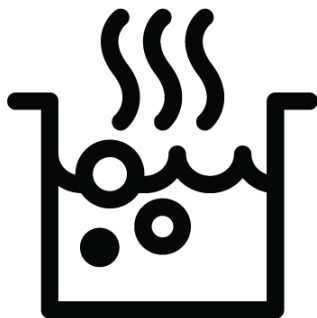




Plită încorporabilă

Manual de utilizare



HII 64693 AFTI

Bun venit!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest Beko produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Țineți cont de toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. Astfel, vă protejați pe dumneavoastră și aparatul împotriva pericolelor care pot apărea.

Păstrați manualul de utilizare. Dacă transferați produsul altcuiva, transmiteți și manualul împreună cu acesta. Condițiile de garanție, metodele de utilizare și depanare pentru produsul dumneavoastră sunt furnizate în acest manual.

Simbolurile și descrierea acestora în manualul de utilizare:



Pericole care pot provoca vătămarea sau decesul.



Informații importante și sfaturi utile de utilizare.



Citiți manualul de utilizare!



Avertizare suprafață fierbinte.

NOTIFICAR Pericole care pot provoca defectarea produsului sau compromiterea mediului acestuia.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Cuprins

1 Instrucțiuni de siguranță	4
1.1 Utilizarea destinată	4
1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie	4
1.3 Siguranță electrică	5
1.4 Siguranța transportului	7
1.5 Siguranța instalării	7
1.6 Siguranța utilizării	8
1.7 Avertismente privind temperatura	8
1.8 Siguranța gătitului	9
1.9 Inducția	9
1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare	10
2 Instrucțiuni privind protecția mediului	10
2.1 Directiva deșeurilor	10
2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor ...	10
2.2 Informațiile de pe ambalaj	10
2.3 Recomandări pentru economisirea energiei	10
3 Produsul dumneavoastră	11
3.1 Prezentarea produsului	11
3.2 Specificații tehnice	12
4 Prima utilizare	13
4.1 Curățarea inițială	13
5 Utilizarea plitei	13
5.1 Informații generale despre utilizarea plitei	13
5.2 Panoul de comandă	16
6 Informații generale despre gătit	30
6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	30
7 Întreținerea și curățarea	33
7.1 Informații generale privind curățarea	33
7.2 Curățarea plitei	34
7.3 Curățarea panoului de control	35
8 Depanare	35



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni riscul de vătămare corporală sau daune materiale.
- Dacă produsul este predat altcuiva pentru uz personal sau la mâna a doua, trebuie să i se predea și manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu va fi trasă la răspundere pentru daunele care pot apărea dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni va anula orice garanție.
- Lucrările de instalare și reparare trebuie întotdeauna efectuate de către producător, serviciul autorizat sau o persoană pe care societatea importatoare o desemnează.
- Folosiți numai piese de schimb și accesorii originale.
- Nu reparați sau înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu efectuați modificări tehnice asupra produsului.



1.1 Utilizarea destinată

- Acest produs este proiectat pentru utilizare domestică. Nu este adecvat pentru uz comercial.
- Nu folosiți produsul în grădini, pe balcoane sau alte medii în aer liber. Acest produs este destinat utilizării în gospodării și în bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru.
- **AVERTISMENT:** Acest produs trebuie utilizat exclusiv în scopul gătitului. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.

1.2 Siguranța copilului, a persoanelor vulnerabile și a animalelor de companie



- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane care sunt subdezvoltate în abilități fizice, senzoriale sau mentale sau care au lipsă de experiență și cunoștințe, atâta timp cât sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță și pericolele produsului.

- Copiii nu ar trebui să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă există cineva care le supraveghează.
- Acest produs nu trebuie utilizat de persoanele cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată (inclusiv copii), cu excepția cazului în care sunt ținute sub supraveghere sau primesc instrucțiunile necesare.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii și animale de companie. Copiii și animalele de companie nu trebuie să se joace, să urce sau să intre în produs.
- Nu puneți obiecte pe care copiii le pot atinge pe produs.
- Rotiți mânerul oalelor și tigăilor în partea laterală a blatului, astfel încât copiii să nu poată apuca și arde.
- **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, suprafețele accesibile ale produsului sunt fierbinți. Păstrați copii departe de produs.
- Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor. Există un pericol de rănire și sufocare.
- Înainte de a arunca produsele uzate și inutile:
 1. Deconectați ștecherul de alimentare și scoateți-l din priză.
 2. Tăiați cablul de alimentare și deconectați-l cu ștecherul de la produs.
 3. Luați măsuri de precauție pentru a împiedica copiii să intre în produs.
 4. Nu permiteți copiilor să se joace cu produsul atunci când acesta este în modul inactiv.



1.3 Siguranță electrică

- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță corespunzătoare valorilor nominale indicate pe eticheta aparatului. Instalația de împământare trebuie realizată de un electrician calificat. Nu folosiți produsul fără împământare, în conformitate cu reglementările locale/naționale.
- Priza sau conexiunea electrică a aparatului trebuie să fie într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, trebuie să existe un mecanism

- (siguranță, comutator, întrerupător cu cheie etc.) pe instalația electrică la care este conectat produsul, cu respectarea reglementărilor electrice și separarea tuturor polilor de rețea.
- Scoateți produsul din priză sau deconectați siguranța înainte de efectuarea depănării, întreținerii și curățării.
 - Conectați produsul la o priză care corespunde valorilor de tensiune și frecvență specificate pe eticheta aparatului.
 - (În cazul în care produsul nu are un cablu de alimentare) utilizați numai cablul de conectare descris în secțiunea "Specificații tehnice".
 - Nu blocați cablul de alimentare dedesubtul și în spatele produsului. Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Cablul de alimentare nu trebuie îndoit, strivit și nu trebuie să intre în contact cu nicio sursă de căldură.
 - Asigurați-vă că nu este ciupit sau strivit cablul de alimentare în timp ce împingeți produsul la locul său, după proceduri de instalare sau curățare.
 - Utilizați exclusiv cablul original. Nu utilizați cabluri tăiate sau deteriorate.
 - Nu folosiți un prelungitor sau o priză multifuncțională pentru a utiliza produsul.
 - Contactați centrul de service autorizat sau importatorul pentru a utiliza adaptorul aprobat în cazurile în care este necesară utilizarea unui adaptor convertor (pentru tipul de fișă).
 - Contactați importatorul sau centrul de service autorizat în cazul în care lungimea liniei de alimentare este necorespunzătoare.
 - Sursele de alimentare portabile sau prizele multiple se pot supraîncălzi și pot lua foc. Păstrați fișele multiple și sursele de alimentare portabile departe de produs.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, o unitate autorizată de service sau o persoană specificată de către compania importatoare, pentru a preveni posibilele pericole.
- Dacă produsul dvs. are un cablu de alimentare și un ștecher:
- Nu introduceți niciodată ștecherul produsului într-o priză ruptă, slăbită sau scoasă din priză. Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză. În caz

contrar, conexiunile se pot supraîncălzi și pot cauza un incendiu.

- Evitați introducerea dispozitivului în prize care sunt unse, necurățate sau potențial expuse la apă (cum ar fi cele din apropierea unui blat de lucru, de unde poate intra apă). În caz contrar, există riscul de scurtcircuit și electrocutare.
- Nu atingeți priza cu mâinile ude!
- Scoateți ștecherul din priză ținând cont mai degrabă de corpul ștecherului decât cablul în sine.

1.4 Siguranța transportului

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare înainte de transportare.
- Atunci când trebuie să transportați aparatul, înfășurați-l cu material de ambalare cu bule sau carton gros și lipiți cu bandă adezivă. Prindeți bine părțile mobile ale produsului pentru a preveni deteriorarea.
- Înainte de a instala produsul, verificați dacă acesta a fost deteriorat după transport. În caz de deteriorare, contactați importatorul sau centrul de service autorizat.

1.5 Siguranța instalării

- Înainte de a începe instalarea, deconectați linia de alimentare la care va fi conectat produsul prin dezactivarea siguranței.
- Purtați întotdeauna mănuși de protecție, în timpul transportului și instalării. În caz contrar, există riscul de rănire din cauza marginilor ascuțite!
- Înainte de instalarea produsului, verificați dacă există daune. Nu instalați produsul dacă este deteriorat.
- Evitați utilizarea oricăror materiale termoizolante pentru a acoperi interiorul mobilierului unde produsul va fi instalat.
- Lumina directă a soarelui și sursele de căldură, cum ar fi încălzitoarele electrice sau cu gaz, nu trebuie să existe în zona în care este instalat produsul.
- Păstrați deschise împrejurimile tuturor conductelor de ventilație.
- Nu instalați produsul în apropierea unei ferestre. Atunci când deschideți fereastra, vasele de gătit fierbinți se pot răsturna.
- În cazul în care în spatele locului unde va fi instalat produsul există o priză, trebuie

să vă asigurați că produsul nu intră în contact cu priza și nici cu ștecherul conectat la priză.

- Nu trebuie să existe niciun furtun de gaz, țeavă de apă din plastic și priză pe peretele din spate sau lateral al locului în care va fi instalat produsul. În caz contrar, acestea se pot deforma din cauza efectului termic în timpul funcționării plitei și pot constitui un risc de siguranță.

1.6 Siguranța utilizării

- După fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul este oprit.
- Dacă nu veți utiliza produsul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză sau opriți alimentarea de la cutia de siguranțe.
- Nu utilizați produsul dacă acesta se defectează sau se deteriorează în timpul utilizării. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate. Contactați importatorul sau centrul de service autorizat.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața plitei este crăpată, deconectați produsul de la rețeaua electrică pentru a evita riscul de electrocutare.

- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața de sticlă a plitei este spartă:

Opriți toate plitele cu gaz și (dacă este cazul) cele electrice. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate.

- Nu atingeți suprafața aparatului.
- Nu utilizați aparatul.
- Nu călcați pe aparat sub nicio formă.
- Nu utilizați niciodată produsul atunci când judecata sau coordonarea dvs. este afectată de consumul de alcool și/sau droguri.
- Obiectele inflamabile nu trebuie păstrate în interiorul și în jurul zonei de gătit. În caz contrar, acestea pot provoca incendii.
- Acest produs nu este adecvat pentru utilizarea cu telecomandă sau cu un cronometru extern.

1.7 Avertismente privind temperatura

- **AVERTISMENT:** Atunci când produsul este utilizat, produsul și părțile sale accesibile vor fi fierbinți. Procedați cu grijă pentru a evita atingerea produsului și a elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8

ani trebuie ținuti departe de produs, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod constant.

