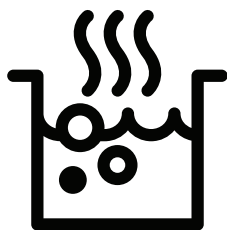




Induction Hob

User Manual



HII6442TBO

EN - RO - HU



01M-9219123200-5025-02

CONTENTS

ENGLISH	3-27
----------------	-------------

ROMÂNĂ	28-57
---------------	--------------

MAGYAR	58-83
---------------	--------------

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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



Important information and useful hints about usage.



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



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

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

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

1.2 Installation

Electrical shock hazard

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

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

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

1 Important safety and environmental instructions

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

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

- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.6 Cut hazard

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

1.7 Important safety instructions

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

1 Important safety and environmental instructions

placed on this appliance at any time.

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

1 Important safety and environmental instructions

area where the appliance is in use.

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

1 Important safety and environmental instructions

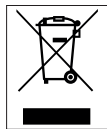
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with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

1 Important safety and environmental instructions

1.8 Disposal of household appliances

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic

equipment.

1.9 Disposal of packaging materials



The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol.

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

1.10 Energy saving tips

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

1.11 Declaration of conformity

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

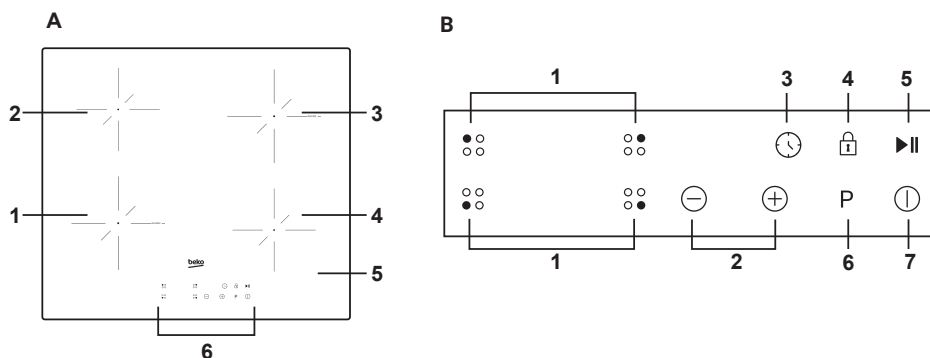
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

1.12 Note

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

2 General overview

2.1 Overview



Control and parts

A. Overview

1. 1800 Boost 2000W zone
2. 1500W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500W zone
5. Glass plate
6. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power regulating control/ Timer regulating control buttons
3. Timer button
4. Key lock button
5. Stop & go button
6. Boost function button
7. ON/OFF button

2.2 Technical data

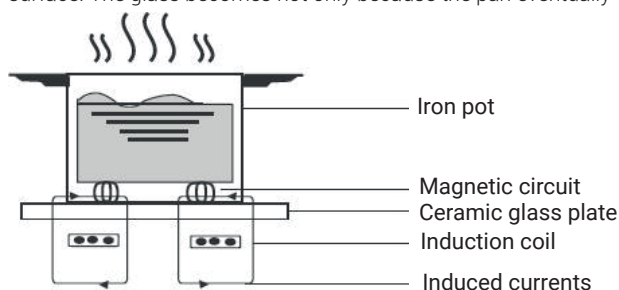
Model	HII6442TBO
Electrical type	CLASS I
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Product size (L*W*H)	590*520*60 mm
Building-in Dimensions	560*490*56mm

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

3 Before first use

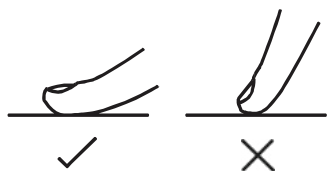
3.1 Introduction to Induction Cooking

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



3.2 Using the touch controls

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



3.3 Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

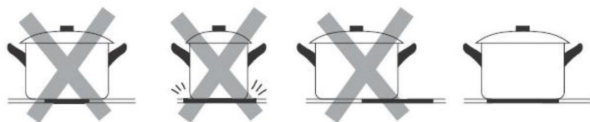
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If "E" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

3 Before first use

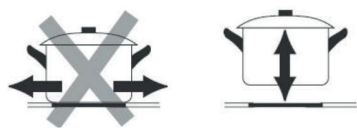
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



3.4 Pan dimensions

- The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.
- The base diameter of induction cookware:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zone 2 & 4 (160mm)	100 mm

The above may vary according to the quality of the pan used.

4 Operation of the appliance

Power management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/7.4kW. At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph. N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded. While power levels exceed the selected total power, the "PN" symbol will appear.



You can only set power management when the cooktop is turn off.

From 7.4kW switchover to 2.5kW :

When you first time to use the cooktop, pls noted the default status is 7.4kW . First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "7.4" ,when the power "7.4" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds that will flashing another power "2.5",and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times,It means you have finished the setting.

From 2.5kW switchover to 7.4kW.

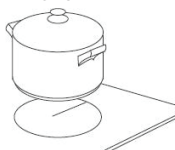
First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "2.5", when the power "2.5" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds will flashing to "7.4" and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times,It means you have finished the setting.

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.
1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".

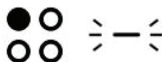


2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.



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

3. Touch the cooking zone selection key and the indicator on the display next to the key will flash.



4. While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching + or - control.



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

If the display flashes "E" alternately with the heat setting it means that either:

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

4 Operation of the appliance

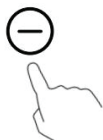
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

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



2. Repeatedly touch "-" control to drop to "0".



3. To switch off cooking zones by touching ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces "H" (Residual Heat Indicator) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function by using the zone that is still hot to heat other pans.



4.3 Using the boost function

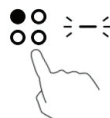
The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.



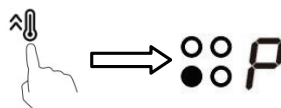
Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

Using boost to apply more power

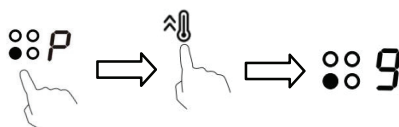
1. Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.



2. Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.

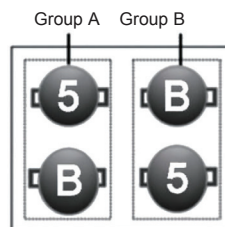


3. Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
4. If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the power level 9.



Power management

Your hob is divided into two groups. You can only boost 1 zone in each group, and the corresponding zone must be at or below Power Level 5.



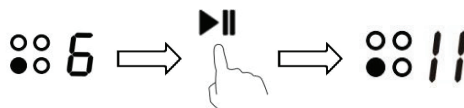
4 Operation of the appliance

Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

4.4 Using the pause function-STOP+GO

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

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



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



4.5 Locking the controls

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

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.



3. You can now start using your cooktop.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you should unlock the cooktop first before the next use..

4.6 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.



You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

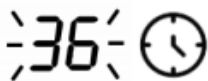
2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".



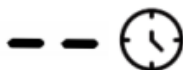
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The

4 Operation of the appliance

display board will show the remaining time.



4. To cancel the timer, touch the timer control, the setting time will flash, when the time is in flashing, touch the timer control again, "--" will show in the timer display.



5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.



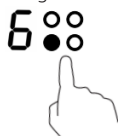
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

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

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

Setting the timer to turn one cooking zone off

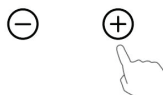
1. Touching the heating zone selection control.



2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".

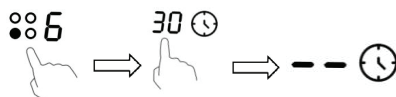


3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

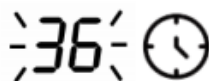


- Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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



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



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



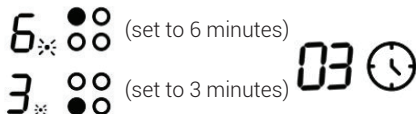
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If the function is used for more than one cooking zone, the display will show the shortest time (e.g. Zone 1 has a set time of 3 minutes and zone 2 has a set time of 6 minutes so the timer display shows "3".)

4 Operation of the appliance



A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and "H" will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.



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

4.7 Over-temperature protection

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

4.8 Spill protection

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

4.9 Detection of Small Articles

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

4.10 Residual heat warning

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

4.11 Auto shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your induction cooktop. It shuts down automatically if you forget to turn off power to a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Heat settings

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

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

5 Cooking guidelines



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

For stir-frying

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

5.1 Cooking tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the hob, make sure that

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

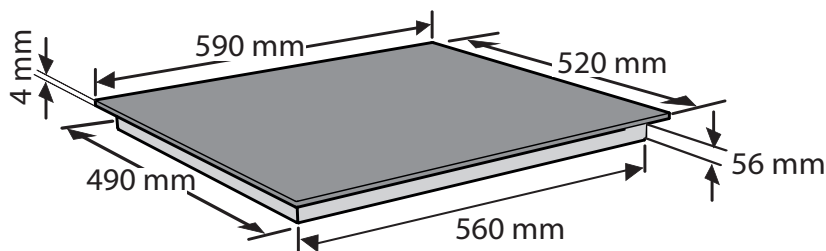
6.2 After Installing the Hob, make sure that:

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

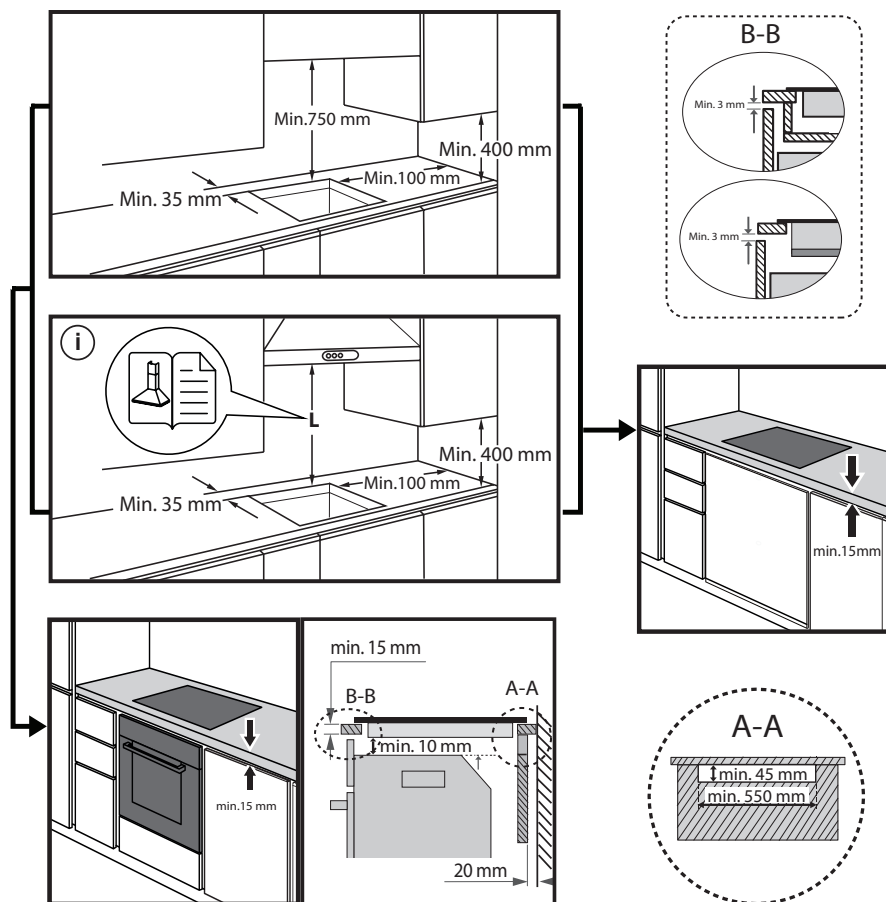
6.3 Selection of installation equipment

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

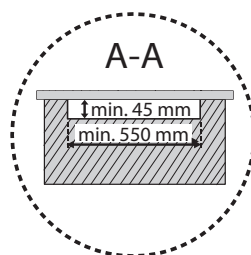
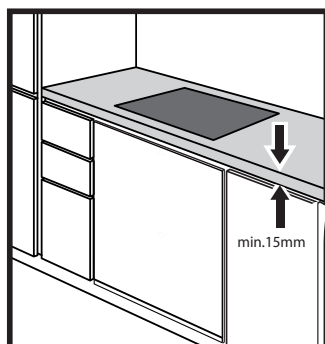
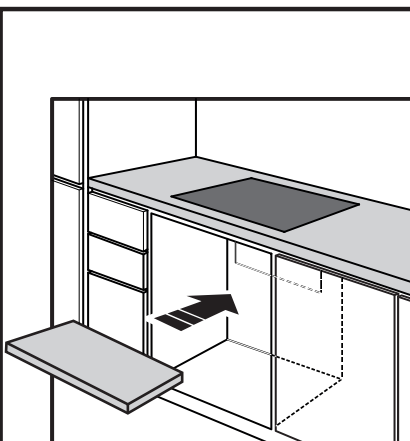
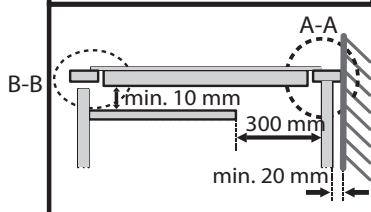
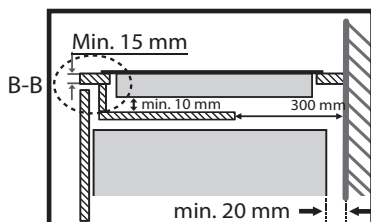
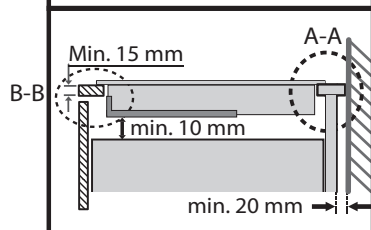
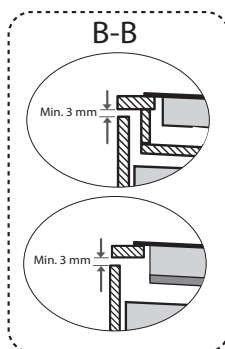
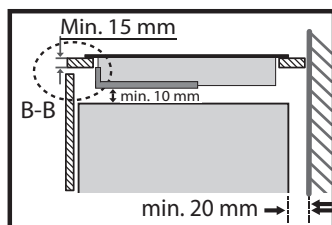
Under any circumstances, make sure the Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction hob is in good work state. As shown below.



