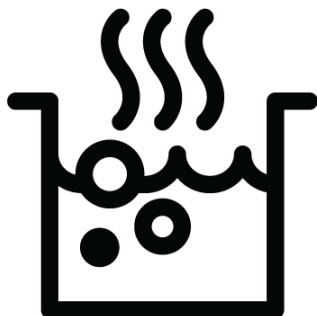




Plită încorporabilă

Manual de utilizare



HII64200RT

185262535_5/ RO/ R.AC/ 24.05.25 19:16
7757189267

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	22
6.1 Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	22
7 Întreținerea și curățarea	24
7.1 Informații generale privind curățarea	24
7.2 Curățarea plitei	26
7.3 Curățarea panoului de control	26
8 Depanare	26



1 Instrucțiuni de siguranță

- Această secțiune include instrucțiunile de siguranță necesare pentru a preveni pericolele de vătămare corporală sau daunele materiale.
- În cazul în care produsul este predat unei alte persoane în scopuri personale sau pentru utilizare la mâna a doua, trebuie furnizate, de asemenea, manualul de utilizare, etichetele produsului și alte documente și piese relevante.
- Compania noastră nu răspunde de daunele care pot să apară dacă aceste instrucțiuni nu sunt respectate.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni anulează 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 și nu înlocuiți nicio componentă a produsului decât dacă este specificat în mod clar în manualul de utilizare.
- Nu realizați modificări tehnice ale 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 copiii 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 deșeurile 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 deșeurile 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 deșeurile, 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:

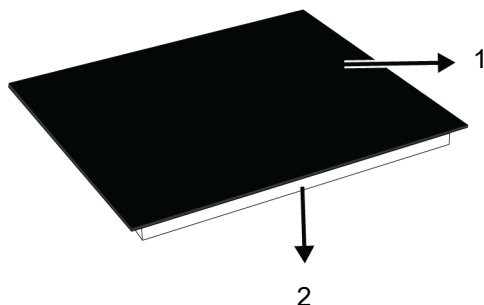
- Decongețați alimentele congelate înainte de preparare.
- Folosiți oale/cratițe cu dimensiunea și capacul corespunzătoare pentru zona plitei. Alegeți întotdeauna vasul de

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

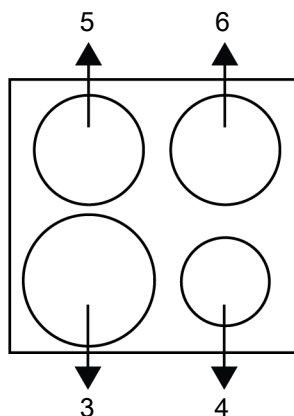
- Păstrați curate zonele de gătit ale plitei și bazele vaselor. Murdăria reduce transferul termic între zona de gătit și baza vasului.

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)	50 * / 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 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. 7,2 kW

Zone de gătit	
Stânga față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	210 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 3000 W
Dreapta față	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	145 mm
Alimentarea	1600 W / Booster 1800 W
Stânga spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 W
Dreapta spate	Zonă gătit prin inducție
Dimensiune	180 mm
Alimentarea	2000 W / Booster 2300 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 schematice 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:

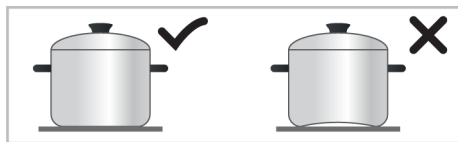
- Vase de gătit din fontă
- Vase de gătit din oțel emailat
- Vase de gătit din oțel și oțel inoxidabil (cu o etichetă sau un avertisment care indică faptul că este compatibil cu inducția)

Vase de gătit necorespunzătoare:

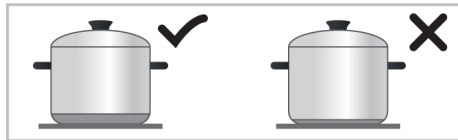
- Vase de gătit din aluminiu
- Vase de cupru
- Vase din alamă
- Vase de sticlă
- Oale de gătit din lut
- Vase din ceramică și porțelan

Recomandări:

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

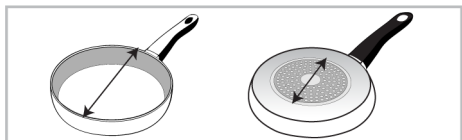


- Folosiți numai vase de gătit pe bază groasă, prelucrate. Dacă utilizați vase de gătit pe bază subțire, aceste vase se vor încălzi foarte repede, iar baza vaselor se poate topi înainte de activarea sistemului de închidere automată, deteriorând suprafața de gătit și produsul. Marginile ascuțite vor zgăria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