- Nu așezați materiale inflamabile/explozive în apropierea produsului, deoarece suprafețele vor fi fierbinți în timpul funcționării acestuia.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

1.8 Siguranța gătitului

- **AVERTISMENT:** Procesul de coacere trebuie supravegheat. Procesele de preparare cu durată scurtă trebuie supravegheate în mod constant.
- **AVERTISMENT:** În cazul gătirii cu ulei solid sau lichid, este periculos să lăsați plita nesupravegheată, acest lucru poate duce la izbucnirea unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă; deconectați produsul de la rețeaua electrică, apoi acoperiți flăcările cu o pătură sau o pătură anti-foc (etc.).
- Aveți grijă la utilizarea alcoolului în prepararea alimentelor. Alcoolul se evaporă la temperatură ridicată și poate provoca

incendii prin aprindere atunci când intră în contact cu suprafețe fierbinți.

1.9 Inducția

- Zonele cu funcționare electrică ale plitei sunt echipate cu tehnologia avansată "Inducție". Pe ochiurile plitei cu inducție, care economisesc timp și energie, trebuie utilizate vase potrivite pentru gătitul cu inducție; altfel, ochiul plitei nu va funcționa. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Selectarea vasului".
- Deoarece plita cu inducție creează un câmp magnetic, acesta poate avea efecte nocive pentru persoanele care folosesc dispozitive precum stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.
- Închideți plita de la panoul de control după utilizare, nu vă bazați exclusiv pe senzorul vasului.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se vor încălzi.
- Nu așezați obiecte metalice în sertarele de sub plita de gătit. În timpul utilizării îndelungate și intensive, materialele de aici se pot supraîncălzi.

- Nu puneți produse electronice, precum telefoane mobile, tablete, calculatoare, pe plita cu inducție. Acest lucru ar putea duce la defectarea aparatului.



1.10 Siguranța legată de întreținere și curățare

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!

- Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare!
- Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate provoca șocuri electrice.

2 Instrucțiuni privind protecția mediului

2.1 Directiva deșeurilor

2.1.1 Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor

Acest produs este în conformitate cu Directiva EU privind WEEE (2012/19/EU). Produsul este prevăzut cu un simbol de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu componente și materiale de înaltă calitate și care pot fi refolosite și sunt potrivite pentru reciclare. Prin urmare nu eliminați deșeurile de produs

împreună cu deșeurile menajere normale și alte deșeuri la sfârșitul duratei de viață a produsului. Predați-l la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Vă puteți interesa la administrația locală despre punctele de colectare. Eliminarea aparatului în mod corespunzător ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Respectarea Directivei RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat este în conformitate cu Directiva UE RoHS privind DEEE (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale nocive și interzise specificate în Directivă.

2.2 Informațiile de pe ambalaj

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați deșeurile rezultate din ambalaje împreună cu deșeurile menajere sau alte tipuri de deșeuri, duceți-l la punctele de colectare desemnate de autoritățile locale.

2.3 Recomandări pentru economisirea energiei

În conformitate cu UE 66/2014, informațiile despre eficiența energetică pot fi găsite pe chitanța produsului furnizată cu acesta. Următoarele sugestii vă vor ajuta să folosiți produsul în mod ecologic și eficient din punct de vedere energetic:

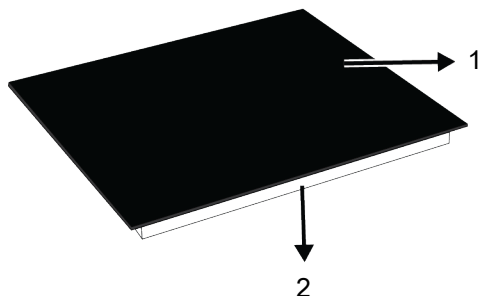
- Decongelați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de

dimensiunea potrivită pentru rețeta preparată. Este consumată mai multă energie decât este necesar, pentru vasele de dimensiuni necorespunzătoare.

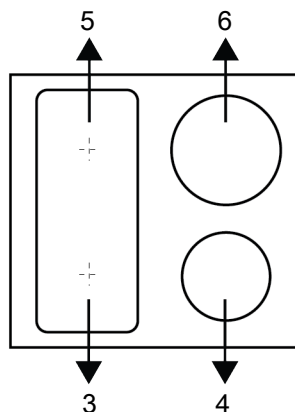
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

3 Produsul dumneavoastră

3.1 Prezentarea produsului



- 1 Suprafață de gătit din sticlă
- 3 Zonă gătit prin inducție
- 5 Zonă gătit prin inducție



- 2 Carcasă inferioară
- 4 Zonă gătit prin inducție
- 6 Zonă gătit prin inducție

3.2 Specificații tehnice

Specificații generale	
Dimensiuni exterioare ale produsului (înălțime/lățime/adâncime) (mm)	43 * /590 /520
Dimensiuni de instalare a plitei (lățime / adâncime) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Tensiune/frecvență	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Tip de cablu și secțiune folosită/potrivită pentru utilizarea cu produsul	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Consum total de energie(kW)	max. 7,4 kW

Zone de gătit

Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210x210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster 3700 W

Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1500 W / Booster 2500 W

Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210x210 mm
Alimentarea	2400 W / Booster 3700 W

Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2200 W / Booster 3100 W

* Înălțimea plitei specificată în tabelul tehnic este înălțimea capacului de bază a produsului.



Specificațiile tehnice pot fi modificate fără notificare prealabilă pentru a îmbunătăți calitatea produsului.



Imaginile din acest manual sunt schematic și este posibil să nu fie identice cu produsul dumneavoastră.



Valorile indicate pe etichetele produsului sau în documentația aferentă sunt obținute în condiții de laborator în conformitate cu standardele relevante. În funcție de condițiile operaționale și de mediu ale produsului, aceste valori pot varia.

4 Prima utilizare

Înainte de a începe să utilizați produsul, este recomandat să efectuați următoarele operațiuni, enumerate în secțiunile următoare.

4.1 Curățarea inițială

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Ștergeți suprafețele produsului cu o cârpă umedă sau cu un burete și uscați cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

5.1 Informații generale despre utilizarea plitei

Avertizări generale

- Nu lăsați niciun obiect să cadă pe suprafața de gătit din sticlă. Chiar și obiectele mici, cum ar fi agitatoarele de sare, pot deteriora suprafața de gătit a sticlei. Nu utilizați o suprafață de gătit din sticlă crăpată. Apa se poate infiltra în aceste fisuri și poate provoca un scurtcircuit. Dacă suprafața este deteriorată în vreun fel (de exemplu, fisuri vizibile), opriți mai întâi siguranța, apoi deconectați produsul și apelați serviciul autorizat pentru a reduce riscul de electrocutare.
- Nu folosiți vase instabile sau ușor de răsturnat pe suprafața de gătit din sticlă.
- Nu încălziți vasele goale. Vasele de gătit și produsul pot fi deteriorate.
- Asigurați-vă că opriți zonele de gătit după fiecare utilizare.
- Dacă utilizați zonele de gătit fără vasele de gătit, veți deteriora produsul. Opriți zonele de gătit după fiecare utilizare.
- Zonele de gătit vor fi fierbinți după fiecare utilizare, deci nu așezați vase de plastic pe zonele de gătit. Curățați imediat orice material topit de pe suprafață.

AVIZ: Unii detergenți sau agenți de curățare pot deteriora suprafața. Nu folosiți detergenți abrazivi, pulberi de curățat, creme de curățare sau obiecte ascuțite în timpul curățării.

AVIZ: În timpul primei utilizări, pentru câteva ore se poate degaja un ușor fum și miros. Este un fenomen normal și este suficient să asigurați buna ventilație pentru înlăturare. Evitați inhalarea directă a fumului și mirosului emanat.

- Schimbările bruște de temperatură pe suprafața de gătit din sticlă pot provoca daune, aveți grijă să nu vărsați lichid rece în timpul gătitului.
- Puneți cantitatea corespunzătoare de alimente în vase. Acest lucru va împiedica mâncarea să se revărsese și nu va trebui să faceți curățări inutile.
- Nu așezați capacele vaselor de gătit pe zonele de gătit.
- Așezați vasele astfel încât să fie centrate pe zonele de gătit. Dacă doriți să mutați vasele de gătit într-o altă zonă de gătit, ridicați-o și așezați-o pe zona de gătit dorită în loc să o glisați.

Principiul de lucru al plitei cu inducție

O plită cu inducție este ca un circuit deschis. Când un vas compatibil cu inducția este așezat pe acesta, circuitul este finalizat și un sistem electronic situat chiar sub suprafața de gătit din sticlă produce un câmp magnetic. Baza metalică a vaselor de gătit se încălzește primind energie din acest câmp magnetic. În acest fel, căldura este produsă nu pe suprafața de sticlă a plitei, ci direct în vasele de deasupra acesteia. Suprafața de sticlă se încălzește cu căldura vaselor.

Avantajele gătitului prin inducție

Plitele cu inducție oferă unele avantaje, deoarece căldura este transferată direct la vase.

- Alimentele care se revărsază în timpul gătitului nu ard rapid, deoarece suprafața sticlei de gătit nu este încălzită direct. Este asigurată o curățare mai ușoară.
- Deoarece căldura este generată direct în vase, gătitul este mai rapid, economisind astfel timp și energie în comparație cu alte tipuri de plite.
- Deoarece căldura este dată direct vaselor de gătit, nu există pierderi de căldură și se obține o gătire mai eficientă.
- De îndată ce vasele sunt scoase din zona de gătit, transferul de căldură se oprește și zona de gătit nu se încălzește direct, asigurând o utilizare mai sigură împotriva posibilelor accidente care pot apărea în timpul gătitului.

Pentru utilizare sigură:

- Nu selectați niveluri ridicate de încălzire atunci când utilizați vase antiaderente acoperite fără ulei sau foarte puțin ulei (tip teflon).
- Nu utilizați zona de gătit din sticlă ca suprafață pentru a așeza obiecte pe sau pentru a tăia.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi tacâmuri sau capace pentru vase, pe zona de gătit, deoarece acestea se pot încălzi.
- Nu folosiți niciodată folie de aluminiu pentru gătit. Nu așezați niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit cu inducție.
- Păstrați obiectele magnetice, cum ar fi cardurile de credit sau benzile, departe de produs în timp ce zonele de gătit sunt în funcțiune.
- Dacă există un cuptor sub plită și funcționează, senzorii din produs pot reduce nivelul de gătit sau pot opri produsul.
- Plita dvs. are un sistem de închidere automată. Informații detaliate despre acest sistem sunt disponibile în secțiunile următoare.

Vase de gătit

Este recomandat să folosiți numai vase feromagnetice, de bună calitate și etichetate sau marcate ca compatibile cu

inducția pentru plita dvs. cu inducție. În general, cu cât conținutul de fier este mai mare, cu atât vasele vor funcționa mai bine. Diametrul bazei vaselor de gătit trebuie să se potrivească cu zona de gătit cu inducție. Dimensiunile recomandate sunt enumerate mai jos.