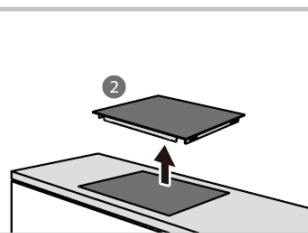
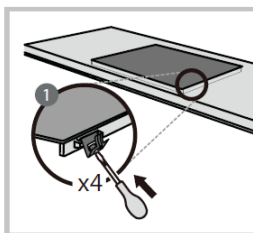
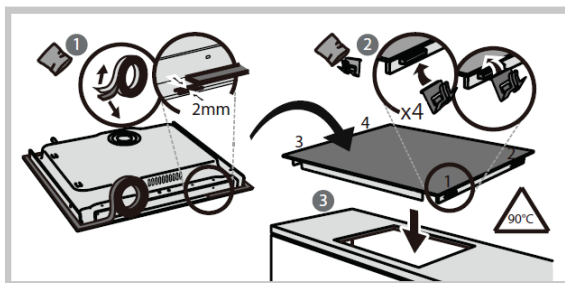
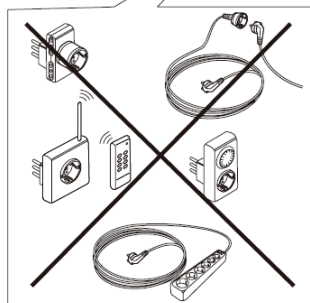
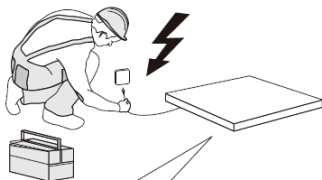
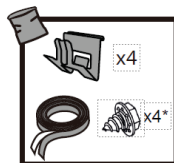
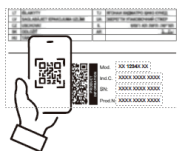
6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance



6 Installation of appliance

6.4 Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

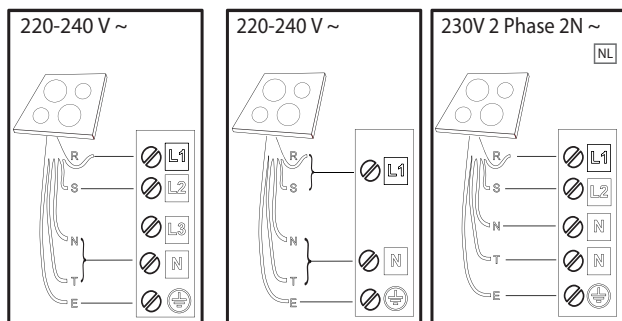


The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

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

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



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

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

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

⊕E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκιτρίνο/πράσινο-kollane/rohe-linedzeltens/

zajšgeltona/žalia-zófty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

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

7 Cleaning and care

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

8 Troubleshooting

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

8 Troubleshooting

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

Failure display and inspection for induction cooking zone

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9 Technical data sheet

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Symbol value unit	Symbol value Unit
Model identification		HII6442TBO	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zone	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186.25	Wh/kg

Vă rugăm să studiați acest manual de utilizare înainte de folosirea aparatului!

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales acest aparat Beko. Sperăm că veți obține cele mai bune rezultate de la aparatul dumneavoastră, care a fost fabricat cu tehnologie de înaltă calitate și de ultimă generație. Din acest motiv, vă rugăm să studiați cu atenție întregul manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza aparatul și să îl păstrați ca referință pentru o ulterioară utilizare. Dacă predați aparatul altcuiva, oferiți și manualul de utilizare. Urmați instrucțiunile acordând atenție tuturor informațiilor și avertismentelor din manualul de utilizare.

Rețineți că acest manual de utilizare poate fi valabil și pentru alte modele. Diferențele dintre modele sunt descrise în mod explicit în manual.

Semnificațiile simbolurilor

Următoarele simboluri sunt folosite în diferite secțiuni ale prezentului manual de utilizare:



Informații importante și sugestii utile pentru utilizare.



ATENȚIE: Avertizări pentru situații periculoase privind siguranța vieții și bunurilor.



ATENȚIE: Avertizare pentru pericol de incendiu.



ATENȚIE: Avertizare pentru șoc electric.

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

Instrucțiuni importante de siguranță, citiți cu atenție și păstrați pentru viitor

calificat pot fi periculoase și prezintă riscuri pentru utilizator.

1.1 Siguranță generală

Referință Acest capitol conține instrucțiuni de siguranță care vă asigură protecția împotriva riscului de incendiu, electrocutare, expunere la scurgeri de energie de microunde, vătămări corporale sau daune materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va avea ca efect anularea garanției.

- Produsele Beko respectă standardele de siguranță aplicabile; prin urmare, în cazul deteriorării aparatului sau a cablului de alimentare, acesta trebuie să fie reparat sau înlocuit de comerciant, de centrul de service sau de un service specializat și autorizat, pentru a evita pericolele. Reparațiile necorespunzătoare sau efectuate de personal ne-

1.2 Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operațiune sau întreținere.
- Conectarea la un sistem de împământare adecvat este esențială și obligatorie.
- Modificările la instalația electrică internă trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate provoca electrocutare sau moarte.

1.3 Funcționare și întreținere

Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei se sparge sau

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (întrerupător de perete) și contactați un tehnician calificat.

- Înainte de curățare sau întreținere, opriți plita de la priza de pe perete.
- Nerespectarea acestei recomandări poate provoca electrocutare sau moarte.

1.4 Pericole pentru sănătate

- Acest aparat respectă standardele de siguranță electromagnetică.

1.5 Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor încălzi până la temperaturi care pot provoca arsuri.
- Nu atingeți suprafața de gătit din sticlă cu corpul, hainele sau orice alt obiect care nu este adec-

vat pentru gătitul cu inducție până când aceasta nu s-a răcit complet.

- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața aragazului, deoarece se pot încălzi.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele cratițelor pot fi fierbinți când sunt atinse. Verificați ca mânerele vaselor să nu se extindă peste alte zone de gătit care sunt aprinse. Păstrați mânerele la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestor recomandări poate duce la arsuri și opăriri.

1.6 Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a racletei pentru plită este expusă atunci când capacul de siguranță este retras. A se utiliza cu pre-

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

cauție maximă și a se păstra întotdeauna în siguranță, ferit de copii.

- Nerespectarea precauțiilor poate duce la răni sau tăieturi.

1.7 Instrucțiuni importante privind siguranța

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Nu așezați niciodată materiale sau produse inflamabile pe acest aparat.
- Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei responsabile cu instalarea aparatului, deoarece acestea ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita orice pericol, acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de instalare.
- Acest aparat trebuie instalat și împământat corespunzător numai de

către o persoană calificată.

- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care include un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare, în conformitate cu normele de cablare.
- Instalarea incorectă a aparatului poate duce la invalidarea oricărei garanții sau a cererilor de despăgubire.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea excesivă provoacă fum și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu utilizați niciodată aparatul pentru încălzirea în-

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

căperii.

- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita conform instrucțiunilor din acest manual (adică utilizând comenzile tactile).
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul sau să se așeze, să stea în picioare sau să se urce pe acesta.
- Nu depozitați obiecte care ar putea prezenta interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe plită se pot răni grav.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu handicap care au capacitatea limitată de utilizare a aparatului trebuie să fie instruiți de către o persoană responsabilă și competentă în ceea ce privește utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie convins că poate utiliza aparatul fără pericol pentru sine sau pentru cei din jur.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este recomandat în mod expres în manual. Toate celelalte operațiuni de întreținere trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța plita.
- Nu așezați și nu lăsați să cadă obiecte grele pe plită.
- Nu vă așezați pe plită.
- Nu folosiți tigăi cu margini ascuțite și nu trageți tigăile peste suprafața din sticlă ceramică, deoarece aceasta se poate zgâria.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau alți agenți de curățare abrazivi pentru

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

a curăța plita, deoarece aceștia pot zgâria sticla de inducție.

- În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul său de service sau persoane cu calificări similare pentru a evita orice pericol.
- Acest aparat este destinat pentru a fi folosit în gospodărie sau aplicații similare, precum:
 - Chicinete pentru angajați în magazine, birouri sau alte spații de lucru,
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de medii rezidențiale,
 - unități de tip pensiune.
- **ATENȚIE:** Aparatul și părțile sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie ținuti departe, dacă nu sunt supravegheați continuu.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și operațiunile de întreținere realizate de utilizator nu vor fi realizate de copii fără să fie supravegheați.
- **ATENȚIE:** Gătutul nesupravegheat pe un aragaz cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate provoca incendii. **NU încercați NICIODATĂ să**

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau o pătură ignifugă.

- **ATENȚIE:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **ATENȚIE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea unui șoc electric, în cazul suprafețelor de gătit din sticlă-ceramică sau din materiale similare care protejează părțile sub tensiune.
- Nu utilizați aparate de curățare cu abur.
- Aparatul nu este destinat a fi acționat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit cu durată scurtă trebuie supravegheat în perma-

nență.

1.8 Conformitatea cu Directiva WEEE și eliminarea produsului uzat:

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu reglementările locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru mai multe informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice de uz casnic, contactați autoritatea locală, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) și cu reglementările privind deșeurile de echipamente electrice și electronice din 2013 (cu modificările ulterioare).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți contribui la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.



Simbolul de pe produs sau din documentația însoțitoare indică faptul că acesta nu trebuie tratat ca un deșeu menajer, ci trebuie dus la un centru de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

ce.

1.9 Conformitatea cu Directiva RoHS



Materialul de ambalare este reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare.

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale privind gestionarea deșeurilor.

1 Instrucțiuni importante privind siguranța și mediul

1.10 Sfaturi pentru economisirea energiei

Profitați de căldura reziduală a plăcii de gătit oprind-o cu câteva minute înainte de a termina gătitul. Baza vasului sau tigăii ar trebui să acopere complet placa de gătit; un recipient mai mic decât aceasta va duce la pierderi de energie. Acoperiți vasele și tigăile cu capace bine fixate în timpul gătitului și folosiți cât mai puțină apă. Gătitul fără capac va crește considerabil consumul de energie. Folosiți doar vase și tigăi cu fund plat.

1.11 Declarație de conformitate

Acest aparat respectă cerințele de ecodesign ale Regulamentului European 66/2014 și ale Regulamentului privind ecodesignul produselor legate de energie și informarea privind energia (modificare) (IE Exit) 2019, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

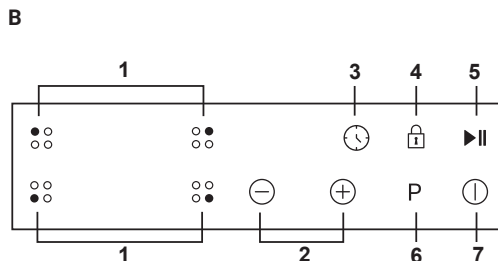
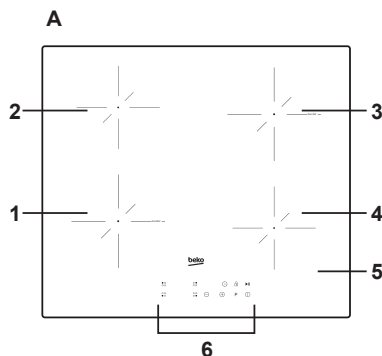
Informațiile referitoare la modul de consum redus al aparatului, în conformitate cu Regulamentul (UE) 2023/826, pot fi găsite la următorul link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

1.12 Notă

Persoanele cu stimulator cardiac sau dispozitiv medical similar trebuie să fie atente când stau lângă această plită cu inducție în timp ce este în funcțiune. Câmpul electromagnetic poate afecta stimulatorul cardiac sau un dispozitiv similar. Consultați medicul dumneavoastră sau producătorul stimulatorului cardiac ori al dispozitivului medical pentru informații suplimentare privind efectele câmpurilor electromagnetice ale plitei cu inducție.