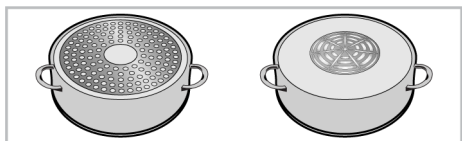


- Unele vase au un câmp feromagnetic în partea de jos, care este mai mic decât diametrul său real. Numai această zonă este încălzită de zona de gătit. Prin urmare, căldura nu este distribuită uniform și performanța de gătit scade. În

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 **L1** nu clipește, este compatibil.

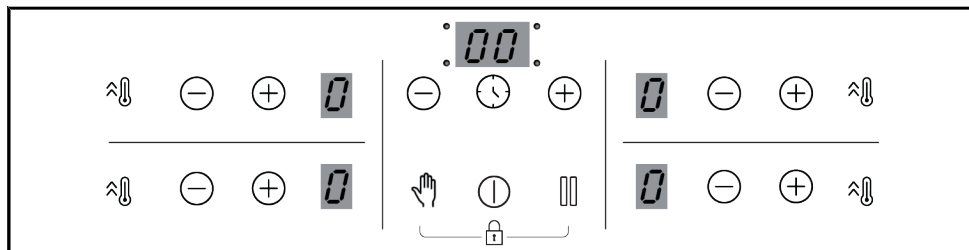
Dimensiuni recomandate de vase

Pentru ca zona de gătit cu inducție să recunoască vasele de gătit, depinde de diametrul feromagnetic și de materialul bazei vaselor de gătit. Pentru recunoașterea vaselor de gătit și gătitul eficient, vasele de gătit trebuie selectate în funcție de dimensiunea zonei de gătit. Dimensiunile recomandate ale vaselor de gătit în funcție de dimensiunea zonei de gătit sunt prezentate 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
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Zonă de gătit cu suprafață mare (flexi)	lățime 230 - lungime 390

5.2 Panoul de comandă



Taste

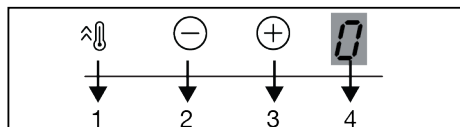
- ⏻ : tastă pornit/oprit (ON/OFF)
- ⌚ : Tastă temporizator
- 🔥 : Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- 👉 : Tastă Cleaning lock (Blocare curățare)
- ⏸ : Tastă Stop (Stop)
- ⊕ : Tastă de reducere valoare
- ⊖ : Tastă de creștere valoare

Simboluri

- 🔥 : Simbol combinație zonă de gătit cu suprafață mare *
- 🔒 : Simbolul de blocare a tastelor

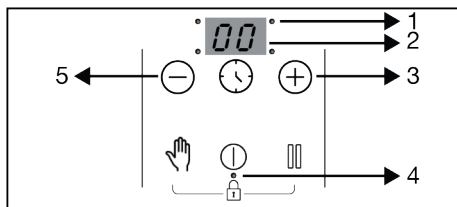
* Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Afișaj zonă de gătit



- 1 Tasta de încălzire rapidă/Tasta de setare putere mare (Booster)
- 2 Tastă micșorare temperatură
- 3 Tastă mărire temperatură
- 4 Indicator de temperatură al plitei relevante

Afișaj temporizator



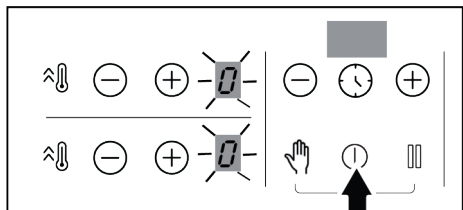
- 1 LED punct de operare temporizator
- 2 Indicator temporizator
- 3 Tastă Timer increase (mărire temporizator)
- 4 LED punct de operare pentru tastă de blocarea/blocare pentru copii
- 5 Tastă Timer decrease (micșorare temporizator)

Avertismente generale pentru panoul de comandă

- Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operațiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.
- Păstrați întotdeauna panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.
- Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.
- Aparatul se oprește automat, din motive de siguranță, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Pornirea plitei:

1. Porniți plita prin apăsarea tastei ⏻.
 - ⇒ Pe afișajul tuturor zonelor de gătit va apărea "0".



Oprirea zonei de gătit:

✓ O zonă de gătit activă poate fi oprită în 4 moduri diferite:

✓ **Prin apăsarea tastei** ; Atingeți tasta .