Vase de gătit adecvate:

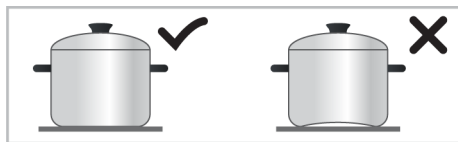
- Vase de gătit din fontă
- Vase de gătit din oțel emailat
- Vase de gătit din oțel și oțel inoxidabil (cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că este compatibil cu inducția)

Vase de gătit necorespunzătoare:

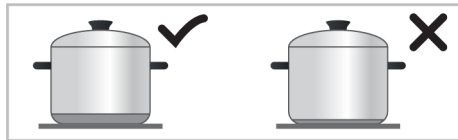
- Vase de gătit din aluminiu
- Vase de cupru
- Vase din alamă
- Vase de sticlă
- Oale de gătit din lut
- Vase din ceramică și porțelan

Recomandări:

- Folosiți numai vase cu fund plat. Nu folosiți vase cu baze concave sau convexe.

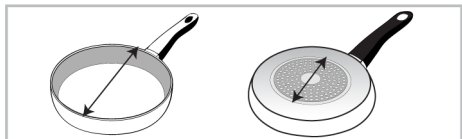


- Folosiți numai vase de gătit pe bază groasă, prelucrate. Dacă utilizați vase de gătit pe bază subțire, aceste vase se vor încălzi foarte repede, iar baza vaselor se poate topi înainte de activarea sistemului de închidere automată, deteriorând suprafața de gătit și produsul. Marginile ascuțite vor zgăria suprafața.

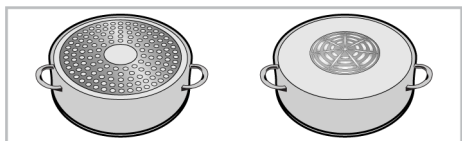


- Unele vase au un câmp feromagnetic în partea de jos, care este mai mic decât diametrul său real. Numai această zonă este încălzită de zona de gătit. Prin urmare, căldura nu este distribuită uniform și performanța de gătit scade. În

plus, astfel de vase nu pot fi detectate de zone mari de gătit cu inducție. Din acest motiv, zona de gătit trebuie selectată în funcție de dimensiunea câmpului feromagnetic.



- Unele vase au o bază care conține materiale non-feromagnetice, cum ar fi aluminiu. Este posibil ca aceste tipuri de vase să nu se încălzească suficient sau să nu fie detectate deloc de zona de gătit cu inducție. În unele cazuri, poate apărea un avertisment rău pentru vase.



Când gătiți mai multe feluri de mâncare în zonele de gătit cu inducție, distribuirea egală a vaselor de gătit în zonele din dreapta-stânga și din mijloc atunci când selectați zona de gătit afectează pozitiv performanța de gătit.

Testul vaselor de gătit

Testați dacă vasele dvs. de gătit sunt compatibile cu plitele cu inducție folosind metodele de mai jos.

1. Dacă baza vaselor de gătit deține un magnet, este compatibil.
2. Când așezați vasele pe zona de gătit cu inducție și porniți produsul, dacă nu clipește, este compatibil.

Dimensiuni recomandate de vase

Produsul dvs. are o funcție „Pansense” care va evalua compatibilitatea vaselor de gătit. Puteți verifica vasele de gătit folosind această funcție. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea „Setări”.

Dimensiunile recomandate ale vaselor de gătit în funcție de dimensiunea zonei de gătit sunt indicate mai jos.

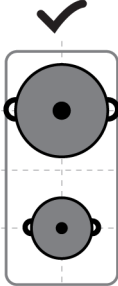
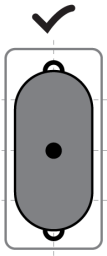
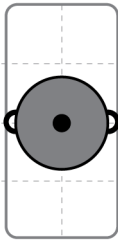
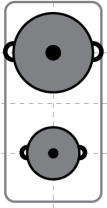
Comportamentul de fierbere poate varia în funcție de tipul de vase, de dimensiunea vaselor de gătit și de dimensiunea zonei de gătit. Pentru un comportament de fierbere mai uniform, se poate utiliza o zonă de gătit care este cu o dimensiune mai mare. Utilizarea unei zone de gătit mai mari nu pierde energie pe plitele cu inducție, deoarece căldura este creată numai în vasele de gătit relevante.

Diametru zonă de gătit - mm	Diametru oală - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi) (220 x 440)	lățime 220 - lungime 400

Zonele de gătit cu suprafață largă (zone Flexi)

Produsul dvs. are zonă (zone) de gătit cu suprafață largă (Flexi). Puteți utiliza această zonă de gătit cu suprafață largă ca

zone separate de gătit independente pentru vasele mici de gătit. Pentru gătit cu vasele mari, puteți activa funcția de combinare pentru aceste zone de gătit cu suprafață largă și le puteți transforma într-o singură zonă de gătit.

Ca două zone de gătit independente		Ca o singură zonă de gătit	
	Zona de gătit cu suprafață largă are două zone de gătit, față și spate. Puteți utiliza această zonă de gătit ca două zone de gătit independente cu două vase diferite pentru diferite niveluri de temperatură. Așezați vasele de gătit în mijlocul zonelor separate de gătit.		Pentru gătit în vase mari, așezați vasele astfel încât să acopere centrele ambelor zone de gătit și să centreze zona de gătit.
	Pentru a găti cu un singur vas de gătit, așezați-l în mijlocul zonelor de gătit din față sau din spate. Dacă așezați vasele în mijlocul zonei de gătit, este posibil ca zona de gătit să nu funcționeze corect.		Dacă doriți să gătiți două vase diferite la același nivel de temperatură, puteți găti două vase diferite la același nivel de temperatură combinând zone de gătit cu suprafață largă. Din nou, așezați vasele de gătit în mijlocul zonelor de gătit.

5.2 Panoul de comandă

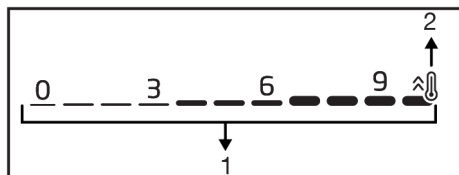


-  Lumină care indică faptul că tasta respectivă este acționată
-  tastă pornit/oprit (ON/OFF)
-  Tastă de blocare taste
-  Tastă combinată Wide surface cooking zone (suprafață mare de gătit) *
-  Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
-  Tastă Stop (Stop)
-  Tastă temporizator
-  Tastă Timer increase (mărire temporizator)
-  Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
-  Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)

-  Tastă de conectare hotă-plită *
 -  Cheie telecomandă *
 -  Tastă senzor de control al gătitului *
 -  Tasta „EasyCook” *
- * Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

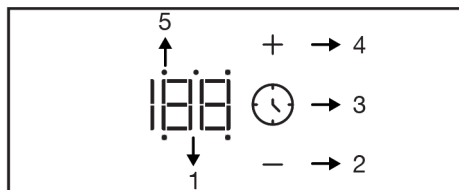
Taste de selectare a zonelor de gătit :

-  Tastă de selectare a zonei de gătit din stânga-spate
-  Tastă de selectare a zonei de gătit din stânga-față
-  Tastă de selectare a zonei de gătit din dreapta-față
-  Tastă de selectare a zonei de gătit din dreapta-spate



Ilustrație 1: Setarea zonei pentru nivelul de temperatură

- 1 Setarea zonei pentru nivelul de temperatură
- 2 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)



Ilustrație 2: Afișaj temporizator

- 1 Indicator temporizator
- 2 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)
- 3 Tastă temporizator
- 4 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 5 LED-ul activității temporizatorului al zonei de gătit relevante

Avertismente generale pentru panoul de control

i Acest produs este controlat de un panou de control tactil. Fiecare operație pe care o efectuați pe panoul de control tactil este confirmată de un semnal sonor.

i Păstrați întotdeauna panoul de control curat și uscat. Dacă suprafața este umedă și murdară, poate cauza probleme în funcționarea funcțiilor.

i Dacă nu se efectuează nicio operație în decurs de 20 de secunde, plita revine automat în modul stand-by.

i Când orice cheie (cu excepția tastei **1**) este atinsă pentru o perioadă lungă de timp, produsul emite un avertisment „FF”.

i Lumina — de pe tastele care funcționează activ sau sunt selectate se va aprinde.

Pornirea plitei

1. Atingeți tasta **1** de pe panoul de control.

⇒ Plita este gata de utilizare.

Oprirea plitei

1. Atingeți tasta **1** de pe panoul de control.

⇒ Plita se oprește și revine în modul de așteptare.

Indicator de căldură reziduală

Există un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă a panoului de control. Acest indicator indică faptul că zona este încă fierbinte atunci când este oprită. Nu atingeți zona (zonele) relevantă (zonele) până când indicatorul de căldură reziduală nu dispăre.

H: Temperatură ridicată

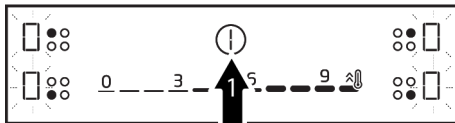
h: Temperatură scăzută

i Când există o întrerupere a alimentării, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și nu avertizează utilizatorul despre zonele fierbinți.

Pornirea zonelor de plită (secțiunea de gătit) și setarea nivelului de temperatură

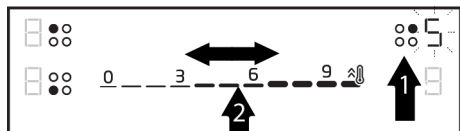
1. Porniți plita atingând tasta **1**.

⇒ „0” apare pe afișajele zonei de gătit.



2. Atingeți tasta de selecție a zonei de gătit pe care doriți să o activați.

⇒ Zona de gătit selectată va apărea ca „0” și se va aprinde mai luminos.



3. Setați nivelul de temperatură între „0” și „9” atingând sau glisând degetul peste zona de setare a oricărei zone pe care doriți să o operați.

Oprirea zonelor de gătit:

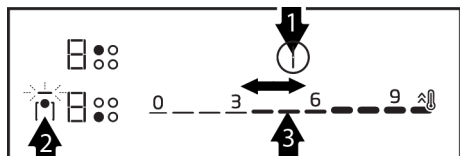
O zonă selectată poate fi dezactivată în 3 moduri diferite:

1. **Prin scăderea temperaturii la nivelul „0”:** Puteți opri zona de gătit scăzând setarea temperaturii la „0”.
2. **Utilizarea funcției temporizator de oprire pentru zona dorită a plitei:** Când timpul a expirat, cronometrul oprește zona de gătit conectată la acesta. Toate afișajele arată „0” sau „00”. Simbolul ⌚ de pe afișajul zonei de gătit dispăre. Setarea temporizatorului pentru zonă este explicată în secțiunile următoare.
3. **Prin apăsarea lungă a butonului de selecție al zonei dorite a plitei:** Atingeți tasta de selectare a zonei plitei pe care doriți să o opriți până când se aude semnalul 2.