2 Prezentare generală

2.1 Prezentare generală



Comenzi și componente

A. Prezentare generală

1. 1800 Boost zona 2000W
2. Zona 1500W
3. 1800 Boost zona 2000W
4. Zona 1500W
5. Placă din sticlă
6. Panoul de comandă

B. Panoul de comandă

1. Buton pentru selectarea zonei de încălzire
2. Butoane de control al reglării puterii/ temporizatorului
3. Buton temporizator
4. Buton pentru blocarea tastelor
5. Butonul Stop & go
6. Buton funcție Boost
7. Buton ON/ OFF (Pornire/Oprire)

2.2 Date tehnice

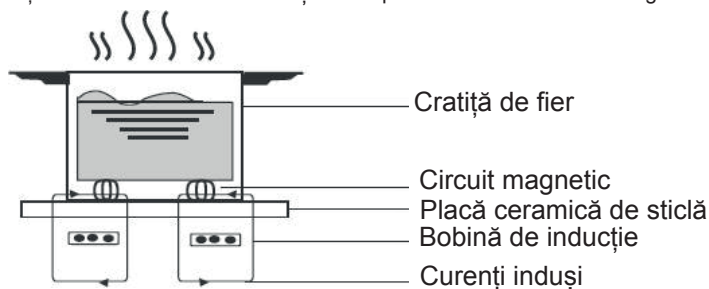
Model	HII6442TBO
Tip electric	CLASA I
Zone de gătit	4 zone
Tensiune alimentare	220-240V~, 50-60Hz
Puterea electrică instalată	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Dimensiunea produsului (L*Î*î)	590*520*60 mm
Dimensiuni pentru încastrare	560*490*56mm

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece depunem eforturi continue pentru îmbunătățirea produselor noastre, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără o notificare prealabilă.

3 Înainte de prima utilizare

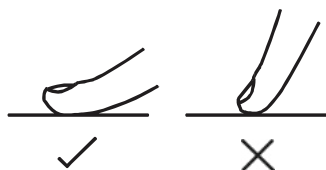
3.1 Introducere - gătitul prin inducție

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin vibrații electromagnetice care generează căldură direct în tigaie, și nu indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Sticla se încălzește doar pentru că în cele din urmă tigaia o încălzește.



3.2 Utilizarea comenzilor tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu este necesar să apăsați.
- Folosiți pulpa degetului, nu vârful acestuia.
- Veți auzi un bip de fiecare dată când o atingere este înregistrată.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu sunt acoperite de niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă). Chiar și un strat subțire de apă poate îngreuna funcționarea comenzilor.



3.3 Alegerea corectă a vaselor de gătit



Utilizați numai vase cu o bază adecvată pentru gătit cu inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului.

- Puteți verifica dacă vasele dvs. sunt adecvate efectuând un test cu magnet. Mișcați un magnet spre baza tigaiei. Dacă este atras, vasul este potrivit pentru inducție.
- Dacă nu dispuneți de un magnet:
 1. Puneți puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 2. Dacă „” nu clipește pe afișaj și apa se încălzește, vasul este corespunzător.
- Nu sunt recomandate vasele din următoarele materiale: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără

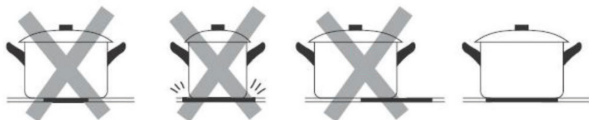
3 Înainte de prima utilizare

bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și faianță.

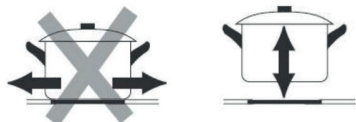
- Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu bază curbată.



- Asigurați-vă că baza vasului este netedă, se află pe o suprafață plană în contact cu sticla și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați vase cu diametrul egal cu cel indicat în graficul zonei selectate. În cazul utilizării unui vas, energia va fi utilizată la eficiență maximă. Dacă utilizați un vas mai mic, eficiența ar putea fi mai mică decât cea așteptată. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



- Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție – nu le glisați, deoarece acestea pot zgâria sticla.



3.4 Dimensiunile vasului

- Zonele de gătit sunt limitate, adaptându-se automat la diametrul vasului. Cu toate acestea, baza vasului trebuie să aibă un diametru minim corespunzător zonei de gătit. Pentru a obține cea mai bună eficiență a plitei, vă rugăm să așezați vasul în centrul zonei de gătit.
- Diametrul bazei vaselor de gătit cu inducție:

Diametru zonă de gătit (mm)	Diametru minim al vasului (mm)
Zona 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zona 2 & 4 (160mm)	100 mm

Cele de mai sus pot varia în funcție de calitatea vasului utilizat.

4 Funcționarea aparatului

Gestiunea puterii

Prin intermediul gestionării puterii, puteți seta puterea totală la 2,5 kW / 7,4 kW. La momentul achiziției, placa de gătit este setată la puterea maximă posibilă. Ajustați setarea în funcție de limitele sistemului electric al casei dumneavoastră, conform descrierii din paragraful următor.

NB: În funcție de puterea selectată pentru placă, unele niveluri de putere ale zonelor de gătit și funcții (de ex. fierbere sau încălzire rapidă) pot fi limitate automat pentru a preveni depășirea limitei alese. Când nivelurile de putere depășesc puterea totală selectată, va apărea simbolul „PN”.



Puteți seta gestionarea energiei numai când plita este oprită.

De la comutare 7.4 kW la 2.5 kW:

Când utilizați pentru prima dată plita, vă rugăm să rețineți că starea implicită este 7.4 kW. Mai întâi apăsați butonul stop + go și țineți-l apăsat timp de 5 secunde. Puteți auzi semnalul sonor o dată și intermitent „7.4”, când puterea „7.4” este intermitentă, atingeți și țineți apăsat butonul de amplificare timp de 5 secunde, care va intermite o altă putere „2.5”, apoi atingeți butonul stop + go și țineți apăsat timp de 5 secunde, semnalul sonor va suna de 10 ori, ceea ce înseamnă că ați terminat setarea.

De la comutare 2.5 kW la 7.4 kW.

Mai întâi atingeți butonul stop + go și țineți-l apăsat timp de 5 secunde. Veți auzi un semnal sonor și indicatorul „2.5” va clipi. Când indicatorul „2.5” clipește, atingeți și țineți apăsat butonul boost timp de 5 secunde, indicatorul va clipi la „7.4”, apoi atingeți butonul stop + go și țineți-l apăsat timp de 5 secunde. Semnalul sonor va suna de 10 ori, ceea ce înseamnă că setarea a fost finalizată.

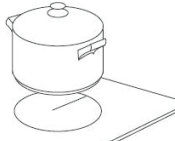
4.1 Pentru pornirea gătitului

• După pornire, soneria emite un semnal sonor, toate indicatorii se aprind timp de 1 secundă, apoi se sting, indicând că aragazul a intrat în modul de așteptare.

1. Atingeți butonul ON/OFF, toate indicatoarele afișează „-” sau „-”.

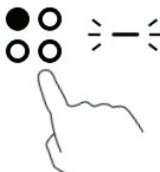


2. Așezați un vas adecvat pe zona de gătit selectată.



Asigurați-vă că baza vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.

3. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit, iar indicatorul de pe afișaj de lângă tastă va clipi.



4. În timp ce numărul clipește, setați nivelul de putere atingând în mod repetat butonul + sau -.



- Dacă nu alegeți o setare de încălzire în termen de 1 minut, plita se va opri automat. Va trebui să porniți din nou de la pasul 1.
- Puteți modifica setările de temperatură în orice moment în timpul gătitului.

Dacă afișajul clipește „≥ U ≤” alternativ cu setarea de temperatură, înseamnă că:

- nu ați așezat vasul pe zona de gătit corectă sau
- vasul pe care îl folosiți nu este potrivit pentru gătit cu inducție sau
- vasul este prea mic sau nu este centrat corect pe zona de gătit.

4 Funcționarea aparatului

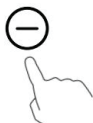
Încălzirea nu are loc decât dacă pe zona de gătit se află un vas corespunzător. Afișajul se va opri automat după 1 minut dacă nu este așezat niciun vas corespunzător pe el.

4.2 Când ați terminat gătitul

1. Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.



2. Atingeți repetat butonul „-” pentru a reveni la „0”.



3. Pentru a opri zonele de gătit, atingeți comanda PORNT/OPRIT.



4. Atenție la suprafețele fierbinți „H” (indicatorul de căldură reziduală) va indica zona de gătit care este fierbinte la atingere. Acesta va dispărea când suprafața se va răci la o temperatură sigură. Poate fi utilizată și ca funcție de economisire a energiei, folosind zona care este încă fierbinte pentru a încălzi alte vase.



4.3 Utilizarea funcției boost

Funcția Boost este o funcție care maximizează puterea unei zone de gătit selectate. Când este activată, funcția durează 5 minute și asigură un gătit mai puternic și mai rapid, de exemplu pentru a încălzi un vas mare cu apă pentru a găti orez sau paste.



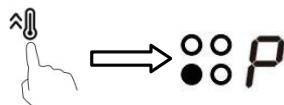
Numai zona 1 și zona 3 cu funcție boost.

Utilizarea funcției boost pentru a aplica mai multă putere

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o amplificați, iar un indicator de lângă tasta respectivă va clipi pe afișaj.

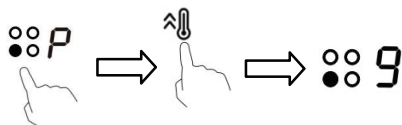


2. Atingeți comanda funcției boost și zona de gătit va începe să funcționeze în modul boost. Afișajul de putere va indica „P” pentru a indica faptul că zona se află în modul boost.



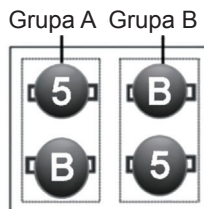
3. Puterea boost va dura 5 minute, după care zona va reveni la nivelul de putere 9.

4. Dacă doriți să anulați funcția boost în timpul celor 5 minute de funcționare, atingeți comanda de selectare a zonei de gătit, iar un indicator de lângă tastă va clipi. Apoi atingeți comanda funcției boost și zona de gătit va reveni la nivelul de putere 9.



Gestionarea energiei

Plita este împărțită în două grupuri. Poți amplifica doar o zonă din fiecare grup, iar zona corespunzătoare trebuie să aibă nivelul de putere 5 sau mai mic.



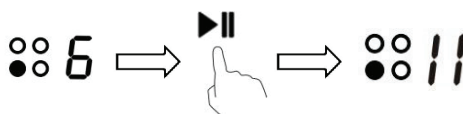
Numai zona 1 și zona 3 cu funcție boost.

4 Funcționarea aparatului

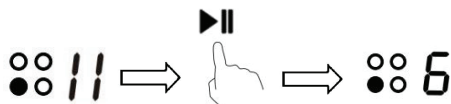
4.4 Utilizarea funcției de pauză - STOP+GO

Funcția de pauză poate fi utilizată în orice moment în timpul gătitului. Permite oprirea plitei cu inducție și revenirea la aceasta.

1. Asigurați-vă că zona de gătit funcționează.
2. Atingeți butonul STOP+GO, indicatorul zonei de gătit va afișa „||”. Apoi, funcționarea plitei cu inducție va fi dezactivată în toate zonele de gătit, cu excepția tastelor STOP+GO, pornire/oprire și blocare.



3. Pentru a anula starea de pauză, atingeți butonul STOP+GO, iar zona de gătit va reveni la stadiul de putere setat anterior.



4.5 Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea accidentală (de exemplu, copii care pornesc din greșeală zonele de gătit).
- Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate.

Pentru blocarea comenzilor

Atingeți comanda de blocare a tastelor, indicatorul temporizatorului va afișa „Lo”.

Pentru deblocarea comenzilor

1. Asigurați-vă că aragazul este pornit.
2. Atingeți și țineți apăsat butonul de blocare a tastelor timp de 3 secunde.



3. Acum puteți porni plita.



Când aragazul este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT. În caz de urgență, puteți opri aragazul în orice moment cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT, dar trebuie să deblocați mai întâi plita înainte de următoarea utilizare.

4.6 Utilizarea temporizatorului

Puteți utiliza temporizatorul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca alarmă pentru minute. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătit la expirarea timpului setat.
- Puteți seta oprirea uneia sau mai multor zone de gătit după expirarea timpului setat.
- Puteți seta temporizatorul până la 99 de minute.

Utilizarea temporizatorului ca alarmă pentru minute

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit

1. Asigurați-vă că plita este pornită.

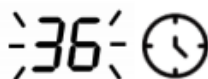


Puteți utiliza alarma pentru minute chiar dacă nu selectați nicio zonă de gătit.

2. Atingeți butonul temporizator, indicatorul temporizatorului afișează „30”.

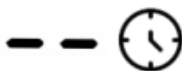


3. Reglați setările temporizatorului atingând butonul - sau +. Minutele setate vor fi confirmate după ce afișajul clipește timp de aproximativ 5 secunde. Odată ce timpul este setat, număratoarea inversă va începe imediat. Panoul de afișare va indica timpul rămas.



4 Funcționarea aparatului

4. Pentru a anula temporizatorul, atingeți comanda temporizatorului, timpul setat va clipi, iar când timpul clipește, atingeți din nou comanda temporizatorului, pe afișajul temporizatorului va apărea „--”.