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0";** Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la "0".

2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;** Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afișajul asociat va indica "0" sau "00". După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeți orice tastă de pe panoul de comandă.

3. **Prin atingerea simultană a tastelor** / **ale zonei, pentru zona de gătit dorită;** Puteți dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele / ale acesteia.

Dacă simbolul sau este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

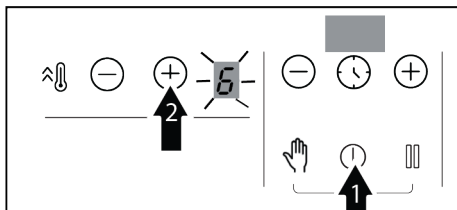
Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul clipește pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul , ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.

În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinți.

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
2. Setări nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei /.



⇒ Zona de gătit respectivă va începe să funcționeze la nivelul de temperatură setat.

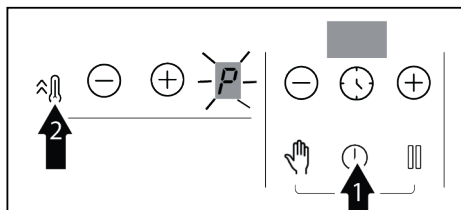
Secțiunea exterioară a plitei cu inducție prevăzută cu o zonă de gătit de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătit de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigare suficient de mare pentru a acoperi zona de gătit este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteți folosi funcția Intensificare. Totuși, această funcție nu este însă recomandată pentru gătitul pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcția de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcției Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
2. Atingeți tasta a zonei aferente.



⇒ Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afișajul acesteia va apărea simbolul "P". Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul.

Oprirea funcției Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârșitul intervalului de timp stabilit:

Puteți opri funcția Putere mare în orice moment doriți, apăsând tasta sau tasta . Funcția de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcționează în continuare la nivelul 9.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeași direcție verticală:

Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeași direcție verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcțiune, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curățare

1. Apăsați și mențineți apăsată tasta până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.
2. Pe afișajul cronometrului plitei va fi afișată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre

tastele de pe panoul de control nu va funcționa pe parcursul acestei perioade, cu excepția tastei .

Dezactivarea blocării de curățare

Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.

Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați și mențineți apăsată tasta până la emiterea a **două semnale sonore**.

Blocaj pentru copii Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Așteptare).

Activarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăsată, simultan, tastele și până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Așteptare.

⇒ Funcția Blocaj pentru copii va fi activată. Simbolul "L" va fi afișat pe afișajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei vor fi aprinse.

Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul "L" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii

1. Apăsați și mențineți apăstate, simultan, tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.
2. Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. "L" va lumina intermitent pe afișajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei se va stinge.

Blocarea tastelor

Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.



Blocarea cheii este anulată în caz de întrerupere a curentului.

Activarea funcției de blocare a tastelor

1. Apăsați și mențineți apăstate, simultan, tastele și până când se aude **un singur semnal sonor**.
2. Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei va lumina intermitent, apoi se va aprinde.



Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta . Când atingeți orice alt buton, zecimala tastei vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul "L" va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor

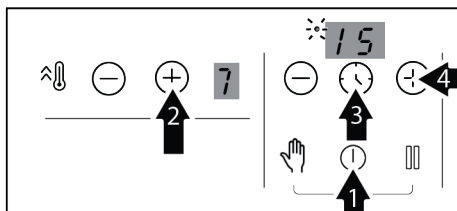
1. Apăsați simultan tastele și până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.
2. Indicatorul luminos al tastei se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru

Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai ușor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei setate.

Activarea cronometrului

1. Porniți plita prin apăsarea tastei .
2. Setati nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei /.



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului . Simbolul "00" și zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afișajul cronometrului.
4. Setati durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului /.
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimala zonei selectate vor lumina intermitent pe afișajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.

i Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afișajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.

i Puteți vizualiza durata rămasă, atingând tasta  a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afișată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afișată din nou.

i Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit și a valorii temperaturii acesteia.

i Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor. Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsați nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

- ✓ Dacă dezactivați anticipat cronometrul, plita va continua să funcționeze la temperatura setată până când este oprită. Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

1. **Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la "00":** Apăsați tastele cronometrului / până când pe afișajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea "00".

- ⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

⇒ **Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor / pentru zona respectivă:** Apăsați simultan tastele / ale zonei aferente.

⇒ Cronometrul va fi anulat și simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

i După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi "0", la fel ca nivelul cronometrului.