Combinarea zonei plitei cu suprafața largă (flexibilă)

1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Atingeți tasta [●].

⇒ La 0 Simbolul apare pe afișajul zonei de gătit din stânga și lumina — a tastei [●] se aprinde.



3. Setați nivelul de temperatură de la 0 la 9 atingând zona de setare sau glisând degetul peste zonă.

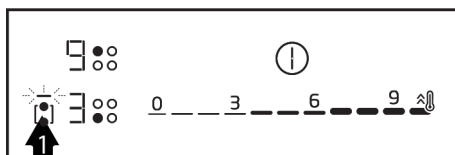
⇒ Plita începe să funcționeze. Dacă este selectată o altă zonă sau dacă nu se întreprinde nicio acțiune timp de 10 secunde, lumina [●] a tastei — se stinge.



Plitele cu suprafață largă din stânga sunt descrise ca exemplu. Dacă zonele de plită din dreapta au suprafețe largi pe aparatul dvs., același lucru se aplică și zonelor de plită din dreapta.

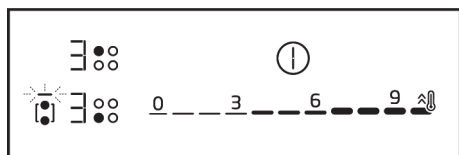
Combinarea zonei plitei cu suprafața largă în timp ce una sau ambele zone de plită din stânga funcționează

- ✓ În timp ce una sau ambele zone de plită din stânga funcționează separat, puteți combina ambele zone de plită activând plita cu suprafață largă. În acest fel, puteți utiliza o suprafață mai largă a plitei cu aceleași valori.
1. În timp ce una sau ambele zone de plită din stânga funcționează, atingeți tasta [●].



⇒ Valoarea zonei joase a plitei apare pe ambele afișaje ale zonei plitei, iar indicatorul luminos — al tastei [●] este aprins.

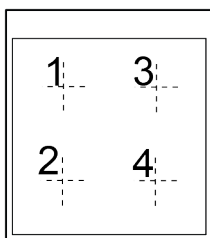
⇒ Zonele combinate continuă să funcționeze la valorile temperaturii și temporizatorului zonei cu valoarea mai mică a temperaturii. Valorile de temperatură și temporizator ale arzătorului cu temperatura mai mare înainte de combinație sunt anulate.



2. Pentru a modifica ulterior valoarea temperaturii, setați nivelul de temperatură pe care doriți să îl modificați din zona de setări.

Întoarcerea plitelor cu o suprafață largă oprită

Puteți separa zonele și le puteți seta la nivelul zero atingând tasta [0].



Utilizarea zonelor de gătit împreună

Gătit în aceeași direcție

1-3 sau 2-4 sunt potrivite pentru utilizarea în aceeași direcție. Aceste configurații sunt recomandate atunci când două zone de gătit sunt destinate utilizării simultan.

Gătit încrucișat

1-4 sau 2-3 sunt potrivite pentru utilizarea în timpul gătitului încrucișat. Aceste configurații sunt recomandate în special atunci când utilizați vase mai mari.

Gătit în toate zonele de gătit

Aceste configurații sunt recomandate atunci când patru vase diferite sunt destinate utilizării în zonele de gătit 1, 2, 3 și 4.

Funcția senzorului de control al gătitului

Funcția senzorului de control al gătitului este utilizată numai pentru gătitul alimentelor lichide în vase. Când un aliment este gătit, se adaugă apă după etapele de pre-gătit, iar această funcție este activată. Odată activată, funcția de gătit a alimentelor este monitorizată prin

intermediul senzorilor. Dacă apa se scurge sau mâncarea se lipește de fundul vasului, alimentarea plitei este întreruptă automat, terminând procesul de gătit.



Această funcție poate fi activată numai pentru zona de gătit din stânga din spate.



După activarea funcției, alimentarea nu este întreruptă în primele 5 minute (pentru preparatele de gătit).

Activarea funcției senzorului de control al gătitului:

1. Porniți plita atingând tasta [1].
2. Setati nivelul de temperatură pentru zona de gătit din stânga din spate.
3. După ce adăugați apă la mâncarea pe care o veți găti, atingeți tasta [0].
⇒ Lumina — a tastei [0] se aprinde și funcția este activată.
4. Această funcție se activează atunci când apa se scurge în timpul gătitului, oferind un avertisment sonor și reducând temperatura zonei de gătit la „0”.
⇒ Dacă nu rămâneți fără apă în timpul gătitului și opriți zona de gătit sau zona de gătit la sfârșitul gătitului, această funcție este dezactivată.

Funcția „EasyCook”

Doar alegeți modul de gătit și lăsați-l să facă restul. Funcția „EasyCook” este utilizată numai pentru gătitul fără ulei sau cu conținut scăzut de grăsimi (250 ml max) într-o tigaie. Această funcție vă permite să gătiți într-o tigaie la o temperatură constantă folosind trei setări automate de temperatură diferite (min-med-max). Pentru instrucțiuni detaliate de gătit cu privire la funcția „EasyCook”, consultați *Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa* ► 32

 Utilizați funcția „EasyCook” numai pentru gătit fără ulei sau cu conținut scăzut de grăsimi (maxim 250 ml) folosind o tigaie. Pentru această funcție se recomandă utilizarea unei tigaie corespunzătoare diametrului zonei plitei. Utilizarea tăvilor care nu sunt potrivite pentru diametrul zonei plitei poate provoca fluctuații de temperatură.

 Dacă există un avertisment „H” sau „h” pe zonele plitei, această funcție nu va fi activată.

 Dacă funcția „Safecook” este activă în zona din stânga a plitei spate, funcția „EasyCook” nu poate fi activată pentru această zonă a plitei.

 Atunci când combinați două zone de plită și le utilizați ca zonă de plită cu suprafață largă, funcția „EasyCook” nu poate fi activată.

Setare temperatură scăzută (min)

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Selectați zona relevantă a plitei.
3. Atingeți tasta .
 - ⇒ Indicatorul de temperatură pentru zona relevantă a plitei începe să clipească și lumina  a tastei  se aprinde.
4. Atingeți între 0-3 niveluri de temperatură în 5 secunde.
 - ⇒ Simbolul de temperatură scăzută va începe să clipească pe afișajul temperaturii. Când temperatura zonei plitei atinge nivelul scăzut de temperatură, acest simbol va rămâne aprins, iar plita va emite un avertisment sonor.
5. Puteți începe să gătiți la o temperatură scăzută. La acest nivel, zona plitei va rămâne aprinsă la o temperatură constantă până la sfârșitul gătitului.

6. La sfârșitul gătitului, selectați zona relevantă a plitei și apoi opriți-o atingând tasta  sau opriți complet plita atingând tasta .

Setarea temperaturii medii (med)

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Selectați zona relevantă a plitei.
3. Atingeți tasta .
 - ⇒ Indicatorul de temperatură pentru zona relevantă a plitei începe să clipească și lumina  a tastei  se aprinde.
4. Atingeți între nivelurile de temperatură 3-6 în 5 secunde.
 - ⇒ Simbolul temperaturii medii va începe să clipească pe afișajul temperaturii. Când temperatura zonei plitei atinge temperatura medie, acest simbol va rămâne aprins, iar plita va emite un avertisment sonor.
5. Puteți începe să gătiți la temperatura medie. La acest nivel, arzătorul va rămâne aprins la o temperatură constantă până la sfârșitul gătitului.
6. La sfârșitul gătitului, selectați zona relevantă a plitei și apoi opriți-o atingând tasta  sau opriți complet plita atingând tasta .

Setare temperatură ridicată (max)

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Selectați zona relevantă a plitei.
3. Atingeți tasta .
 - ⇒ Indicatorul de temperatură pentru zona relevantă a plitei începe să clipească și lumina  a tastei  se aprinde.
4. Atingeți între nivelurile de temperatură 6-9 în 5 secunde.
 - ⇒ Simbolul de temperatură ridicată va începe să clipească pe afișajul temperaturii. Când temperatura

zonei plitei atinge nivelul ridicat, acest simbol va rămâne aprins, iar plita va emite un avertisment sonor.

5. Puteți începe să gătiți la o temperatură ridicată. La acest nivel, zona plitei va rămâne aprinsă la o temperatură constantă până la sfârșitul gătitului.
6. La sfârșitul gătitului, selectați zona relevantă a plitei și apoi opriți-o atingând tasta  sau opriți complet plita atingând tasta .

Setare de mare putere (BOOSTER)

Puteți utiliza setarea de putere mare pentru a încălzi la putere maximă. Cu toate acestea, nu este recomandat să gătiți mult timp în această poziție. Este posibil ca setarea de putere mare să nu fie disponibilă în fiecare zonă de gătit.

Selectarea directă a setării de putere mare (BOOSTER):

1. Porniți plita atingând tasta .
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele de selectare a zonei de gătit.
3. Atingeți tasta .
 - ⇒ Zona de plită selectată funcționează la cea mai mare putere și 3 lumini clipesc secvențial pe afișajul zonei plitei.
 - ⇒ Când timpul de setare a puterii mari (a se vedea tabelul cu timpi de oprire automată) s-a încheiat, zona continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii.

Selectarea setării de putere mare (BOOSTER) în timp ce zona plitei este activă:

1. Când plita este pornită și zona de gătit relevantă funcționează la un anumit nivel, activați această zonă selectând-o.
2. Atingeți tasta .
3. Zona de plită selectată funcționează cu putere maximă și, respectiv, 3 lumini clipesc pe afișajul zonei plitei. Când perioada de setare a puterii mari a

expirat, zona plitei va continua să funcționeze la cel mai înalt nivel de temperatură.

Oprirea setării de putere mare (BOOSTER) înainte de expirarea acesteia:

După activarea zonei de gătit corespunzătoare prin atingerea tastei, puteți dezactiva setarea de putere mare în orice moment atingând tasta . Zona de gătit continuă să funcționeze la cea mai mare valoare a temperaturii. Pentru a-l opri, atingeți zona activă de setare a zonei de gătit sau glisați degetul peste zonă pentru a o aduce în poziția „0”.

Blocare cheie

În timp ce plita este pornită sau oprită, puteți activa blocarea tastelor pentru a preveni modificările accidentale ale funcțiilor sale.

Activarea blocării cheii

1. Atingeți tasta  pentru a activa blocarea tastelor.
 - ⇒ După numărătoarea inversă 3-2-1 de pe afișaj, lumina — a tastei  se va aprinde și toate zonele de gătit vor fi blocate.



Când blocarea cheii este activă, funcționează numai tasta . Când atingeți orice altă tastă, lumina — a tastei  va clipi, indicând faptul că blocarea cheii este activă. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea cheii trebuie dezactivată pentru a putea porni plita din nou.