5. Buzzerul va emite un semnal sonor timp de 30 de secunde, iar afișajul temporizatorului va indica „--” la expirarea timpului setat.



Atingeți o dată butonul „-” sau „+” al temporizatorului pentru a scădea sau a crește cu 1 minut.

Atingeți și țineți apăsat o dată butonul „-” sau „+” al temporizatorului pentru a scădea sau a crește cu 10 minute.

Dacă timpul de setare depășește 99 de minute, temporizatorul va reveni automat la 00 minute.

Setarea temporizatorului pentru a opri o zonă de gătit

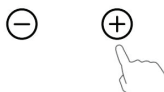
1. Atingerea comenzii de selectare a zonei de încălzire.



2. Atingeți butonul temporizator, indicatorul temporizatorului va afișa „30”.

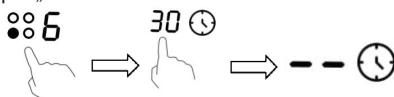


3. Reglați setările temporizatorului atingând butonul - sau +. Minutele setate vor fi confirmate după ce afișajul clipește timp de aproximativ 5 secunde.

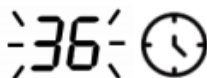


- Atingeți o dată butonul „-” sau „+” al temporizatorului pentru a scădea sau a crește cu 1 minut.
- Atingeți și țineți apăsat butonul „-” sau „+” al temporizatorului pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.
- Dacă timpul de setare depășește 99 de minute, temporizatorul va reveni automat la 0 minute.

4. Atingând butonul de selectare a zonei de încălzire și apoi temporizatorul, temporizatorul este anulat, pe afișajul minuterelor va apărea „00”, iar apoi „--”.



5. Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă, iar afișajul va indica timpul rămas.



Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde, indicând că zona respectivă este selectată.



Setarea temporizatorului pentru a opri mai multe zone de gătit

1. Dacă funcția este utilizată pentru mai multe zone de gătit, afișajul va indica timpul cel mai scurt (de exemplu, zona 1 are un timp setat de 3 minute, iar zona 2 are un timp setat de 6 minute, astfel încât afișajul temporizatorului indică „3”).



Un punct roșu intermitent lângă afișajul nivelului de putere înseamnă că temporizatorul afișează timpul rămas pentru zona respectivă de gătit. Dacă doriți să verificați timpul rămas pentru cealaltă zonă de gătit, atingeți tasta de selectare a zonei de gătit corespunzătoare. Temporizatorul va indica timpul setat.

4 Funcționarea aparatului

6:00 (setați la 6 minute)

3:00 (setați la 3 minute)



2. Când timpul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și pe afișaj va apărea „H” până când zona se răcește la o temperatură sigură.



Dacă doriți să modificați timpul după ce temporizatorul a fost setat, trebuie să începeți de la pasul 1.

4.7 Protecție împotriva supraîncălzirii

Un senzor de temperatură încorporat monitorizează temperatura din interiorul plitei. Când se detectează o temperatură excesivă, plita se oprește automat.

4.8 Protecție împotriva vărsării

Plita va emite un semnal sonor și se va opri după ce o anumită cantitate de lichid se varsă pe butoane. În acest caz, opriți alimentarea, respectați precauțiile obișnuite pentru curățarea lichidelor fierbinți și asigurați-vă că plita este uscată înainte de a relua gătitul.

4.9 Detectarea articolelor mici

Când pe plita cu inducție a fost lăsat un vas de dimensiuni necorespunzătoare sau nemagnetic (de exemplu, din aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie), plita cu inducție trece automat în modul de așteptare după 1 minut. Ventilatorul de răcire va funcționa încă 1 minut.

4.10 Avertizare privind căldura reziduală

După ce aragazul a funcționat o perioadă, va exista o anumită cantitate de căldură reziduală. Litera „H” (indicator de căldură reziduală) apare pe afișaj ca avertisment împotriva posibilelor leziuni cauzate de suprafețele fierbinți. Acesta va dispărea când suprafața se va răci la o temperatură sigură.

4.11 Oprirea automată

Oprirea automată este o funcție de protecție pentru plita cu inducție. Se oprește automat dacă uitați să opriți alimentarea cu energie electrică a unei zone de gătit. Timpii de oprire implicită sunt indicați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	Temporizator de funcționare implicit (ore)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Setări pentru temperatură

Setările de mai jos sunt doar orientative. Setarea exacte vor depinde de mai mulți factori, inclusiv de vasele de gătit și de cantitatea pe care o gătiți.

Încălzire	Suitabilit
1 - 2	• încălzirea unor cantități mici de alimente • topirea ciocolatei și untului • fierbere ușoară • încălzire lentă
3 - 4	• reîncălzire • fierbere rapidă • prepararea orezului
5 - 6	• clătite
7 - 8	• sotare • preparare paste
9	• prăjire rapidă • sigilare • aducerea supei la fierbere • fierberea apei

5 Instrucțiuni pentru gătit



Aveți grijă când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, în special dacă utilizați funcția Boost a plitei cu inducție. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se aprind spontan, ceea ce prezintă un risc grav de incendiu.

5.1 Tehnici de gătit

- Când alimentele ajung la punctul de fierbere, reduceți setarea temperaturii.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătit și va economisi energie prin păstrarea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit.
- Porniți gătitul la setări înalte și reduceți setările când mâncarea s-a încălzit.

Fierberea, gătitul orezului

- Fierberea lentă are loc sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, când bulele se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără a fierbe excesiv alimentele. De asemenea, sosurile pe bază de ouă și cele îngroșate cu făină trebuie gătite sub punctul de fierbere.
- Unele tipuri de preparare, inclusiv gătitul orezului prin absorbție, pot necesita o setare mai mare decât cea mai mică setare pentru a asigura gătirea corespunzătoare a alimentelor în timpul recomandat.

Sigilarea fripturii

Pentru a găti fripturi suculente și aromate:

1. Lăsați carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute înainte de gătit.
2. Încălziți un vas cu bază groasă.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Se toarnă puțin ulei în vasul încins, apoi se pune carnea în vasul încins.

4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea fripturii și de cât de bine doriți să fie gătită. Timpul poate varia între aproximativ 2 și 8 minute pentru fiecare parte. Apăsați friptura pentru a verifica gradul de gătire – cu cât este mai fermă, cu atât este mai bine făcută.

5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă timp de câteva minute, pentru a se înmuia și a deveni mai fragedă înainte de servire.

Pentru prăjirea rapidă

1. Alegeți un wok cu o bază plată compatibil cu inducția sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și ustensilele necesare. Prăjirea rapidă trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, gătiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți puțin vasul și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi carnea, puneți-o deoparte și păstrați-o la cald.
5. Prăjiți legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, reduceți setările zonei de gătit, puneți carnea înapoi în vas și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt bine încălzite.
7. Serviți imediat.

6 Instalarea aparatului

6.1 Înainte de a instala aragazul, asigurați-vă că:

- Suprafața de lucru este pătrată și plană, iar elementele structurale nu interferează cu spațiul necesar.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură.
- Dacă aragazul este instalat deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele privind spațiul liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un întrerupător de izolare adecvat, care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare cu energie electrică, este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat în conformitate cu normele și reglementările locale privind cablarea. Întrerupătorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să asigure o separare a contactelor de 3 mm în aer în toate polii (sau în toți conductorii activi [de fază], dacă normele locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Întrerupătorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei.
- În caz de dubii cu privire la instalare, consultați autoritățile locale competente în domeniul construcțiilor și regulamentele locale.
- Pentru suprafețele pereților din jurul plitei, utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice).

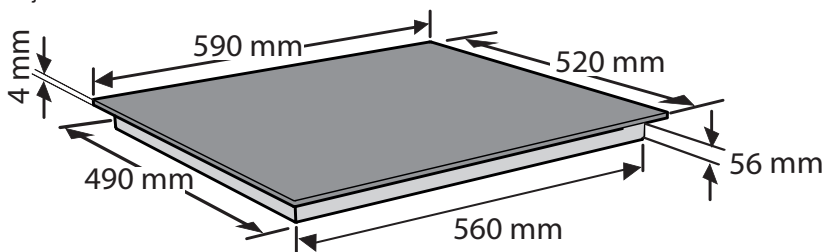
6.2 După instalarea plitei, asigurați-vă că:

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, se instalează o barieră de protecție termică sub baza plitei.
- Întrerupătorul de izolare este ușor accesibil pentru client.

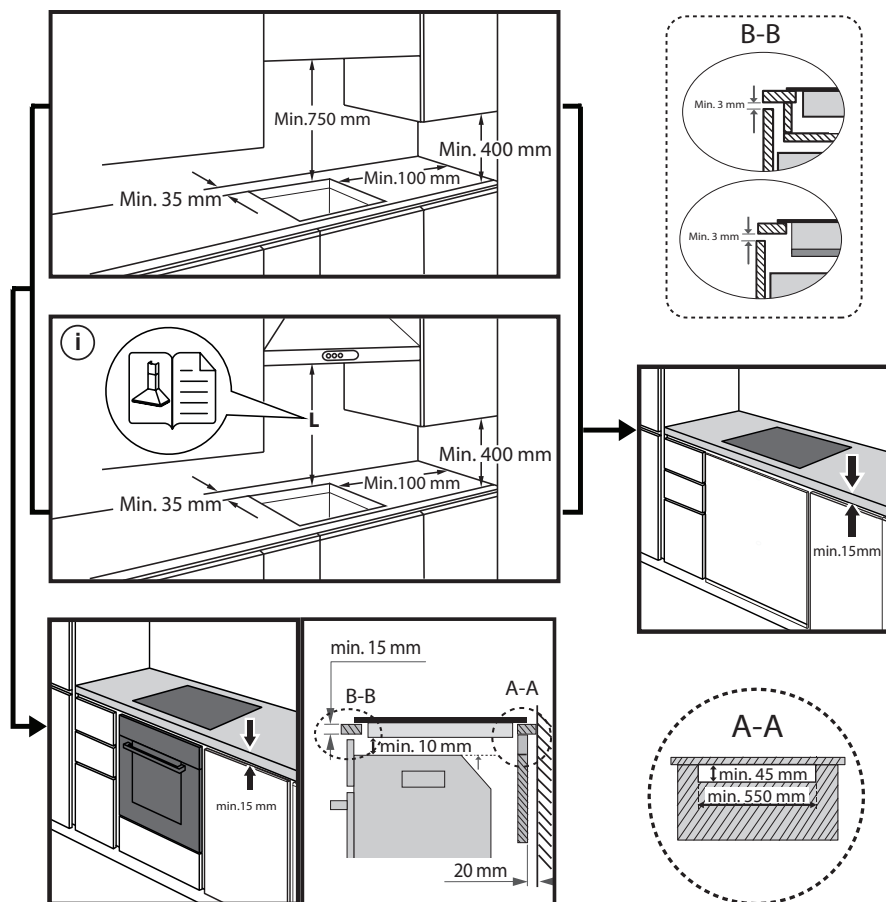
6.3 Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru conform dimensiunilor indicate în desen.

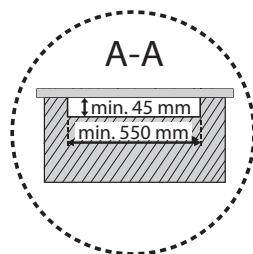
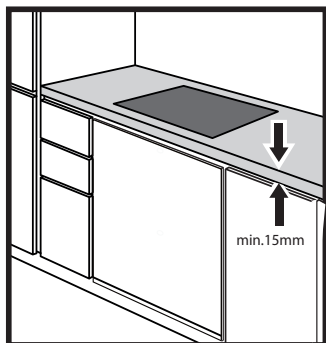
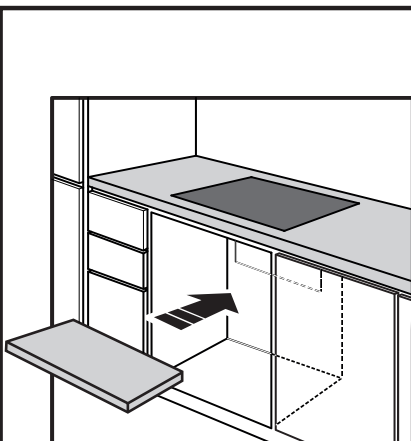
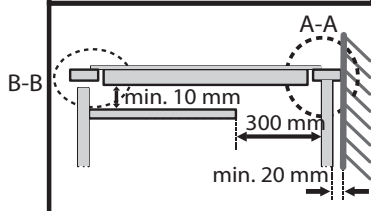
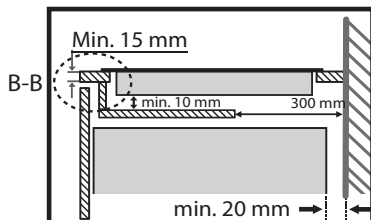
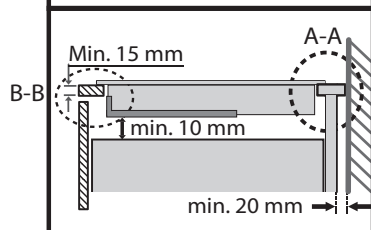
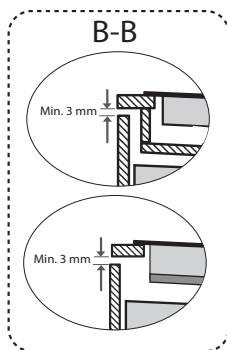
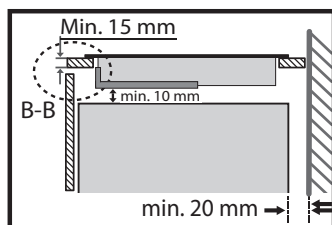
În orice situație, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că orificiile de admisie și evacuare a aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție funcționează corect. După cum este indicat mai jos.



