	Nenormāls barošanas spriegums.	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet ierīci, kad strāvas padeve ir normāla.
E3	Indukcijas spoles temperatūras sensora pārāk augsta temperatūra.	Lūdzu, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Iepriekš minētais ir biežāk sastopamo kļūmju noteikšana un pārbaude.

Lūdzu, neizjauciet ierīci paši, lai izvairītos no briesmām un indukcijas plīts bojājumiem.

Additional Information for User Manual:
Дополнительная информация по руководству пользователя:
Пайдаланушы нұсқаулығына арналған қосымша ақпарат:
Lisateave kasutusjuhendi kohta:
Papildoma informācija apie naudotojo vadovą:
Papildinformācija lietotāja rokasgrāmatai:

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
EO 2023/826 ережесіне сәйкес жұмыс істейтін төмен қуат режимдері туралы техникалық ақпа-
рат
Tehniline teave madala energiatarbega režiimide töö kohta vastavalt ELi määrusele 2023/826
Techninė informacija apie mažos galios režimų veikimą pagal ES reglamentą 2023/826
Tehniskā informācija par mazjaudas režīmu izsmidzināšanu saskaņā ar ES Regulu 2023/826

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Режим	ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (WATT)	ПЕРИОД (МИНУТЫ)*
Режим	ҚУАТ ТҰТЫНУ (WATT)	период(минут)*
Režiim	ENERGIA TARBIMINE (WATTIDES)	PERIOD (MINUTID)*
Režimas	ENERGIJOS SAŅAUDOJIMAS (WATT)	LAIKOTARPIS (MINUTĒS)*
Režims	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (WATT)	PERIODS (MINŪTES)*
Off	0.5	20
Выкл		
Өшірулі		
Väljas		
Išjungta		
Izslēgts		

- * The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or net-worked 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.
- * Ajavahemik, mille mõõdudes seade automaatselt ooteseisundisse, väljalülitatud olekusse või võrguühendusega ooteseisundisse jõuab, minutites ja ümardatuna lähima minutini.
- * Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai pereina į budėjimo režimą, išjungties režimą arba tinklinį budėjimo režimą, išreikštas minutėmis ir suapvalintas iki artimiausios minutės.
- * Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīkla gaid-stāves režīmā, izteikts minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.

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

www.beko.com