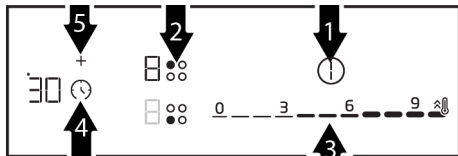
Dezactivarea blocării cheii

1. Atingeți tasta .
 - ⇒ După numărătoarea inversă 3-2-1 de pe afișaj, lumina — a tastei  se stinge și blocarea cheii este dezactivată.

Funcția temporizator

Această funcție vă face gătitul mai ușor. Nu trebuie să stați lângă plită continuu în timpul procesului de gătit. Plita se va opri automat după ora selectată.

Activarea cronometrului



1. Porniți plita atingând tasta ①.
2. Atingeți tasta de selecție a zonei de gătit pe care doriți să o activați.
 - ⇒ Pe afișajul zonei de plită selectată „0” vizibil și arde mai luminos.
3. Setati nivelul de temperatură de la „0” la „9” atingând zona de setare sau glisând degetul peste zonă.
4. Atingeți ⌚ pentru a activa cronometrul.
 - ⇒ Pe afișajul temporizatorului „00” arsuri.
5. Există 4 LED-uri de activitate în jurul „00” vizibile pe afișajul temporizatorului. LED-ul zonei active a plitei clipește și puteți seta temporizatorul pentru această zonă.
6. Dacă doriți să setați temporizatorul pentru o altă zonă activă a plitei, selectați partea corespunzătoare a zonei plitei atingând tasta ⌚ până când se aprinde LED-ul non-stop al zonei respective a plitei.
7. Setati ora dorită atingând tastele +/-. Puteți avansa mai repede atingând tasta + sau - pentru o lungă perioadă de timp.
 - ⇒ Activați setarea ceasului atingând tasta ⌚ sau așteptând aproximativ 10 secunde.

① Cronometrul poate fi setat numai pentru zonele care sunt operate.

① Când cronometrul este activ, LED-ul zonei de gătit cu cea mai mică setare de timp clipește. Dacă există o setare de timp pe celelalte zone, LED-urile acestor zone vor rămâne aprinse.

Oprirea cronometrilor

Când timpul setat este expirat, plita se oprește automat și emite un avertisment sonor.

Atingeți orice tastă pentru a dezactiva alerta sonoră.

Opriti timerele devreme

Dacă cronometrul este oprit devreme, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită.

Oprirea cronometrului prin scăderea valorii la „00”:

1. După activarea zonei de gătit corespunzătoare prin atingerea tastei, selectați temporizatorul pentru zona de gătit relevantă atingând tasta ⌚.
2. Reduceți valoarea atingând tasta — până „00” apare pe afișajul temporizatorului. Puteți avansa mai repede atingând tasta — pentru o lungă perioadă de timp.

Încuietore de curățare

Blocarea de curățare împiedică funcționarea tuturor tastelor de pe panoul de control timp de 20 de secunde în timp ce plita este pornită, permițând utilizatorului să efectueze curățarea pe termen scurt.

Activarea blocării de curățare

1. În timp ce orice zonă de plită este activată, apăsați tasta un singur ton de semnal așteptați până apare.
 - ⇒ Afișajul temporizatorului începe să numere înapoi de la 20. În acest timp, toate tastele de pe panou, cu excepția tastei ①, nu vor funcționa.

Dezactivarea blocării de curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocarea de curățare. După 20 de secunde, plita va emite un singur bip, iar blocarea de curățare va fi dezactivată automat.



Dacă doriți să dezactivați blocarea de curățare înainte, atingeți din nou tasta  până când se aude un singur semnal sonor.

Funcția de oprire

- ✓ Folosind această funcție, puteți reduce nivelurile de temperatură ale tuturor funcțiilor care funcționează în zona plitei (cu excepția cronometrului) la etapa 1 pentru o anumită perioadă de timp.



Dacă este setat un cronometru pentru orice zonă de plită, cronometru continuă să funcționeze în timpul opririi.

1. În timp ce plita funcționează, atingeți tasta .
 - ⇒ Toate zonele de operare continuă să funcționeze la nivelul de temperatură 1.
2. Atingeți din nou tasta  pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

Setări

Cu această funcție, puteți seta gestionarea energiei, timpul semnalului sonor la sfârșitul gătitului și setările de conectare la hota.

A1: Setarea afișării compatibilității potului „Funcția PanSense”

A2: Setarea gestionării energiei

A3: Setarea timpului de avertizare a sunetului la sfârșitul gătitului

A4: Setarea tipului de conectare a capotei
(**Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**)

A5: Setarea conexiunii hotei (**Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.**)

A6: Setarea afișării consumului de energie „EnergySense”

A7: Setarea de pornire/oprire a sunetului butonului plitei

A8: Resetați la setările din fabrică

1- Setarea afișării compatibilității potului „Funcția PanSense” (A1)

Funcția PanSense este o caracteristică inteligentă concepută pentru a optimiza performanța plitei cu inducție. Acest mod vă ajută să obțineți cele mai bune rezultate de gătit prin detectarea materialului, a structurii de bază și a compatibilității magnetice a tigei pe care o utilizați. Se adaptează la caracteristicile tigei pe care o utilizați, asigurându-vă că obțineți rezultate perfecte de gătit de fiecare dată. Această funcție beneficiază: Cele mai bune rezultate de gătit (se ajustează automat în funcție de caracteristicile vasului pe care îl utilizați pe plită), economie de energie (optimizează consumul de energie în funcție de tipul de oală), prelungește durata de viață a oalei (transferă puterea optimă pe care o poate manipula oala) Aragazul verifică automat vasele de gătit de fiecare dată când începeți să gătiți. Pentru a verifica manual dacă vasele de gătit pe care le utilizați sunt compatibile cu PanSense, puteți urma pașii de mai jos.

1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare, „A1”, apare pe afișajul temporizatorului și „—” apare pe toate afișajele zonei de gătit.
3. Așezați vasele sau tigăile pe care doriți să le măsurați pe zonele de gătit.
4. „0” apare pe afișaj între tastele  și .

5. Atingeți zona de setare. „1” apare între tastele  și  în loc de „0” și începe scanarea calității potului. Scanarea durează aproximativ 10 secunde și pe ecran apare o animație în timpul scanării.
6. Calitatea vasului este evaluată pe o scară de la 0-3. 0 este cea mai proastă calitate și 3 este cea mai bună calitate, arătând calitatea pe afișaj.

7. Opriți plita atingând tasta .

2-Setare de gestionare a energiei (A2)

- ✓ Cu această funcție, puteți regla puterea totală a plitei după cum doriți.
1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
 2. După oprirea produsului, atingeți tastele       în ordine în termen de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul temporizatorului este „A1” vizibil.
 3. Pentru setarea gestionării energiei, pe afișajul temporizatorului „A2” Atingeți tasta „||” până când o vedeți.
 - ⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga apare „9”.
 4. Reglați nivelul de putere (consultați Tabelul - Nivelul de gestionare a energiei) de la „1” la „9” atingând zona de setare sau glisând degetul peste zonă.
 5. Confirmați setarea de gestionare a energiei atingând tasta .
 - ⇒ Plita se va opri și plita va începe să funcționeze cu setarea puterii totale la nivelul selectat.

„Managementul energiei” Include 9 niveluri diferite de putere (vezi Tabelul - Nivelul de gestionare a energiei).

Tabel - Nivelul de gestionare a energiei

Nivelul de gestionare a energiei	Putere totală (kW)
1	1.2

2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Setarea timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului (A3)

- ✓ Cu această funcție, puteți regla setarea timpului sonor de avertizare a plitei după cum doriți.
1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
 2. După oprirea produsului, atingeți tastele      în această ordine în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este „A1” apare.
 3. Pentru a seta ora de avertizare sonoră a sfârșitului gătitului, apăsați tasta temporizatorului de pe afișajul cronometrului „A3” Atingeți tasta „||” până când o vedeți.
 - ⇒ „2” apare pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga.
 4. Reglați setarea timpului de avertizare (consultați Tabelul - Timp de avertizare sonoră de sfârșit de gătit) între „0” și „3” atingând câmpul de setare sau glisând degetul pe câmp.
 5. Confirmați setarea timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului atingând tasta .
 - ⇒ Plita se va opri și plita va începe să funcționeze cu setarea timpului de avertizare la nivelul selectat.



Nivelul de setare a timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului este setat ca nivel standard 2 în timpul producției.

Tabel - Setarea timpului sonor de avertizare la sfârșitul gătitului

Nivelul de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului	Timp sonor de avertizare sonoră la sfârșitul gătitului
0	15 secunde
1	30 de secunde
2	1 minut
3	2 minute

4- Setarea tipului de conectare a capotei (A4) Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

- ✓ Cu această funcție, puteți introduce tipul de conectare al hotei la plită.
- 1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare pe afișajul temporizatorului este "A1" apare.
- 3. Pentru a seta tipul de conectare a capotei, atingeți tasta  până când vedeți, "A4" pe afișajul cronometrului.
 - ⇒ Dacă plita dvs. are o funcție de conectare la distanță, această setare va apărea ca, "1". Dacă nu, va apărea ca, "0".
- 4. Dacă capota dvs. are o funcție de conectare la distanță, această setare, "1" Dacă nu există o caracteristică de conectare la distanță, puteți seta ca, "0" această setare atingând zona de setare sau glisând degetul peste zonă.
- 5. Confirmați setarea tipului de conectare a capotei atingând tasta .
 - ⇒ Plita este oprită și setarea tipului de hota este confirmată.

Dacă conexiunea la distanță este activată (dacă setarea A4 este 1), cum să conectați plita și hota:

- ✓ Asigurați-vă că setarea A4 este la 1. Dacă setarea A4 este la 1, atunci pentru a conecta plita și hota:
- 1. Porniți plita atingând tasta .
- 2. Atingeți tasta  de pe plită și hota simultan timp de 3 secunde.
 - ⇒ Pe plită, lumina — de pe tasta  va începe să clipească, iar pe capotă, tasta  în sine va începe să clipească. Când conexiunea este completă, lumina — de pe tasta  de pe plită și tasta  de pe hota vor rămâne aprinse continuu. Conexiunea dintre plită și hota este acum completă.

5- Setarea conexiunii hotei (A5) Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

- ✓ Cu această funcție, puteți conecta plita și hota și le puteți face să lucreze împreună automat.

 Dacă hota dvs. are o caracteristică de conectare la distanță (setarea tipului de conexiune capotă (A4) este 1), setarea conexiunii hob-hota (A5) nu va apărea. Această setare este numai pentru modelele de capotă fără o caracteristică de conectare la distanță.

- 1. Porniți plita atingând tasta  și opriți-o atingând tasta  din nou.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare pe afișajul temporizatorului este "A1" apare.
- 3. Pentru setarea conexiunii hotei, atingeți tasta  până când vedeți, "A5" pe afișajul cronometrului.

⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga, „0” vizibil.