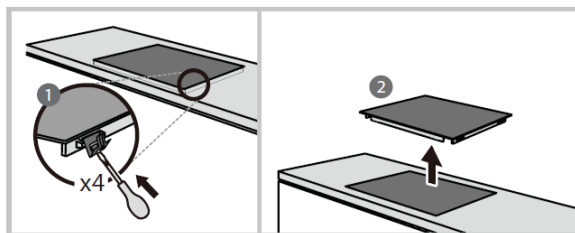
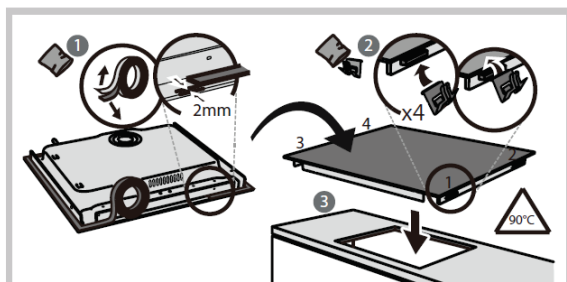
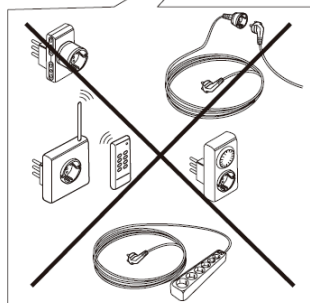
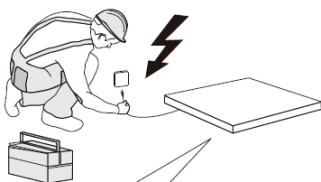
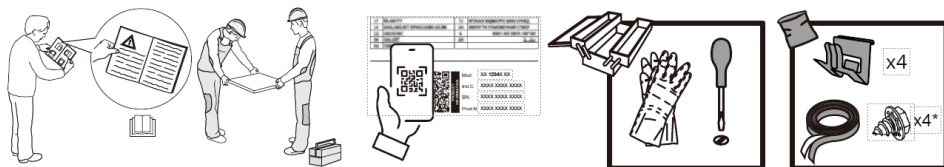
6 Instalarea aparatului



6 Instalarea aparatului



6 Instalarea aparatului



6.4 Conectarea aragazului la sursa de alimentare cu energie electrică

Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare cu curent electric numai de către o persoană calificată. Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare cu curent electric, verificați dacă:

1. Sistemul de cablare intern este adecvat pentru puterea consumată de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe placa de identificare.



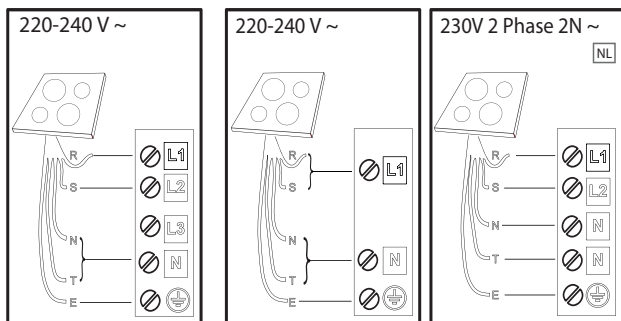
Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe placa cu date tehnice. Pentru a conecta aragazul la sursa de alimentare cu energie electrică, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzirea și incendiul.

Cablul de alimentare nu trebuie să atingă niciun element fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.

Verificați cu un electrician dacă instalația electrică din locuință este adecvată fără modificări. Modificările trebuie efectuate numai de un electrician calificat.

6 Instalarea aparatului

Alimentarea cu energie electrică trebuie conectată în conformitate cu standardul relevant sau cu un întrerupător unipolar. Metoda de conectare este indicată mai jos.



- Dacă cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de către agentul de service post-vânzare cu unelte speciale, pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua electrică, trebuie instalat un întrerupător omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că conexiunea electrică este corectă și că respectă normele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat periodic și înlocuit numai de tehnicieni autorizați.

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

S: brown-marrone-marrón-marrom-каφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

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

E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline/zeltens/zaļš/geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-румено/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buî/glas-gulur/grønn

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

7 Curățarea și întreținerea

Ce	Cum	Important
Murdărirea zilnică a sticlei (amprente, urme, pete lăsate de alimente sau scurgeri nesugare pe sticlă)	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Aplicați un produs de curățare pentru plite în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. 4. Repuneți în funcțiune placa de gătit.	• Când alimentarea plitei este oprită, nu va mai fi afișat indicatorul „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Aveți foarte mare grijă. • Perii de curățat pentru murdărie persistentă, unele perii de nylon și agenți de curățare abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă detergentul sau buretele dvs. de curățat este corespunzător. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Vărsări, topiri și scurgeri fierbinți de zahăr pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o spatulă pentru pește, un cuțit paletă sau o lamă adecvată pentru plite cu sticlă de inducție, dar aveți grijă la suprafețele fierbinți ale zonei de gătit: 1. Opriți alimentarea plitei de la priză de perete. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau resturile într-o zonă rece a plitei. 3. Curățați murdăria sau vărsăturile cu un prosop de bucătărie sau un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii 2-4 de mai sus pentru „Pete obișnuite pe sticlă”.	• Îndepărtați cât mai repede petele lăsate de alimente topite și zaharoase sau de scurgeri. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, pot fi dificil de îndepărtat sau pot chiar deteriora permanent suprafața sticlei. • Pericol de tăiere: când capacul de siguranță este retras, lama racletei este ascuțită ca un brici. A se utiliza cu precauție maximă și a se păstra întotdeauna în siguranță, ferit de copii.
Scurgeri pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Ștergeți lichidul vărsat 3. Ștergeți zona de control tactil cu o cârpă sau un burete umed și curat. 4. Ștergeți complet zona cu un prosop de hârtie. 5. Repuneți în funcțiune placa de gătit.	• Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze cât timp există lichid pe ele. Asigurați-vă că ați șters zona de control tactil înainte de a porni din nou plita.

8 Depanare

Depanare	Cauză principală	Ajutor
Plita nu poate fi pornită.	Nu există alimentare.	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o întrerupere a alimentării cu energie electrică în locuința dvs. sau în zona dvs. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de utilizat.	Este posibil să existe un strat subțire de apă pe butoane sau să atingeți butoanele cu vârful degetului.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și utilizați buricul degetului atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini aspre.	Folosiți vase cu bază plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor potrivite”.
	Sunt utilizate produse de curățare sau abrazive necorespunzătoare.	Consultați „Curățare și întreținere”.
Unele vase scot zgomote de pocnituri sau clicuri.	Acest lucru poate fi cauzat de structura vaselor de gătit (straturi de metale diferite care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție emite un zgomot slab atunci când este utilizată la setări de căldură ridicate.	Acest lucru este cauzat de tehnologia gătitului prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se reducă sau să dispară complet atunci când reduceți setările de temperatură.
Zgomotul ventilatorului care provine de la plita cu inducție.	Ventilatorul de răcire încorporat în plita cu inducție s-a pornit pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio acțiune. Nu opriți alimentarea cu energie electrică a plitei cu inducție de la priza de perete în timp ce ventilatorul funcționează.

Vasele nu se încălzesc și pe afișaj apare.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul deoarece acesta nu este adecvat pentru gătit cu inducție.	Utilizați vase corespunzătoare pentru gătit cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor potrivite”.
	Plita cu inducție nu poate detecta vasul deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Centrați vasul și asigurați-vă că baza acestuia corespunde dimensiunii zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un semnal sonor și este afișat un cod de eroare (de obicei alternând cu una sau două cifre pe afișajul temporizatorului de gătit).	Defecțiune tehnică.	Notați literele și numerele de eroare, opriți alimentarea cu energie electrică a plitei cu inducție de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

Afișarea defecțiunilor și inspecția pentru zona de gătit cu inducție

Dacă apare o anomalie, aragazul cu inducție va intra automat în stare de protecție și va afișa codurile de protecție corespunzătoare:

Depanare	Cauză principală	Ajutor
F3/F4	Defecțiune senzor de temperatură bobină de inducție.	Vă rugăm să contactați un tehnician calificat.
F9/FA	Defecțiune senzor de temperatură IGBT.	Vă rugăm să contactați un tehnician calificat.
E1/E2	Tensiune de alimentare anormală.	Verificați dacă alimentarea cu energie electrică este normală. Porniți aparatul după ce alimentarea cu energie electrică este normală.
E3	Temperatura ridicată a senzorului de temperatură al bobinei de inducție.	Vă rugăm să contactați un tehnician calificat.

Cele de mai sus reprezintă evaluarea și verificarea defecțiunilor comune.

Nu demontați aparatul singuri pentru a evita orice pericol și deteriorarea plitei cu inducție.

8 Fișă tehnică

Informații privind plitele electrice de uz casnic

	Simbol	Unitate de valoare simbol	Unitate de valoare simbol
Identificarea modelului		HII6442TBO	
Tipul plitei		Plită încorporată	
Numărul de zone și/sau spații de gătit		4 zone	
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zone de gătit, zone de gătit radiante, plăci solide)		Zonă de gătit cu inducție	
Pentru zonele sau suprafețele de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjit la 5 mm	Ø	Zona 1: 18.0 Zona 2: 16.0 Zona 3: 18.0 Zona 4: 16.0	cm
Pentru zonele sau suprafețele de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau suprafață de gătit încălzită electric, rotunjită la 5 mm	L W	N/A	cm
Consumul de energie pe zonă sau suprafață de gătit calculat pe kg	EC electric gătit	Zona 1: 184.30 Zona 2: 186.75 Zona 3: 185.41 Zona 4: 188.53	Wh/kg
Consumul de energie al plitei calculat pe kg	EC electric plită	186,25	Wh/kg



CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 220-240V~, 50Hz

Importator: Beko Romania SA, Găești, str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, email: office.ro@beko.com

TIP: ☐ **Electrocasnice mici de bucătărie**

☐ **Cuptor cu microunde**

Model / Serie:.....

VÂNZĂTOR

Nr. factură:.....Data:

Vânzător (firma, localitatea):

CUMPĂRĂTOR

NumeLocalitatea

Str.Nr.BlocSc.Et.Ap.

Județ TelefonE-mail

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Stimați clienți,

La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor.

Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:

- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".

- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu documentul fiscal de achiziție), personalului Service, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.

Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui produs Beko!

Garanția legală de conformitate

Durata medie de utilizare a produsului este de 5 ani!

Perioada de garanție a produsului este de 3 ani de la livrarea produsului*.

Perioada de 3 ani garanție se compune din garanția legală de conformitate de 2 (doi) ani la care se adaugă garanția comercială de durabilitate de 1 (un) an. Acordarea garanției comerciale de durabilitate se acordă în aceleași condiții în care se acordă garanția legală de conformitate.

*prin „produs” se înțelege „bun” conform OUG nr. 140/2021¹

Perioada de garanție legală de conformitate pentru conținutul digital sau serviciul digital în cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare-cumpărare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau a serviciului digital pe durată determinată este de:

a) 2 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului – pentru produse cu durata medie de utilizare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);

b) 5 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului – pentru produse cu durata medie de utilizare mai mare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);

c) Pe tot parcursul perioadei de furnizare a conținutului / serviciului digital – pentru furnizare continuă a conținutului / serviciului digital pe o perioadă mai mare de 5 ani (art. 9 (4) din OUG nr. 140/2021).

¹Ordonanță de urgență 140/2021 privind anumite aspecte referitoare la contractele de vânzare de bunuri



Service-ul acestui produs este asigurat de Beko Romania SA, cu sediul în Găești,
Str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, • *9010 • www.beko.ro • e-mail:
service.ro@beko.com • Program Call Center: L-V: 08:30-20:00; S: 08:30-17:00



Remedii incluse în garanția legală de conformitate conform OUG nr. 140/2021 (vă rugăm să aveți în vedere prevederile de mai jos)

Beko Romania S.A. garantează toate drepturile legale prevăzute de OUG nr. 140/2021 în beneficiul consumatorilor cu privire la garanția legală de conformitate. Dispozițiile prezentului certificat de garanție legală de conformitate se completează, în mod corespunzător, cu dispozițiile OUG nr. 140/2021.

În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea în conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proporțională a prețului sau de a obține încetarea contractului, în condițiile legii - art. 11 (1).

Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice. Art.11(7)

Pentru ca bunurile să fie aduse în conformitate, consumatorul poate opta între reparație și înlocuire, cu excepția cazului în care măsura corectivă aleasă ar fi imposibilă sau, în comparație cu cealaltă măsură corectivă disponibilă, ar impune vânzătorului costuri care ar fi disproporționate, luând în considerare toate circumstanțele (ex. valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea, gravitatea neconformității sau dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator) - art. 11 (2).

Instalarea incorectă a bunurilor (art. 7).