Funcția Stop

- ✓ Cu ajutorul acestei funcții, puteți scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

i Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze în timpul opririi.

1. Atingeți tasta  în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcționează.
2. Toate zonele de gătit active vor funcționa la nivelul minim (nivel 1). Simbolul  va apărea pe afișajul zonelor de gătit active.
3. Apăsați din nou tasta , pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Funcția asociată gestionării puterii electrice Variază în funcție de modelul produsului. Este posibil să nu fie disponibil pentru produsul dumneavoastră.

Aparatul dumneavoastră include o funcție de gestionare a puterii. Prin intermediul acestei funcții, puteți schimba puterea totală cu care poate fi alimentat aragazul. Există 8 niveluri disponibile pentru funcția de gestionare a puterii electrice.

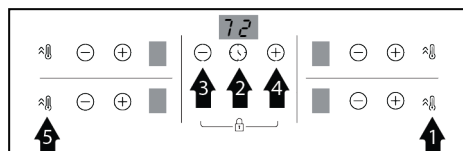
Funcția de gestionare a puterii - Niveluri totale de putere care pot fi setate

Indicator de gestionare a puterii Putere totală

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Pentru a schimba puterea totală;

1. Porniți plita apăsând tasta ①. Opriți plita apăsând tasta ①.
2. Apoi apăsați tasta situată în zona frontală dreapta, tasta , tasta a temporizatorului, tasta a temporizatorului și, la final, tasta pe partea stângă a zonei frontale.



3. Nivel setat pentru gestionarea puterii este afișat pe afișajul cronometrului.
4. Apăsați tasta pentru a trece de la un nivel la altul și a seta valoarea totală a puterii pe care doriți să o stabiliți.
5. Confirmați setarea apăsând tasta ① și opriți plita. Valoarea totală a puterii selectate va fi activată.

Nivelurile de temperatură pe care le puteți atribui fiecărei zone de gătit pot varia în funcție de nivelul total de putere stabilit. Nivelul de temperatură al plitei se reduce automat conform setării puterii care urmează să fie aplicată aragazului. Acesta nu este un mesaj de eroare.

Dacă se atinge o altă tastă decât secvența specificată în timpul schimbării nivelului de putere, setarea nu poate fi făcută. Trebuie să repetați pașii de la început pentru a face setarea.

Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

Principii de funcționare: Conform principiului de funcționare a plitei cu inducție, aceasta încălzește în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparație cu alte tipuri de plite. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei are o temperatură mai scăzută.

Plita dvs. cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care vă garantează utilizarea în condiții de maximă siguranță.

Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducție cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcție de model. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Produsul ar putea începe să oprească atunci când funcționează la niveluri de la 1 la 7, în special cu vase cu un diametru mic și când uleiul de apă este mic. Nu este o vină.

Sistemul de oprire automată

Controlul aragazului este prevăzut cu un sistem automat de oprire. Dacă una sau mai multe zone de gătit se află în funcționare, plita se dezactivează automat după un anumit timp (vezi tabelul 1). Dacă este setat un cronometru pentru plită, ecranul cronometrului se va opri și ea. Limita de timp pentru oprirea automată depinde de nivelul de temperatură selectat. Pentru acest nivel de temperatură se aplică perioada maximă de funcționare. Utilizatorul va putea folosi din nou zona de gătit după ce a fost oprită automat, conform descrierii de mai sus.

Nivelul de temperatură	Perioade pentru oprirea automată - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Intensificare)	10 min. (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 10 minute	

Tabel 1: Perioade pentru oprirea automată

Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecție la scurgeri

Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie și va opri plita. În acest interval de timp, pe afișaj va apărea avertismentul "E".

Reglarea precisă a energiei

Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.



Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze și să genereze un semnal de eroare.



Mențineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

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 gătirea 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 ... 35
Unt (200 g)	6	5 ... 6
Fierbere, Încălzire, menținere la cald		
Apă 1 L (Fierbere)	P	2 ... 8
Apă 3 L (Fierbere)	P	8 ... 10
Lapte 1 L (Fierbere)	6	4 ... 6
Lapte 1 L (Menținere la cald)	1-2	18 ... 22
Ulei vegetal (Încălzire) (Ulei de floarea Soarelui 0,5 L)	8	3 ... 5
Fierbere		
Cartofi decojiți Amestec de carne tocată mare (2 bucăți Mărime mare)	9	12 ... 14
Somon file	8	10 ... 15
Cârnați	9	2 ... 4
Paste (150 g)	8	8 ... 12
Pui întreg (1,5 kg)	7-9	55 ... 70
Tocană mixtă de legume	6-8	10 ... 20
Fidea	9	3 ... 6
Gătire, Soteuri		
Mâncare de orez (200 g orez)	6-8	10 ... 30
Paella *	9	15 ... 20
Budinca lui Noe (Ashure) **		
Fierberea fasolei-năutului Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	5 ... 6
Fierberea fasolei-năutului gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
grâu Fierberea fasolei-năutului - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	9	2 ... 5
grâu gătire - pentru Budinca lui Noe (Ashure)	3	10 ... 30
Budinca lui Noe (Ashure) -Toate ingredientele	8	20 ... 25
Gambe cu legume **		
Sote de legume	9	3 ... 8
Coacere	4-5	120 ... 150
Supe (De exemplu supă de linte)	6-7	17 ... 20
Risotto	7-8	15 ... 25

Aliment	Nivel de temperatură	Temp de coacere (min.) (aprox.)
Fajitas de pui	9	10 ... 20
Taitei de pui, legume, calamar	8-9	10 ... 18
Pui cremos cu ciuperci	8-9	10 ... 18
Stir Fry Chili Pui *	8-9	5 ... 10
Mancare cu spanac si carne tocata	6-7	10 ... 15
Tocană de vită	7-8	60 ... 70
Bulgur pilaf (200 g)	6-8	15 ... 35
Stragonoff de carne de vită	8-9	10 ... 15
Prăjire ușoară		
File de biban de mare	8	3 ... 7
Friptură de vrăbioară de vită ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Cârnați	8	2 ... 5
Ou prăjit	7	4 ... 8
Omletă	7-8	3 ... 6
Burger Patty	6-8	6 ... 10
Ballantine de pui (200 g)	8-9	6 ... 10
Clătite	8-9	2 ... 5
Pâine plate	6-7	2 ... 5
Pâine deschisă	7-9	2 ... 5
Patiserie	8-9	6 ... 12
Tost de fructe franțuzesc	8-9	2 ... 5
Se prăjește amestecat de legume *	7-8	9 ... 13
Cartofi pai		
Gogoși	8	13 ... 16
Șnițel	8	5 ... 7
Nugget	8-9	4 ... 8
Cartofi congelați (500 g)	8-9	8 ... 15
Cartofi proaspeți (500 g)	8-9	8 ... 15
Cartofi proaspeți cu mere feliate (200 g)	8-9	5 ... 10
Pui Katsu	8-9	3 ... 6
Fry mixt	8-9	10 ... 15
Tempura de creveți	8-9	5 ... 7
Prajituri de orez	9	3 ... 7
* Se recomandă o tigaie Wok		
** Se recomandă tigaie/oală turnată		

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.

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

- 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 uscați 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 uscați 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.

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/motive de eroare și soluții posibile

RO

Coduri de eroare	Motive ale erorii	Soluții posibile
E 22 E 26	Aragazul cu inducție s-a supraîncălzit.	Opriti aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci când temperatura aragazului scade sub limite.
E 46	Una sau mai multe taste sunt apăsată mai mult de 10 secunde. Un obiect este lăsat pe panoul de comandă sau comanda este expusă vaporilor.	Problema va fi rezolvată atunci când vă veți îndepărta mâna de pe aragaz. Problema se rezolvă atunci când panoul de comandă va fi curățat.
E 47	Nu se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.	Eroarea se rezolvă atunci când se utilizează un recipient adecvat pentru încălzirea prin inducție.
E 1 – E 15	Eroare de comunicare pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 16 – E 21	Eroare a senzorului de temperatură pe plita cu inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 23 E 24	Eroare de software pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 25	Eroare de funcționare a ventilatorului pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 31 – E 45	Eroare de hardware a plăcii electronice pe plita de inducție.	Opriti plita de inducție și porniți-o din nou după 30 de secunde. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 48 E 49 E 51	Eroare a senzorului pe plita cu inducție.	Echipamentul senzorilor trebuie să fie compatibil cu condițiile de funcționare. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.
E 52 – E 57	Eroare la temperatura ridicată pe plita cu inducție.	Opriti aragazul de inducție și lăsați-l să se răcească. Rezolvarea erorii se produce atunci valoarea de temperatură a senzorului scade sub limite. Contactați distribuitorul autorizat dacă problema re apare.

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	0,5	-
Standby	-	-
Mod standby cu afișare de informații sau stare	-	-
Standby în rețea	-	-

*: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