4. Setezi nivelul de funcționare al hotei între „0” cu „7” atingând zona de setare sau glisând degetul peste ea (vezi Tabelul - Nivelul de funcționare a hotei).

5. Confirmați setarea conexiunii hotei prin atingerea tastei ①.

⇒ Plita se oprește și plita începe să funcționeze cu nivelul de funcționare selectat al hotei. Hota începe automat să funcționeze în funcție de temperatura și nivelul zonei de gătit, selectate dintre valorile 1-7. Pentru a-l dezactiva sau reactiva, atingeți tasta ⑧.

Tabel - Nivelul de funcționare al hotei

Nivelul de funcționare a hotei	Lampă	Hota (fierbere pe o singură zonă)	Hota (fierbere pe orice 2 sau mai multe zone)	Prăjire
0	de pe	de pe	de pe	de pe
1	ușoară	de pe	de pe	de pe
2	ușoară	de pe	L1	L1
3	ușoară	L1	L1	L1
4	ușoară	L1	L1	L2
5	ușoară	L1	L2	L2
6	ușoară	L2	L3	L3
7	deschis	L3	L4	L4

6- Setarea afișării consumului de energie „EnergySense” (A6)

EnergySense este o caracteristică inteligentă care monitorizează consumul de energie al plitei cu inducție. Această funcție vă ajută să dezvoltați obiceiuri de gătit mai conștiente și mai eficiente, arătându-vă câtă energie utilizați cu fiecare proces de gătit.

Încercând diferite tehnici de gătit și comparând cantitatea totală de energie consumată, puteți dezvolta obiceiuri de gătit durabile și puteți reduce amprenta de carbon.

1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând tasta ① din nou.
2. După oprirea produsului, atingeți tastele ①/●/●/●/●/●/● în decurs de 10 secunde.

⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este „A1” apare.

3. Pentru setarea afișării consumului de energie, pe afișajul temporizatorului „A6” Atingeți tasta „|||” până când o vedeți.

⇒ Între cheile ||| și ① „0” vizibil.

4. Atingând zona de setări „0” valoare „1” fă-o.

5. Opriți plita atingând tasta ①.

⇒ Afișajul consumului de energie este activat.



Pentru a dezactiva afișajul consumului de energie, urmați aceiași pași „1” valoare „0” fă-o.

Perspectiva consumului de energie

Activați setarea consumului de energie așa cum este descris mai sus. Când opriți plita atingând tasta ① după fiecare gătit, puteți vedea energia totală utilizată de aragaz pentru gătit pe afișajul cronometrului. Puteți atinge valoarea Wh a energiei de gătit înmulțind valoarea de pe afișaj cu 100.

De exemplu, dacă pe afișaj apare „03”, înseamnă că plita dvs. a folosit 3x100=300 Wh la ultima gătire.

7- Setarea de pornire/oprire a sunetului tastei plitei (A7)

- ✓ Cu această funcție, puteți activa sau dezactiva avertizarea sonoră care este dată când fiecare tastă a plitei este atinsă.
- 1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând tasta ① din nou.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este „A1” apare.
- 3. Pentru a regla sunetul tastei plitei, pe afișajul cronometrului „A7” Atingeți tasta „|||” până când o vedeți.
 - ⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga „1” vizibil.
- 4. Pentru a opri sunetul butonului plitei, atingeți zona de setare sau glisați degetul peste zonă pentru a seta această setare. „0” setat ca.
- 5. Confirmați setarea sunetului tastei plitei atingând tasta ①.
 - ⇒ Plita este oprită și setarea sunetului butonului plitei este confirmată.

8- Resetarea la setările din fabrică (A8)

- ✓ Cu această funcție, puteți reseta toate setările ulterioare ale aragazului și le puteți readuce la setările din fabrică.
- 1. Porniți plita atingând tasta ① și opriți-o atingând tasta ① din nou.
- 2. După oprirea produsului, atingeți tastele  în decurs de 10 secunde.
 - ⇒ Prima setare de pe afișajul cronometrului este „A1” apare.

3. Pentru a reseta la setările din fabrică, pe afișajul cronometrului „A8” Atingeți tasta „|||” până când o vedeți.

⇒ Pe afișajul zonei din spate a plitei din stânga „0” vizibil.

4. Pentru a reseta la setările din fabrică, setați această setare la „1” atingând sau glisând degetul peste zona de setare.
5. Confirmați setarea atingând ①.
 - ⇒ Plita se va opri și toate setările vor reveni la setările din fabrică.

Utilizarea aplicației „HomeWhiz”

Dacă produsul dvs. are simbolul „”, puteți controla plita prin intermediul tabletei/telefonului. Urmați pașii de mai jos pentru a controla și monitoriza plita prin intermediul tabletei/telefonului. Va trebui să vă conectați tableta/telefonul la rețeaua de internet de acasă și să descărcați aplicația „HomeWhiz” din magazinul de aplicații al dispozitivului dvs. inteligent.

1. Deschideți aplicația instalată pe tabletă/telefon.
2. Atingeți secțiunea „adăugați/eliminați produs” de pe tabletă/telefon.



Vor apărea două opțiuni diferite pentru a introduce produsul în aplicația „HomeWhiz”. Puteți introduce numărul de stoc al produsului dvs. cu opțiunea „Alegeți din listă” sau, dacă produsul dvs. are capacitate Bluetooth, puteți introduce automat produsul cu opțiunea „Găsiți electrocasnice din apropiere”. Dacă produsul dvs. nu are capacitate Bluetooth, trebuie să introduceți manual produsul selectând-o din listă.

3. Selectați modelul „” din opțiunile din aplicație.
4. Urmați instrucțiunile de pe tabletă/telefon pentru a finaliza instalarea.

5. Apăsați și mențineți apăsată tasta „□” timp de aproximativ 3 secunde, apoi eliberați-o. Lumina „—” de pe tasta „□” va clipi pe afișaj. În acest moment, vă puteți conecta la dispozitivul dvs. inteligent.
6. Conectați-vă la plită cu numele și parola scrise în aplicație din secțiunea de setări a tabletei/telefonului.
7. Selectați rețeaua curentă din lista de rețele și conectați plita la internet folosind parola necesară. Odată ce instalarea este finalizată, lumina „—” de pe tasta „□” va fi vizibilă permanent pe afișaj. Puteți accesa aplicația și vă puteți numi aragazul în secțiunea „Adăugare/eliminare produs” pentru a o activa.

 „HomeWhiz” acceptă banda de frecvență 2.4GHz.

 Dacă o conexiune la rețea nu poate fi stabilită în decurs de 5 minute după apăsarea tastei „□” timp de aproximativ 3 secunde, configurarea aplicației „HomeWhiz” va ieși automat și lumina „—” de pe tasta „□” se va stinge.

 Aplicația „HomeWhiz” de pe tabletă/telefon vă va ghida cu privire la modul de configurare a conexiunii și utilizarea aplicației.

 Conexiunea dvs. trebuie să fie activă pentru a accesa meniul „HomeWhiz”.

 Atâta timp cât „HomeWhiz” este pornit, puteți controla și monitoriza plita atât prin afișajul plitei, cât și „HomeWhiz” prin intermediul dispozitivelor inteligente.

 Pentru a închide conexiunea „HomeWhiz”, atingeți tasta „□”. Lumina „□” a tastei „□” de pe afișaj se va stinge.

 Dacă există o întrerupere a curentului electric și conexiunea este pierdută în timp ce produsul „HomeWhiz” este pornit, „HomeWhiz” va trece automat în modul oprit.

Utilizarea plitei prin tabletă

1. Deschideți aplicația „HomeWhiz” de pe tabletă/telefon.
 - ⇒ Produsul dvs. va fi vizibil pe pagina aplicației.
2. Atingeți produsul dvs.
 - ⇒ Pe acest afișaj, puteți vedea setările precum nivelul temperaturii plitei, setarea temporizatorului, blocarea tastelor și activarea conexiunii hoteli (plită la hota) etc.

 Din motive de securitate, atunci când efectuați setări prin intermediul unei tablete/telefon, trebuie să confirmați setarea pe plită. Setarea trimisă prin intermediul aplicației poate fi confirmată de la hobzone relevante sau de la tasta funcțională relevantă. Perioada de confirmare este de 20 de secunde. Dacă nu este confirmată în 20 de secunde, setarea nu va intra în vigoare automat.

Închiderea aplicației „HomeWhiz”

În timp ce tableta/telefonul dvs. este conectat la produs, atingeți scurt tasta „□”. Indicatorul luminos „—” de pe tasta „□” de pe afișaj se va stinge. În acest moment, conexiunea dintre tabletă/telefon și produs va fi deconectată.

Ștergerea potrivirii „HomeWhiz” conectat

1. Atingeți simultan tastele „⌘” și „□”.
 - ⇒ Luminile „—” ale tastelor „⌘” și „□” încep să clipească și se emite un avertisment sonor.

2. Când lumina „—” de pe tastele „⌂” și „□” nu mai clipește, procesul de ștergere a fost finalizat cu succes.



Pentru a efectua procesul de ștergere, trebuie să aveți o conexiune la rețea și produsul trebuie să fie conectat la rețea.

Utilizarea plitelor cu inducție în siguranță și eficient

Principiul de funcționare Plitele cu inducție încălzesc vasul de gătit direct datorită principiului lor de funcționare. Din acest motiv, au multe avantaje față de alte tipuri de plite. Acestea funcționează mai eficient, iar suprafața plitei este mai rece. Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță superioare care vă vor oferi o utilizare maximă sigură.



În funcție de model, plita dvs. poate avea plite cu diametrul de 145, 180, 210, 280 și 320 mm cu inducție. Datorită funcției de inducție, fiecare plită detectează automat recipientul așezat pe ea. Energia este generată numai acolo unde se atinge fundul recipientului, obținând astfel un consum minim de energie.

Sistem de oprire automată

Există un sistem automat de oprire în controlul plitei. Dacă una sau mai multe zone sunt lăsate pornite, zona plitei se va opri automat după o anumită perioadă de timp (vezi Tabelul 1). Dacă există un cronometru atribuit zonei, atunci afișajul temporizatorului se va opri și el. Limita de timp de oprire automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Se aplică timpul maxim de funcționare în cadrul acestui nivel de temperatură. Zona plitei poate fi operată din nou de utilizator după ce este oprită automat, așa cum este descris mai sus.

Tabelul 1: Timpuri de oprire automată

Nivel de temperatură	Oprirea automată a timpilor - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Încălzire rapidă (booster)	10 minute

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita dvs. are niște senzori care protejează împotriva supraîncălzirii. În caz de supraîncălzire, pot fi observate următoarele:

- Zona de gătit de lucru poate fi oprită
- Nivelul selectat poate fi redus. Cu toate acestea, acest lucru nu va fi vizibil pe afișaj.