Orice neconformitate cauzată de instalarea incorectă a bunurilor este considerată ca reprezentând o neconformitate a bunurilor, în oricare din următoarele situații:

a) instalarea face parte din contractul de vânzare și a fost realizată de vânzător sau sub răspunderea vânzătorului;

b) instalarea, destinată să fie realizată de consumator, a fost realizată de acesta și instalarea incorectă s-a datorat unor deficiențe în instrucțiunile de instalare furnizate de vânzător sau, în cazul bunurilor cu elemente digitale, de către vânzătorul sau furnizorul conținutului digital sau al serviciului digital.

Proba neconformității.

Orice neconformitate care este constatată în termen de un an de la data la care bunurile (inclusiv cele cu elemente digitale) au fost livrate este prezumată a fi existat deja în momentul livrării bunurilor până la proba contrarie sau cu excepția cazului în care această prezumție este incompatibilă cu natura bunurilor sau cu natura neconformității - art. 10 (1).

În cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau de servicii digitale pentru o anumită perioadă, sarcina probei cu privire la conformitatea conținutului digital sau a serviciului digital pe parcursul perioadelor de garanție legală îi revine vânzătorului în cazul unei neconformități care este constatată pe parcursul acestei perioade - art. 10 (3).

Remediere prin reparație.

În cazul în care neconformitatea este remediată prin reparație, termenele de garanție legală se prelungesc cu timpul de nefuncționare a bunului, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate până la predarea efectivă a bunului în stare de utilizare normală către consumator - art. 12 (6).

Remediere prin înlocuire.

În cazul în care neconformitatea este remediată prin înlocuire, pentru bunurile care înlocuiesc bunurile neconforme, termenele legale de garanție pentru produsul înlocuit încep să curgă de la data înlocuirii cu noul produs - art. 12 (7).

Reducerea prețului și încetarea contractului.

Consumatorul are dreptul fie să obțină o reducere proporțională a prețului în conformitate cu legea, fie să obțină încetarea contractului de vânzare în condițiile legii, în oricare dintre următoarele cazuri - art. 11(4):

- a) vânzătorul nu a finalizat reparația sau înlocuirea sau, după caz, nu a finalizat reparația sau înlocuirea potrivit prevederilor legii sau vânzătorul a refuzat să aducă în conformitate bunurile potrivit prevederilor legii;
- b) se constată o neconformitate, în pofida eforturilor vânzătorului de a o remedia;
- c) neconformitatea este de o asemenea gravitate încât justifică o reducere de preț sau dreptul la încetarea imediată a contractului de vânzare;
- d) vânzătorul a declarat că nu va aduce bunurile în conformitate într-un termen rezonabil sau fără inconveniente semnificative pentru consumator ori acest lucru reiese clar din circumstanțele cazului.

Consumatorul are dreptul de a suspenda plata unei părți restante din prețul bunurilor sau a unei părți a acesteia până în momentul în care vânzătorul își va fi îndeplinit obligațiile care îi revin în temeiul legii - art. 11(6). Reducerea de preț este proporțională cu diminuarea valorii bunurilor primite de consumator în comparație cu valoarea pe care bunurile ar avea-o dacă ar fi în conformitate - art.13.

Încetarea contractului:

- a) nu poate fi solicitată dacă vânzătorul dovedește că neconformitatea este minoră;
- b) poate fi solicitată pentru totalitatea bunurilor achiziționate și livrate, deși motivul de încetare vizează doar anumite bunuri, în cazul în care consumatorul nu i se poate pretinde în mod rezonabil să accepte să păstreze numai bunurile conforme;
- c) determină obligația consumatorului de a returna vânzătorului bunurile, pe cheltuiala vânzătorului;
- d) determină obligația vânzătorului de a rambursa consumatorului prețul plătit pentru bunuri la primirea bunurilor sau a unei dovezi prezentate de consumator că bunurile au fost returnate; vânzătorul va folosi aceleași modalități de plată ca și cele folosite de consumator pentru tranzacția inițială, cu excepția cazului în care consumatorul a fost de acord cu o altă modalitate de plată și cu condiția de a nu cădea în sarcina consumatorului plata de comisioane în urma rambursării.

Garanția legală pentru viciu ascuns este aplicabilă în condițiile legii, conform OG nr. 21/1992 (revizia 2) privind protecția consumatorului, OUG nr. 140/2021 și Codului Civil. Viciul ascuns reprezintă deficiența calitativă a unui produs livrat sau a unui serviciu prestat care nu a fost cunoscută și nici nu putea fi cunoscută de către consumator prin mijloacele obișnuite de verificare.



Service-ul acestui produs este asigurat de Beko Romania SA, cu sediul în Găești, Str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, • *9010 • www.beko.ro • e-mail: service.ro@beko.com • Program Call Center: L-V: 08:30-20:00; S: 08:30-17:00

UNITĂȚILE SERVICE ALE BEKO ROMÂNIA S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

Nr. crt.	Data Reclamației	Data primirii în reparație	Reparat		Reparația curentă și/sau componenta înlocuită	Prelungirea termenului de garanție		Efectuarea verificării	
			Programat	Data ridicării aparatului		Cauza întârzierii	SERVICE	CLIENT	

CONDITII SUPLEMENTARE DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE:

Pentru orice defecțiune aparută în perioada de garanție legală, apelați la vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct prin Call Center. Prelungirea termenului de garanție se va înscrive în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația. Garanția acoperă repararea și/sau înlocuirea pieselor constatate ca neconforme în sensul OUG nr. 140/2021 (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service. Termenul de realizare a operațiilor de reparare, înlocuire sau întreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat lipsa de conformitate către vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct prin Call Center).

Reparațiile / înlocuirile se efectuează cu respectarea următoarelor condiții - art. 12(1)-(5) din OUG nr. 140/2021:

- a) fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
- b) consumatorul pune bunurile la dispoziția vânzătorului, iar vânzătorul preia bunurile înlocuite pe propria cheltuială;
- c) obligația de a repara sau înlocui bunurile include, după caz, demontarea bunurilor neconforme și instalarea bunurilor de înlocuire sau a bunurilor reparate sau suportarea costurilor aferente demontării și instalării;
- d) consumatorul nu este obligat să plătească pentru utilizarea normală a bunurilor înlocuite în perioada care a precedat înlocuirea acestora.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

- piesele și accesoriile care prezintă lovituri, zgârieturi, spărturi sau deformări din vina exclusivă a consumatorului.

PRODUSUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

1. Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescrite.
2. Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care transportul e asigurat de vânzător sau sub responsabilitatea acestuia).
3. Garanția nu se acordă subansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina exclusivă a consumatorului.
4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SR EN 50160).
5. Instalatia electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
6. Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
7. Produsul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în OUG nr. 140/2021 și OG 21/1992 (republicată).

În cadrul acestui proces, Beko România S.A. vă prelucrează date cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor. Pentru informații complete despre modul în care vă prelucrăm datele, precum și despre drepturile dumneavoastră, vă rugăm să consultați secțiunea "Protecția datelor personale", accesând site-ul nostru la adresa <https://www.beko.ro/>.

Kérjük, először olvassa el ezt a felhasználói kézikönyvet!

Kedves Értékes Ügyfél,

Köszönjük, hogy ezt a Beko készüléket részesítette előnyben. Reméljük, hogy a legjobb eredményeket kapja a készülék, amely már gyártott kiváló minőségű és state-of-the-art technológia. Ezért kérjük, hogy a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a teljes felhasználói kézikönyvet és az összes többi kísérő dokumentumot, és tartsa meg referenciaként a későbbi használathoz. Ha valaki másnak adja át a készüléket, adja meg a felhasználói kézikönyvet is. Kövesse az utasításokat, figyelembe véve a felhasználói kézikönyvben található összes információt és figyelmeztetést.

Ne feledje, hogy ez a felhasználói kézikönyv más modellekre is vonatkozhat. A modellek közötti különbségeket a kézikönyv kifejezetten leírja.

A Szimbólumok jelentése

A felhasználói kézikönyv különböző szakaszaiban a következő szimbólumok használatosak:



Fontos információk és hasznos tippek a használatról.



Figyelem: Figyelmeztetések az élet - és vagyonbiztonságot érintő veszélyes helyzetekre.



Figyelem: Figyelmeztetés tűzveszély miatt.



Figyelem: Figyelmeztetés áramütésre.

Fontos Biztonsági Utasítások Olvassa El Figyelmesen És Tartsa Meg A Jövőben

1.1 általános biztonság

Referencia Ez a szakasz olyan biztonsági utasításokat tartalmaz, amelyek segítenek megvédeni a tűz, áramütés, szivárgásnak való kitettség mikrohullámú energia, személyi sérülés vagy anyagi kár. Ezen utasítások be nem tartása érvényteleníti a garanciát.

- A Beko termékek megfelelnek a vonatkozó biztonsági előírásoknak; ezért a készülék vagy a tápkábel bármilyen sérülése esetén a veszély elkerülése érdekében a kereskedőnek, a szervizközpontnak vagy egy szakembernek, valamint a hivatalos szerviznek meg kell javítania vagy ki kell cserélnie. A hibás vagy szakszerűtlen javítási munkák veszélyesek lehetnek, és kockázatot jelenthetnek a

felhasználó számára.

1.2 telepítés

Áramütés veszélye

- Mielőtt bármilyen munkát vagy karbantartást végezne, húzza ki a készüléket a hálózati áramellátásból.
- A jó földelő vezetékrendszerhez való csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
- A háztartási vezetékrendszer csak szakképzett villanyszerelő végezheti el.
- Ha nem követi ezt a tanácsot, áramütéshez vagy halálhoz vezethet.

1.3 üzemeltetés és karbantartás

Áramütés veszélye

- Ne szakács egy törött vagy repedt főzőlap. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápegységről

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

(fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szakemberhez.

- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot a falnál.
- Ha nem követi ezt a tanácsot, áramütéshez vagy halálhoz vezethet.

1.4 egészségügyi veszély

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.

1.5 forró felületi veszély

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elég forróvá válnak ahhoz, hogy égési sérülést okozzanak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy a megfelelő edényektől eltérő tárgy érintkezzen az indukciós üveggel, amíg a felület kihűl.
- Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat

és fedeleket nem szabad a tűzhely felületére helyezni, mert felmelegedhetnek.

- Tartsa távol a gyerekeket.
- A serpenyők fogantyúi forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyő fogantyúi nem nyúlnak-e túl más szakácszónákon. Tartsa a fogantyúkat gyermekektől elzárva.
- Ha nem követi ezt a tanácsot, égési sérüléseket és forrázásokat okozhat.

1.6 vágási veszély

- A főzőlap lehúzójának borotvaéles pengéje ki van téve, amikor a biztonsági fedelet behúzzák. Rendkívül körültekintően használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.
- Az óvatosság elmulasztása sérülést vagy vágást okozhat.

1.7 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat.
- Semmilyen éghető anyagot vagy terméket nem szabad a készülékre helyezni.
- Kérjük, hogy ezt az információt a készülék telepítéséért felelős személy rendelkezésére bocsássa, mivel ez csökkentheti a telepítési költségeket.
- A veszély elkerülése érdekében a készüléket a telepítési utasításoknak megfelelően kell felszerelni.
- Ezt a készüléket csak megfelelően képzett személy szerelheti fel és föloldelheti.
- Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely tartalmaz egy leválasztó kapcsolót, amely a bekötési szabályoknak megfelelően teljes mértékben lekapcsolja az áramellátást.
- A készülék megfelelő felszerelésének elmulasztása érvénytelenítheti a jótállási vagy felelősségi igényeket.
- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Forraljuk át okoz a dohányzás és a zsíros spillovers, hogy meggyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munka-vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy edényt a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a szakácszőnákat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint (azaz az érintésvezérlők-

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

kel).

- Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel, vagy üljenek, álljanak vagy mászzanak rá.
- Ne tárolja a gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra mászó gyermekek súlyosan megsérülhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül azon a helyen, ahol a készüléket használja.
- A gyermekek vagy a fogynépszerűséggel élő személyek, akik korlátozzák a készülék használatának képességét, rendelkezzenek egy felelős és hozzáértő személlyel, aki oktatja őket a készülék használatára. Az oktatónak meg kell bizonyosodnia arról, hogy a készüléket saját maga vagy környezete veszélyeztetése nélkül használhatja.
- Ne javítsa meg vagy cserélje ki a készülék bármely részét, kivéve, ha ezt a kézikönyv kifejezetten javasolja. Minden egyéb karbantartást szakképzett szakembernek kell elvégeznie.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapján.
- Ne használjon egyetlen szélű edényeket, vagy húzza át az edényeket a kerámia üveg felületén, mert ez megkarcolhatja az üveget.
- A főzőlap tisztításához ne használjon súrolót vagy más durva csiszolószert, mert ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- Ha a tápkábel sérült, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak,

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

szervizszolgálatának vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

- Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokhoz, például:

- személyzet konyhasarok üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetekben;
- parasztházak;
- az ügyfelek szállodákban, motelekben és más lakókörnyezetben;
- bed and breakfast típusú környezetben.

- **Figyelem:** Használat közben a készülék és annak hozzáférhető részei felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érjen hozzá fűtőelemek. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyer-

mekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat- és tudáshiányos személyek használhatják, ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó felügyeletet vagy utasítást kaptak, és tisztában vannak a benne rejlő veszélyekkel.

- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A takarítást és a felhasználó karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

- **Figyelem:** A zsírral vagy olajjal ellátott tűzhelyen történő felügyelet nélküli szakács veszélyes lehet, és tüzet okozhat. Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. fedéllel vagy tűztakaróval.

- **Figyelem:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a sza-

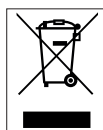
1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások

kácsfelületen.

- **Figyelem:** Ha a felület megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket olyan üvegkerámia vagy hasonló anyagból készült tűzhelyfelületek esetén, amelyek védik a feszültség alatt álló részeket
- Gőztisztítót nem szabad használni.
- A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.
- **VIGYÁZAT:** A szakácskönyvet felügyelni kell. A rövid távú szakácskönyvet folyamatosan felügyelni kell.

1.8 az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek való megfelelés és a hulladék ártalmatlanítása:

Ez a termék megfelel az EU WEEE irányelvének (2012/19/EU). Ez a termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira (WEEE) vonatkozó osztályozási szimbólummal van ellátva.



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a termék élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. A használt eszközt vissza kell juttatni a hivatalos gyűjtőhelyre az elektromos és elektronikus eszközök újrahasznosítása céljából. Ezeknek a gyűjtőrendszereknek a megkereséséhez kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz vagy a kiskereskedőhöz, ahol a terméket purchased. Minden háztartás fontos szerepet játszik a régi készülékek visszanyerésében és újrahasznosításában. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt esetleges negatív következményeket.

1.9 az RoHS irányelv betartása

A megvásárolt termék megfelel az EU RoHS irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

1.10 Csomag Információk



A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolóanyagokat a háztartási vagy egyéb hulladékokkal együtt. Vigye őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

1.10 Energiatakarékossági tippek

Használja ki a főzőlap maradékhőjét úgy, hogy néhány perccel a főzés befejezése előtt kikapcsolja. Az edény vagy serpenyő alja teljesen fedje le a főzőlapot; a főzőlaponál kisebb edény energiavesztést okoz. Főzés közben fedje le edényeit szorosan illeszkedő fedővel, és használjon minél kevesebb vizet. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást. Csak lapos fenékű edényeket és serpenyőket használjon.

1.11 Megfelelőségi nyilatkozat

Ez a készülék megfelel a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet követelményeinek, valamint a Környezettudatos tervezés az energiahatással rendelkező termékekre és az energiainformációkra vonatkozó (EU-kilépés miatti módosító) 2019. évi rendelet követelményeinek, az EN 60350-2 európai szabványnak megfelelően.

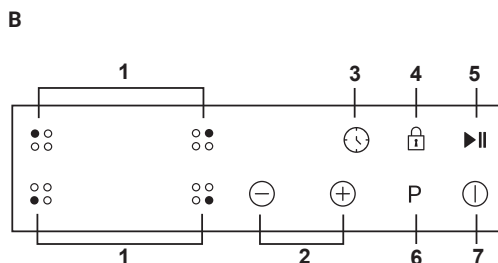
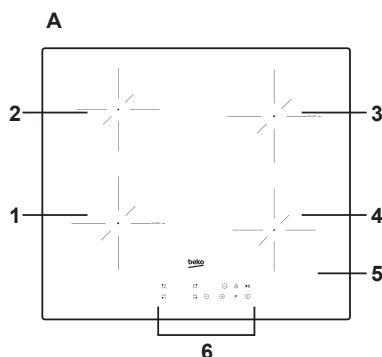
A készülék készenléti üzemmódbeli energiafogyasztásával kapcsolatos információk a 2023/826/EU rendeletnek megfelelően a következő linken található: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

1.12 Megjegyzés

A pacemakerrel vagy hasonló orvosi eszközzel élő személyeknek óvatosan kell eljárniuk, ha a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében tartózkodnak. Az elektromágneses mező hatással lehet a pacemakerre vagy hasonló eszközökre. Az indukciós főzőlap elektromágneses terének hatásaival kapcsolatos további információkért forduljon orvosához, vagy a pacemaker vagy hasonló orvostechnikai eszköz gyártójához.

2 Általánosoverview

2.1 áttekintés



Vezérlők és alkatrészek

A. Áttekintés

1. 1800 Rásegítő 2000W zóna
2. 1500W zóna
3. 1800 Rásegítő 2000W zóna
4. 1500W zóna
5. Üveglap
6. Kezelőpanel

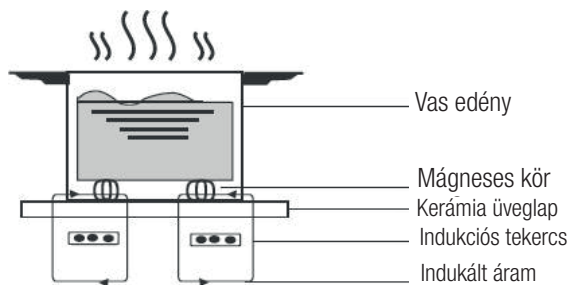
B. Vezérlőpanel

1. Fűtőzóna kiválasztás gomb
2. Teljesítményszabályozó/Időzítő vezérlőgombok
3. Időzítő gomb
4. Billentyűzár gomb
5. Stop & go gomb
6. Rásegítés funkció gomb
7. Be-/kikapcsoló gomb

2.2 MŰSZAKI ADATOK

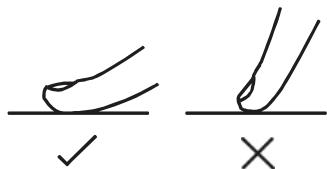
Minta	HII6442TBO
Elektromos típus	I. szigetelési osztály
Szakács zónák	4 Zones
Tápfeszültség	220-240V~, 50-60Hz
Telepített villamos energia	3000-3800 W
A termék mérete (L * W * H)	590*520*60 mm
Beépített Méretek (A*B)	560*490*56mm

3 Az első használat előtt



3.2 Az érintőgombok használata

- A vezérlők érintésre reagálnak, így nem kell nyomást kifejteni rájuk.
- Az ujjbegyét használja, és ne az ujjhegyét.
- Minden érintéskor hangjelzés hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak legyenek, és legyen rajtuk semmilyen tárgy (pl. edény vagy ruhadarab). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek működtetését.



3.3 A megfelelő edény kiválasztása



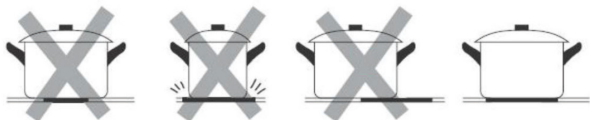
Csak olyan edényeket használjon, amelyek alja alkalmas indukciós főzőlaphoz. Keresse meg az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.

- Mágneses tesztrel ellenőrizheti, hogy edényei megfelelőek-e. Mozgassa a mágnest a serpenyő alja felé. Ha vonzza, akkor a serpenyő alkalmas az indukciós főzőlaphoz.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Tegyen egy kis vizet a serpenyőbe, amelyet szeretne megvizsgálni.
 2. Ha a kivetkőzön nem villog a „U” jelzés, és a víz melegszik, akkor a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem megfelelőek: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alsórész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyag.
- Ne használjon éles szélű vagy ívelt aljú edényeket.

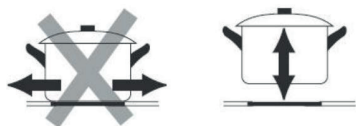


3 Az első használat előtt

- Győződjön meg arról, hogy a serpenyő alja sima, illeszkedik az üvegre, és mérete megegyezik a főzőzóna méretével. Olyan serpenyőket használjon, amelyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna grafikájával. Egy kissé szélesebb edény használatával az energia hatékonyság mellett kerül felhasználásra. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lehet. A serpenyőt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



- Az edényeket mindig emelje fel az indukciós főzőlapról – ne húzza azokat, mert megkarcolhatják az üveget.



3.4 Edény méretei

- A főzőzónák mérete korlátozott, automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. A serpenyő aljának azonban az adott főzőzónának megfelelő minimális átmérőjűnek kell lennie. A főzőlap maximális hatékonysága érdekében kérjük, helyezze az edényt a főzőzóna közepére.
- Az indukciós edények aljának átmérője:

Szakács zóna átmérője (mm)	Min. edény átmérője (mm)
Zóna 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zóna 2 & 4 (160mm)	100 mm

A fenti adatok a használt serpenyő minőségétől függően változhatnak.

4 A készülék működése

Teljesítményszintek kezelése

A teljesítményszintek kezelése funkcióval a teljes teljesítményt 2,5 kW/7,4 kW-ra állíthatja be. A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Állítsa be a teljesítményt az otthoni elektromos rendszer korlátainak megfelelően a következő bekezdésben leírtak szerint. Megjegyzés: A főzőlapra beállított teljesítménytől függően egyes főzőlapok teljesítményfokozatai és funkciói (pl. forralás vagy gyors melegítés) automatikusan korlátozásra kerülhetnek, hogy a beállított határérték ne kerüljenek túllépésre. Amíg a teljesítmény szintje meghaladja a kiválasztott teljes teljesítményt, a „PN” szimbólum látható.



Az energiafelhasználás beállítását csak akkor lehet elvégezni, ha a főzőlap ki van kapcsolva.

7,4 kW-ról 2,5 kW-ra való átváltás:

Amikor először használja a főzőlapot, vegye figyelembe, hogy az alapértelmezett állapot 7,4 kW. Először érintse meg a stop + go gombot, majd tartsa lenyomva 5 másodpercig. A hangjelzés egyszer hallható, és a „7.4” villog, amikor a „7.4” villog, érintse meg és tartsa lenyomva a rásegítés gombot 5 másodpercig, ekkor egy másik „2.5” érték villog, majd érintse meg a stop + go gombot és tartsa lenyomva 5 másodpercig, a hangjelzés 10-szer megszólal, ami azt jelenti, hogy befejezte a beállítást.

2,5 kW-ról 7,4 kW-ra való átváltás:

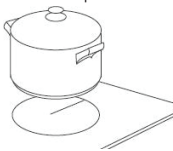
Először érintse meg és tartsa 5 másodpercig lenyomva a stop + go gombot. A hangjelzés egyszer hallható, és a „2.5” villog, amikor a „2.5” villog, érintse meg és tartsa lenyomva a rásegítés gombot 5 másodpercig, ekkor egy másik „7.4” érték villog, majd érintse meg a stop + go gombot és tartsa lenyomva 5 másodpercig, a hangjelzés 10-szer megszólal, ami azt jelenti, hogy befejezte a beállítást.

4.1 A főzés megkezdése

- Bekapcsolás után a hangjelzés egyszer sípol, az összes jelzőfény 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.
- 1. Érintse meg az BE/KI gombot, az összes jelzőfény „-” vagy „--” jelzést mutat.

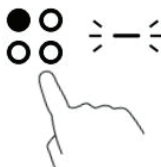


2. Helyezzen egy megfelelő edényt a kiválasztott főzőlapra.



Győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőfelület tiszta, száraz.

3. Érintse meg a főzőlapválasztó- gombot, és a gomb melletti kijelzőn a jelzőfény villogni kezd.



4. Amíg a szám villog, állítsa be a teljesítmény szintjét a + vagy - gomb többszöri megnyomásával.



- Ha 1 percen belül nem választ hőfokbeállítást, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfokbeállítást a főzés során bármikor módosíthatja.

Ha a kijelzőn a hőfokbeállítással felváltva villog a „>=” jelzés, az azt jelenti, hogy:

- nem helyezte a serpenyőt a megfelelő főzőlapra, vagy
- a használt edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi vagy nincs középen a főzőlapon.

4 A készülék működése

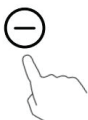
A főzőlap csak akkor melegszik fel, ha megfelelő edény van rajta. Ha nem helyez megfelelő edényt a főzőlapra, a kijelző 1 perc múlva automatikusan kikapcsol.

4.2 A főzés befejezése

1. Érintse meg azt a fűtőzóna kiválasztó gombot, amelyet szeretne kikapcsolni.



2. Többször érintse meg a „-” gombot, és állítsa „0”-ra.



3. A főzőzónák kikapcsolásához érintse meg az ON/OFF gombot.



4. Vigyázzon a forró felületekre! A „H” (maradékhő jelző) jelzi, melyik főzőzóna forró. Eltűnik, miután a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható, mivel a még meleg zónát más edények melegítésére is felhasználhatja.



4.3 Rásegítés funkció használata

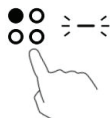
A rásegítés funkció egy olyan funkció, amely maximalizálja a kiválasztott főzőlap teljesítményét. A funkció aktiválás után 5 percig működik, és erőteljesebb, gyorsabb főzést biztosít, pl. egy nagy fazék víz felmelegítéséhez rizs vagy tészta főzéséhez.



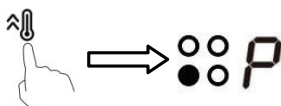
Csak az 1. és a 3. zóna rendelkezik rásegítés funkcióval.

A rásegítés használata a nagyobb teljesítmény elérése érdekében

1. Érintse meg a zóna kiválasztó gombját, amelyen alkalmazni szeretné a rásegítést, és a gomb mellett található jelzőfény villogni kezd a kijelzőn.