Sistem de protecție la preaplin

Plita dvs. este echipată cu un sistem de protecție împotriva preaplinării. În caz de revărsare a panoului de control din orice motiv, sistemul întrerupe automat conexiunea de alimentare pentru a opri plita. Între timp, pe afișaj apare avertismentul „F”.

Setare precisă a puterii

Plita cu inducție răspunde imediat comenzilor emise conform principiului său de funcționare. Setările sale de putere sunt modificate foarte rapid. Astfel, puteți preveni revărsarea unei mese (apă, lapte) care urmează să se revărsese prin oprirea imediată a aparatului.

	Etapele de dezvoltare, fabricație și vânzare ale acestui produs se desfășoară conform regulilor de siguranță specificate în toată legislația relevantă a Uniunii Europene.
Banda de frecvență	: 2.4 Ghz
Puterea max. de transmisie	: max. 100 mW
Declarația CE de conformitate Prin prezenta, Arçelik A.Ş. Declară că acest produs este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE. O Declarație de Conformitate detaliată pentru Directiva europeană pentru echipamente Radio poate fi accesată online la support.beko.com în cadrul documentației suplimentare pe pagina produsului pentru produsul dumneavoastră.	

Perioada de asistență pentru actualizarea software-ului legată de securitatea cibernetică definită a produsului este perioada de garanție a produsului. După această perioadă, actualizările de software legate de securitatea cibernetică nu sunt garantate.

Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură,

durată de utilizare, coduri de eroare). În conformitate cu Legea UE privind datele (Regulamentul UE 2023/2854), aveți dreptul de a accesa și de a gestiona aceste date. Pentru detalii despre ce date sunt colectate, cum sunt utilizate și cum să le accesați, vă rugăm să vizitați:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Informații generale despre gătit

În această secțiune puteți găsi sfaturi pentru pregătirea și coacerea alimentelor dumneavoastră.

6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

Avertismente generale privind gătirea la plită

- Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Înainte de prăjirea alimentelor, îndepărtați întotdeauna excesul de apă și puneți-le încet în uleiul încălzit. Asigurați-vă că alimentele congelate sunt dezghețate înainte de a le prăji.
- Când încălziți uleiul, asigurați-vă că oala pe care o folosiți este uscată și țineți capacul deschis.
- Pentru recomandări privind gătitul folosind modul de economisire a energiei, consultați secțiunea „Instrucțiuni privind mediul înconjurător”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

Tabel pentru gătire

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Topire		
Topirea ciocolatei (de exemplu, marca Dr.Oetker, ciocolată amăruie 55-60% cacao, 150 g)	1	20 ... 30
Unt (200 g)	6	5 ... 7
Unt (Clarificat)(200 g)	3	11 ... 13
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Apă 1 L (Fierbere)	P	4 ... 6
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	7	6 ... 7
Lapte 1 L (Menținere la cald)	Menținere la cald	18 ... 20
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	9	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți (2 bucăți Mărime mare)	9	25 ... 35
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli congelat (300 g)	9	7 ... 10
Cârnați	8	4 ... 6
Paste (150 g)	9	6 ... 10
Ou poșat	5	2 ... 3
Fidea	9	2 ... 7
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	4 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	4	10 ... 15
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	8 ... 10
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	2	6 ... 8
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	9	20 ... 24
Supe (De exemplu supă de linte)	7	20 ... 25
Legume sotate *	9	3 ... 5
Gătire Julienne * (Pui, ceapă și ardei)	9	5 ... 7
Cuburi de carne de vițel cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Mistuitor ***	9	5 ... 8
Toate ingredientele	4	80 ... 90
Sos tomat	3	10 ... 15
Sos Bechamel	7	5 ... 6
Gambe cu legume **		
Mistuitor ***	9	3 ... 4
Sote de legume	9	3 ... 5
Toate ingredientele	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
Prăjire ușoară		

Aliment	Nivel de temperatură	Timp de coacere (min.) (aprox.)
Friptură de vrăbioară de vită ** (2 cm)	9	2 ... 10
Coaste fripte ** (2 cm)	9	3 ... 10
Friptură rulată din vrăbioară de vită	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Cotlet de miel ** (Mistuitor ***)	9	3 ... 10
Cotlet de miel (Prăjire)	5	4 ... 10
Cârnați	6	4 ... 6
Piept de pui (Mistuitor ***)	8	3 ... 4
Piept de pui (Prăjire)	5	8 ... 10
Piept de pui (Tăiat tip fluture)	8	4 ... 10
Somon (150 g)	9	3 ... 10
Crochete de pește	9	5 ... 10
Sote de legume proaspete și ciuperci (Morcovi, ciuperci, ardei tricolor)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omletă	7	4 ... 6
Ou prăjit	6	2 ... 4
Aluat de turtă	9	4 ... 8
Clatite cu unt	7	5 ... 9
Chiftele/Carne Tocată	7	5 ... 10
Șnitel de casă	7	4 ... 8
Brânză halloumi	7	2 ... 6
Creveți	5	8 ... 12
Cartofi pai		
Gogoși	5	13 ... 15
Șnițel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Cartofi (congelat)	9	2 ... 10
Cartofi proaspeți	9	5 ... 10
Decongelare și încălzire		
Ceapă (congelat) (200 g)	6	2 ... 4
Spanac (congelat) (200 g)	7	2 ... 5
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		
*** Se recomandă preîncălzirea tigaiei / oalei.		

“EasyCook” Tabel pentru gătire

Min	Med	Max
Sos Bechamel	Tost de fructe franțuzesc	Cartofi congelați
Sos Pepecorn	Config Usturoi	Cartofi wedges
Sos Veloute	Omletă	Cartofi proaspeți
Ouă cu cârnați	Ou cu partea înșorită în sus	Rulouri de primăvară
Omletă	Clătite	Crochete de pește
Ciuperci cu usturoi cremoase	Piept de rață	Ciuperci cu usturoi cu smântână

Min	Med	Max
	Amestec de nuci prăjite, migdale și semințe de dovleac	Stragonoff de carne de vită
	Brânză halloumi	Cotlet de miel
	Chiftele	Sigilarea cărnii
	Șnițel	Friptură
	Bacon de vită	Aluat de lipie
	Inele de ceapă	Friptură de vrăbioară de vită
	Calamari	Pan Cake
	Creveți Tempura	
	Pui	
	Somon	
	Somon Teriyaki	
	Pește	
	Pește și cartofi prăjiți	
	Patiserie	
	Hash Brown	
	Legume prăjite (vinete, ardei, cartofi)	
	Aluat de trabuc	

Se recomandă adăugarea grăsimilor animale după preîncălzire.

Pentru a obține cele mai bune rezultate atunci când utilizați această funcție, se recomandă utilizarea unei tigăi potrivite pentru dimensiunea zonei.

7 Întreținerea și curățarea

7.1 Informații generale privind curățarea

Avertizări generale

- Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l curăța. Suprafețele fierbinți pot provoca arsuri!
- Nu puneți detergent direct pe suprafețele fierbinți. Acest fapt poate cauza pete permanente.
- Produsul trebuie curățat și uscat bine după fiecare utilizare. În acest mod, resturile alimentare sunt curățate cu ușurință și este prevenită arderea acestora, atunci când produsul este utilizat din nou, mai târziu. În acest mod este prelungită durata de utilizare a aparatului iar frecvența problemelor este redusă.
- Nu utilizați produse de curățare cu abur pentru curățare.
- Unii detergenți sau agenți de curățare deteriorează suprafața. Agenții de curățare inadecvați sunt: înălbitori,

- produse de curățare care conțin amoniac, acid sau clorură, produse de curățare cu abur, agenți de detartrare, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, produse de curățare abrazive (cremă de curățat, praf de curățat, cremă de degresare, perie abrazivă, sârmă, bureți, lavete de curățare murdare și cu reziduuri de detergent).
- Nu sunt necesare materiale speciale pentru curățarea după fiecare utilizare. Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați-l cu o cârpă uscată.
- Asigurați-vă că ștergeți complet lichidul rămas după curățare și curățați imediat orice stropi rămași în urma preparării alimentelor.
- Nu spălați nicio componentă a aparatului dvs. în mașina de spălat vase, cu excepția cazului în care se specifică altfel în manualul de utilizare.

Pentru plite:

- Murdăria acidă precum laptele, pasta de roșii și uleiul poate cauza pete permanente pe plite și pe componentele zonelor plitei; curățați toate lichidele vărsate imediat după răcirea plitei, după ce aceasta a fost oprită.

Inox - suprafețe inoxidabile

- Nu folosiți agenți de curățare care conțin acid sau clor, pentru curățarea suprafețelor și de inox sau oțel inoxidabil și a mânerelor.
- Suprafețele inoxidabile sau din inox își pot schimba culoarea în timp. Acest fenomen este normal. După fiecare utilizare, curățați cu un detergent potrivit pentru suprafețe din oțel inoxidabil sau inox.
- Curățați cu o cârpă moale cu soluție de detergent lichid (care nu zgârie), având grijă să ștergeți într-o singură direcție.
- Îndepărtați petele de calcar, ulei, amidon, lapte și proteine de pe suprafețe de sticlă și inox imediat, fără întârziere. Petele se pot oxida în timp.
- Agenții de curățare pulverizate/aplicate pe suprafață trebuie curățate imediat. Agenții de curățare abrazivi lăsați pe suprafață fac ca suprafața să se decoloreze.

Suprafețe de sticlă

- Atunci când curățați suprafețe de sticlă, nu utilizați instrumente metalice dure și materiale de curățare abrazive. Acestea pot deteriora suprafața sticlei.
- Curățați aparatul cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă din microfibră specifică pentru suprafețe din sticlă și uscați-l cu o cârpă din microfibră.
- Dacă rămân urme de detergent după curățare, ștergeți cu apă rece și uscați cu o cârpă curată și uscată din microfibră. Detergentul rezidual rămas poate deteriora ulterior suprafața sticlei.
- În nicio situație, resturile uscate de pe suprafața sticlei nu trebuie curățate cu cuțite cu lama zimțată, burete de sârmă sau instrumente ascuțite similare.

- Puteți îndepărta petele de calcar (pete galbene) de pe suprafața sticlei cu agentul de detartrare disponibil în comerț, cu un agent de detartrare cum ar fi oțetul sau suc de lămâie.
- Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați agentul de curățare pe suprafață cu un burete și așteptați până când acesta va acționa corespunzător. Apoi, curățați suprafața de sticlă cu o cârpă umedă.
- Decolorările și petele de pe suprafața sticlei sunt normale și nu reprezintă defecte.

Piese de plastic și suprafețe vopsite

- Curățați părțile de plastic și suprafețele pictate cu detergent de vase, apă caldă și o cârpă moale sau un burete și uscați cu o cârpă uscată.
- Nu utilizați instrumente metalice ascuțite și agenți de curățare abrazivi. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Asigurați-vă că îmbinările componentelor produsului nu sunt lăsate îmbibate cu detergent. În caz contrar, pe aceste îmbinări vor apărea urme de coroziune.

7.2 Curățarea plitei

Suprafață de gătit din sticlă

Urmați pașii de curățare descriși pentru suprafețele de sticlă din secțiunea „Informații generale privind curățarea” pentru curățarea suprafeței de gătit din sticlă. Puteți efectua curățarea în conformitate cu informațiile de mai jos pentru cazurile speciale.

- Alimentele care conțin zahăr, precum crema de caramel, amidonul și siropul, trebuie curățate imediat, fără a aștepta ca suprafața să se răcească. În caz contrar, suprafața din sticlă poate fi deteriorată ireversibil.
- Nu utilizați agenți de curățare pentru operațiunile de curățare pe care le efectuați în timp ce plita este fierbinte; în caz contrar pot apărea pete permanente.

7.3 Curățarea panoului de control

- Atunci când curățați panourile și butoanele, ștergeți panoul și butoanele cu o cârpă moale, umedă și uscată cu o cârpă uscată. Nu îndepărtați butoanele și garniturile de dedesubt pentru a curăța panoul. Panoul de control și butoanele pot fi deteriorate.

- În timp ce curățați panourile din inox cu butoane de control, nu utilizați agent de curățare a inoxului în jurul butoanelor. Indicatoarele din jurul butoanelor se pot șterge.
- Curățați panourile de control tactile cu o cârpă moale umedă și uscată cu o cârpă uscată. Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu o caracteristică de blocare a tastelor, setați blocarea tastelor înainte de curățarea panoului de control. În caz contrar, se pot produce detectări incorecte la nivelul tastelor.

8 Depanare

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați comerciantul dumneavoastră sau un centru de service autorizat. Nu încercați niciodată să vă reparați singur produsul.

Produsul nu funcționează.

- Siguranța poate fi defectă sau arsă. >>> Verificați siguranțele de la tabloul de siguranțe. Schimbați-le dacă este necesar sau reactivați-le.
- Aparatul nu poate fi conectat la priza (împământată). >>> Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
- (Dacă aparatul are cronometru) Tastele de pe panoul de control nu funcționează. >>> Dacă produsul dumneavoastră este prevăzut cu funcție de blocare a tastelor, este posibil ca această funcție să fie activată, dezactivați blocarea tastelor.
- Dacă plita nu pornește când este apăsată tasta de pornire/oprire >>> Deconectați-o și așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a o conecta la priză.
- Are protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Este posibil să nu fi folosit cratițe adecvate. >>> Verificați cratițele.

Simbolul de pe afișajul zonei plitei este aprins constant.

- Este posibil să nu existe o oală în zona de plită care funcționează. >>> Verificați dacă există o oală în zona plitei.

- Este posibil ca oala dvs. să nu fie compatibilă cu inducția. >>> Verificați dacă oala dvs. este potrivită pentru plite cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită selectată. >>> Centrați zona plitei selectând o oală suficient de lată pentru zona plitei.
- Oala sau zona plitei pot fi foarte fierbinți. >>> Așteptați să se răcească.

Zona de plită selectată se oprește brusc în timp ce funcționează.

- Este posibil ca timpul de gătire al zonei selectate să fi expirat. >>> Puteți seta un nou timp de gătit sau puteți termina gătitul.
- Există protecție la supraîncălzire. >>> Așteptați ca plita să se răcească.
- Un obiect poate acoperi panoul de control tactil. >>> Scoateți obiectul din panou.

Chiar dacă zona plitei este pornită, vasul nu se încălzește.

- Este posibil ca vasul să nu fie compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă vasul dvs. este potrivit pentru plita cu inducție.
- Este posibil ca vasul să nu fie centrat corect pe zona plitei sau suprafața inferioară a vasului poate să nu fie suficient de lată pentru zona de plită

selectată. >>> Centrați zona plitei alegând o oală suficient de lată pentru zona plitei.

Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze chiar dacă plita este oprită.

- Aceasta nu este o eroare. Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze până când echipamentul electronic din interiorul plitei se răcește la temperatura corespunzătoare.

Există un zgomot care vine de la plită în timpul gătitului

- Pot apărea unele zgomote provenite de la plită în timpul gătitului. Aceste zgomote depind de compoziția vaselor de gătit. Aceste zgomote sunt normale, nu sunt o defecțiune și fac parte din tehnologia de inducție.

Posibile sunete și cauze:

- **Zgomotul ventilatorului:** Plita are un ventilator care funcționează automat în funcție de temperatura produsului. Ventilatorul are diferite niveluri de

funcționare și funcționează la diferite niveluri în funcție de temperatură. După oprirea plitei, dacă temperatura este ridicată în funcție de temperatura produsului, ventilatorul poate continua să funcționeze o perioadă.

- **Zumzet redus, cum ar fi funcționarea transformatorului:** Aceasta este natura tehnologiei de inducție. Deoarece căldura este transferată direct pe fundul vaselor de gătit, acest tip de zumzet poate apărea în funcție de materialul vaselor de gătit. Prin urmare, sunete diferite pot fi auzite cu vase diferite.
- **Sunet de crăpături:** Acest lucru se datorează materialului și structurii fundului vaselor de gătit. Dacă vasele sunt fabricate din materiale și straturi diferite, poate apărea zgomot de crăpături.
- **Sunet fluierat:** Un sunet fluierat poate fi auzit atunci când gătiți pe două zone de plită de pe aceeași parte a plitei la diferite niveluri de gătit.

Coduri de eroare/motive și posibile soluții

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
A1 – A8	Eroare de comunicare pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și acționați din nou după 30 de secunde. Contactați reprezentanța autorizată dacă problema este reluată.
B1 - B5	Nu se utilizează o oală potrivită pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea trebuie rezolvată atunci când se utilizează o oală adecvată pentru încălzirea prin inducție.
B6	Plita cu inducție a depășit timpul maxim de funcționare.	Opriti plita cu inducție și reporniți-o după 30 de secunde. Acționați plita cu inducție în conformitate cu duratele specificate în manualul de utilizare.
B7	Nu se utilizează o oală potrivită pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea trebuie rezolvată atunci când se utilizează o oală adecvată pentru încălzirea prin inducție.
B8	Dacă produsul dvs. este o plită cu inducție cu hota; a apărut o eroare de filtrare.	Scoateți și reatașați filtrele de ventilație. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
C1 – C2	A apărut o eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
C3	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita cu inducție.	Opriti plita cu inducție și acționați din nou după 30 de secunde. Contactați reprezentanța autorizată dacă problema este reluată.
C4	A apărut o eroare de conectare electrică.	Restabiliți conexiunea electrică corectă prin consultarea tabelului tehnic al produsului și a manualului de instalare.

Coduri de eroare	Motive de eroare	Soluții posibile
C5 – C7	Eroare senzor de temperatură pe plita cu inducție.	Oprii plita cu inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Dacă eroarea persistă, deconectați produsul de la sursa de alimentare și reconectați-l. Dacă problema persistă, contactați un serviciu autorizat.
D1 – D9	Eroare hardware a plăcii electronice pe plita cu inducție.	Oprii plita cu inducție și acționați din nou după 30 de secunde. Contactați reprezentanța autorizată dacă problema este reluată.
T1 – T8	Temperatură ridicată sau eroare senzor de temperatură pe plita cu inducție.	Oprii plita cu inducție și așteptați până se răcește. Eroarea va fi rezolvată atunci când temperatura plitei scade sub limite.

Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:	Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826	
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*
Oprit	0,3	-
Standby	-	-
Mod standby cu afișare de informații sau stare	-	-
Standby în rețea	2,0	-

*:Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.

Rețeaua de service Beko România

Sediul Central Service: Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Call Center

***9010**, număr apelabil din orice rețea

Programul de funcționare Call Center

Luni – Vineri: 08:30 - 20:00

Sâmbătă: 08:30 - 17:00

E-mail: service.ro@beko.com

Nr. Crt.	Județ	Reprezentanță	Adresa
1	ALBA	ALBA IULIA	B-dul Transilvaniei , bl 3EF6, spațiu comercial, nr 27
2	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, nr. 220, bl. BM2F, parter, spațiu comercial
3	ARAD	ARAD	Piața Arelui nr. 6, bl. E, sc. A, parter
4	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei, nr. 39, sc. B, parter
5	MARAMUREȘ	BAIA MARE	B-dul Traian, nr. 12, Spațiu Comercial nr 1
6	BISTRIȚA	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl 1, sc D, parter
7	BOTOȘANI	BOTOȘANI	Calea Națională, Nr. 101, sc. B, parter, (spațiu comercial)
8	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor, nr. 2, bl. A8
9	BUCUREȘTI	BUCUREȘTI Decebal	Bulevardul Decebal, nr.18, bloc S4, sector 3
10	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băleșu, bl C2, parter
11	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str Constantin Brâncuși, nr. 2
12	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliel , nr. 93 , bl. S , parter
13	DOLJ	CRAIOVA	B-dul Decebal, nr. 53, bl. 38, sc. 1
14	HUNEDOARA	DEVA	B-dul 22 Decembrie, nr. 33, bl. 10
15	DÂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, nr. 24, bl. 64, sc. A, parter
16	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor, Nr.7
17	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr, nr. 6, bl. Peneș Curcanul, parter
18	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pieții, nr. 7, sc. D, S.C. nr 3
19	BIHOR	ORADEA	B-dul Dacia, nr. 54, bl.U4, spațiu comercial II
20	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. Iulian Antonescu, nr. 6, bl. T6, ap 16
21	ARGEȘ	PITEȘTI	B-dul Frații Golești, nr. 59, bl. S9c, sc. B, parter
22	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja, nr.15, bl. 35C, parter
23	CARAȘ-SEVERIN	REȘIȚA	Str. G.A. Petculescu, nr. 1, sc. 2, parter
24	VÂLCEA	RM. VÂLCEA	B-dul Tudor Vladimirescu, nr.32, bl. 5, parter
25	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piața Soarelui, bl. UU18
26	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii, nr. 2, ap. spațiu comercial
27	OLT	SLATINA	B-dul Nicolae Titulescu, nr. 21
28	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei, nr. 1, bl. D1, sc. C , parter
29	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești, nr. 39A, bl.A12, sc. A, parter
30	DÂMBOVIȚA	TÂRGOVIȘTE	B-dul I.C. Bratianu, nr. 34, bl. D1C
31	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. 67
32	MUREȘ	TÂRGU MUREȘ	Str. Campului, nr. 15
33	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2, parter, SAD 2
34	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, nr 7, bl.3, sc. B, parter, ap. FN
35	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independenței, nr.39, Bloc KA2
36	VASLUI	VASLUI	Str. Republicii, bl. 367, sc. E, parter, spațiu comercial nr.4
37	SĂLAJ	ZALĂU	Str. Gheorghe Doja, nr. 91 , bl. D113