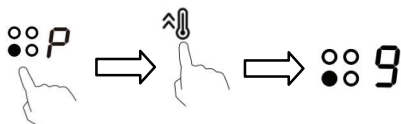


2. Érintse meg a rásegítés funkció vezérlőjét, és a főzőlap rásegítés módban kezd el működni. A kijelzőn a „P” betű jelenik meg, jelezve, hogy a zóna rásegítés módban van.



3. A rásegítés 5 percig tart, majd a zóna visszatér a 9-es teljesítményszintre.

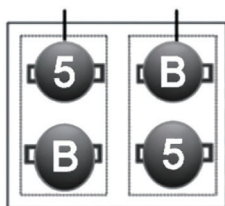
4. Ha az 5 perces időtartamon belül szeretné megszüntetni a rásegítés funkciót, érintse meg a főzőlapvlasztó- gombot, és a gomb mellett található jelzőfény villogni kezd. Érintse meg a rásegítés funkció gombját, és a főzőzóna visszatér 9-es teljesítményszintre.



Teljesítményszintek kezelése

A főzőlap két csoportra van felosztva. Minden csoportban csak 1 zónánál lehet alkalmazni a rásegítést, és a megfelelő zóna teljesítményének 5-ös vagy annál alacsonyabb szinten kell lennie.

A csoport B csoport



Csak az 1. és a 3. zóna rendelkezik rásegítés funkcióval.

4 A készülék működése

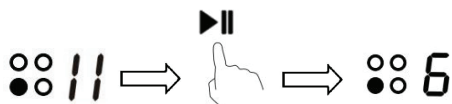
4.4 A megszakítás funkció használata - STOP+GO

A megszakítás funkció a főzés során bármikor használható. Lehetővé teszi az indukciós főzőlap leállítását és újraindítását.

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőzóna működik.
2. Érintse meg a STOP+GO gombot, a főzőzóna kijelzőjén az „II” jelzés jelenik meg. Ekkor az indukciós főzőlap működése minden főzőzónában kikapcsol, kivéve a STOP+GO, be-/kikapcsoló és zár gombokat.



3. A működéshez való visszatéréshez érintse meg a STOP+GO gombot, ezután a főzőlap visszatér az előzőleg beállított teljesítményszintre.



4.5 Gombok lezárása

- A vezérlőket lezárhatja, hogy megakadályozza a véletlen használatot (például hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőlapokat).
- A vezérlők lezárása esetén az ON/OFF vezérlő kivételével az összes vezérlő letiltásra kerül.

A gombok lezárásához

Érintse meg a billentyűzár gombot, az időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat jelenik meg.

A gombok feloldásához

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
2. Tartsa lenyomva a billentyűzár gombját 3 másodpercig.



3. Most már használhatja a főzőlapot.



Ha a főzőlap le van zárva, az ON/OFF gomb kivételével minden vezérlő le van tiltva. Vészhelyzetben a főzőlapot mindig kikapcsolhatja az ON/OFF gombbal, de a következő használat előtt először fel kell oldania a főzőlap zárolását.

4.6 Időzítő használata

Az időzítő kétféle módon használható:

- Percenkénti emlékeztetőként is használható. Ebben az esetben az időzítő a beállított idő letelte után nem kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Beállítható, hogy a beállított idő letelte után egy vagy több főzőlap is kikapcsoljon.
- Az időzítőt akár 99 percre is beállíthatja.

Az időzítő használata emlékeztetőként

Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.

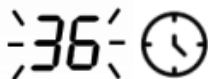


Az emlékeztetőt akkor is használhatja, ha nem választ ki egy főzőzónát sem.

2. Érintse meg az időzítő gombját, a visszajelzőn „30” jelenik meg.

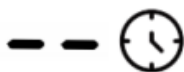


3. Állítsa be az időzítőt a - vagy + gombok megnyomásával. A beállított perc megerősítésre kerül azt követően, hogy kb. 5 másodpercig villog. Ha az idő beállításra került, azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn látható a hátralévő idő.



4. Az időzítő törléséhez érintse meg az időzítő gombját, a beállított idő villogni kezd, amikor az idő villog, érintse meg újra az időzítő gombját, a kijelzőn „--” jelenik meg.

4 A készülék működése



5. A beállított idő letelte után a hangjelzés 30 másodpercig sípol, és az időzítő kijelzőjén „--” jelenik meg.



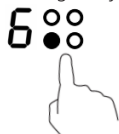
Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy 1 perccel csökkentse vagy növelje az időt.

Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy 10 perccel csökkentse vagy növelje az időt.

Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér a 00 percre.

Az időzítő beállítása az egyik főzőlap kikapcsolásához

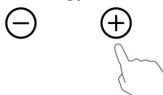
1. A fűtési zóna választógombjának megérintése.



2. Érintse meg az időzítő gombját, a visszajelzőn „30” jelenik meg.



3. Állítsa be az időzítőt a - vagy + gombok megnyomásával. A beállított perc megerősítésre kerül azt követően, hogy kb. 5 másodpercig villog.

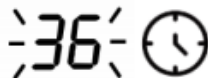


- Érintse meg egyszer az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy 1 perccel csökkentse vagy növelje az időt.
- Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját, hogy 10 perccel csökkentse vagy növelje az időt.
- Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszatér a 0 percre.

4. Érintse meg a fűtési zóna kiválasztó gombját, majd érintse meg az időzítőt, az időzítő törlésre kerül, a perc visszajelzés először „00”, majd „--”.



5. Ha az idő beállításra került, a kijelzőn azonnal megkezdődik a visszaszámlálás.



A teljesítmény szintjelzője mellett található piros pont felvillan, jelezve, hogy az adott zóna van kiválasztva.



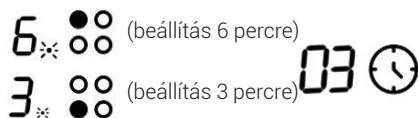
Az időzítő beállítása több, mint egy főzőlap kikapcsolásához

1. Ha a funkciót több főzőzónára is használja, a kijelzőn a legrövidebb idő jelenik meg (pl. az 1. Főzőzóna beállított ideje 3 perc, a 2. főzőzónaé pedig 6 perc, így az időzítő kijelzőjén a „3” szám jelenik meg).



A teljesítmény szintjelzője mellett villogó piros pont azt jelenti, hogy az időzítő kijelzőjén az adott főzőzónára beállított maradék idő látható. Ha szeretné leellenőrizni a másik főzőzóna fennmaradó idejét, érintse meg az adott főzőlap kiválasztó gombját. Az időzítő kijelzi a beállított időt.

4 A készülék működése



2. Az idő lejártával a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn „H” jelzés jelenik meg, amíg a zóna biztonságos hőmérsékletre nem hűl le.



Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné az időt, akkor az 1. lépéstől kell újrakezdeni.

4.7 Túlmelegedés elleni védelem

A beépített hőmérséklet-érzékelő figyeli a főzőlap belső hőmérsékletét. Ha túl magas hőmérsékletet észlel, a főzőlap automatikusan leáll.

4.8 Kiömlés elleni védelem

A főzőlap sípolni kezd és kikapcsol, ha egy bizonyos mennyiségű folyadék túlsordul a vezérlőkre. Ha ez megtörténik, kapcsolja ki az áramellátást, kövesse a forró folyadékok feltakarítására vonatkozó szokásos óvintézkedéseket, és győződjön meg arról, hogy a főzőlap száraz, mielőtt újra megkezdene a főzést.

4.9 Kis tárgyak észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető edény (pl. alumínium), vagy más apró tárgy (pl. kés, villa, kulcs) marad az indukciós főzőlapon, az indukciós főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba vált. A hűtőventilátor további 1 perccig működik.

4.10 Maradék hő figyelmeztetés

Ha a főzőlap működött, akkor maradék hő marad benne. A „H” betű (maradék hő visszajelző) megjelenik a kijelzőn, figyelmeztetve a forró felületek okozta lehetséges sérülésekre. Eltűnik, miután a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt.

4.11 Automatikus kikapcsolás

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Ha elfelejti kikapcsolni a főzőlap áramellátását, a készülék automatiku-

san kikapcsol. Az alapértelmezett leállási idők az alábbi táblázatban találhatóak:

Teljesítményszint	Alapértelmezett időzítő (óra)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Hő beállítások

Az alábbi beállítások csak iránymutatásként szolgálnak. A pontos beállítás több tényezőtől függ, többek között a főzőedénytől és a főzendő mennyiségtől.

Hő	Suitabilit
1 - 2	• kis mennyiségű étel melegítése • csokoládé és vaj olvasztása • kíméletes párolás • lassú melegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• pirítás • tésztafőzés
9	• rántás • kérgesítés • leves forralása • víz forralása



Vigyázzon sütéskor, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha az indukciós főzőlap Boost funkcióját használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyullad, és ez komoly tűzveszélyt jelent.

5.1 szakács tippek

- Amikor az étel forni kezd, csökkentse a hőmérséklet beállítását.
- A fedél használata csökkenti a szakácsidőt és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- Csökkentse a folyadék vagy zsír mennyiségét a szakácsidő csökkentése érdekében.
- Kezdje a szakácsot magas fokozaton, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, szakács rizs

- A párolás forráspont alatt, 85C körül történik, amikor a buborékok csak alkalmanként emelkednek a szakácsfolyadék felületére. Ez a kulcs a finom levesekhez és a lágy pörköltökhöz, mert az ízek az étel túlsütése nélkül alakulnak ki. Azt is szakács tojás alapú liszteldúsított szósok forráspont alatt.
- Egyes feladatok, beleértve a rizs abszorpciós módszerrel történő főzését, a legalacsonyabb beállításnál magasabb beállítást igényelhetnek annak biztosítása érdekében, hogy az étel az ajánlott idő alatt megfelelően szakács szakács.

Searing steak

Szakács lédús ízletes steak:

1. 20 percre szobahőmérsékleten állni a szakács előtt.
2. Melegítsen fel egy nehéz alapú serpenyőt.
3. Kenje meg a steak mindkét oldalát olajjal. Csepegtessen egy kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd engedje le a húst a forró serpenyőbe.
4. Szakács közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos főzési idő függ a steak vastagsától és attól, hogy milyen szakácsot szeretne szakácsként. Az idők oldalanként körülbelül 2-8 perc között változhatnak. Nyomja meg a steaket, hogy felmérje, milyen szakács van – minél szilárdabbnak érzi magát, annál jobban sikerül.

5. Hagyja a steaket néhány percre meleg tányéron pihenni, hogy tálalás előtt ellazuljon.

Keveréshez

1. Válasszon egy indukciós kompatibilis lapos alapú wok - ot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és felszerelést. A keverésnek gyorsnak kell lennie. Ha szakács nagy mennyiségben, szakács az étel több kisebb tételekben.
3. Melegítsük fel röviden a serpenyőt, majd adjunk hozzá két evőkanál olajat.
4. Szakács minden húst először, tedd félre, majd melegen tartani.
5. Keverjük össze a zöldségeket. Amikor forróak, de még mindig ropogósak, fordítsa a szakácszónát alacsonyabb fokozatra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, majd adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje meg az összetevőket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy átmelegedtek-e.
7. Azonnal tálaljuk.

6 A készülék telepítése

6.1 a tűzhely telepítése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület négyzet alakú és vízszintes, és egyetlen szerkezeti elem sem zavarja a helyigényt.
- A munkafelület hőálló anyagból készül.
- Ha a tűzhely sütő fölé van szerelve, a sütő beépített hűtőventilátorral rendelkezik.
- A berendezés megfelel az összes házagkövetelménynek, valamint a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.
- Az állandó vezetékbe egy megfelelő leválasztó kapcsoló van beépítve, amely teljes mértékben lekapcsolja a hálózati tápegységet, fel van szerelve és úgy van elhelyezve, hogy megfeleljen a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak. A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm-es légrés-érintkezési elválasztást kell biztosítania minden póluson (vagy minden aktív [fázis] vezetéken, ha a helyi bekötési szabályok lehetővé teszik a követelmények ilyen eltérését).
- Ha kétségei vannak a telepítéssel kapcsolatban, forduljon a helyi építési hatóságokhoz és szabályzatokhoz.
- A tűzhelyet körülvevő falfelületekhez hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámialapokat) használ.

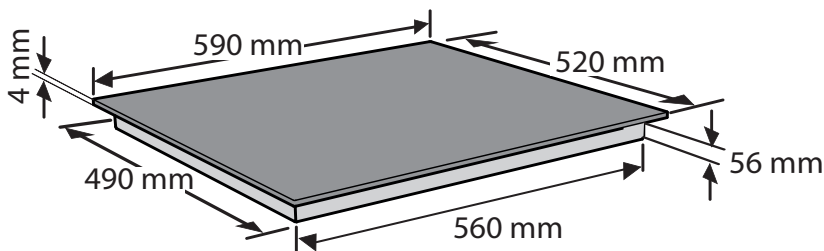
6.2 A főzőlap beszerelése után ellenőrizze, hogy:

- A tápkábel nem érhető el a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- A szekrény külső részéről a főzőlap aljához megfelelő mennyiségű friss levegő áramlik.
- Ha a főzőlap fiók vagy szekrény fölé van beszerelve, hővédő került felszerelésre a főzőlap aljára.
- A leválasztókapcsoló az ügyfél számára könnyen hozzáférhető.

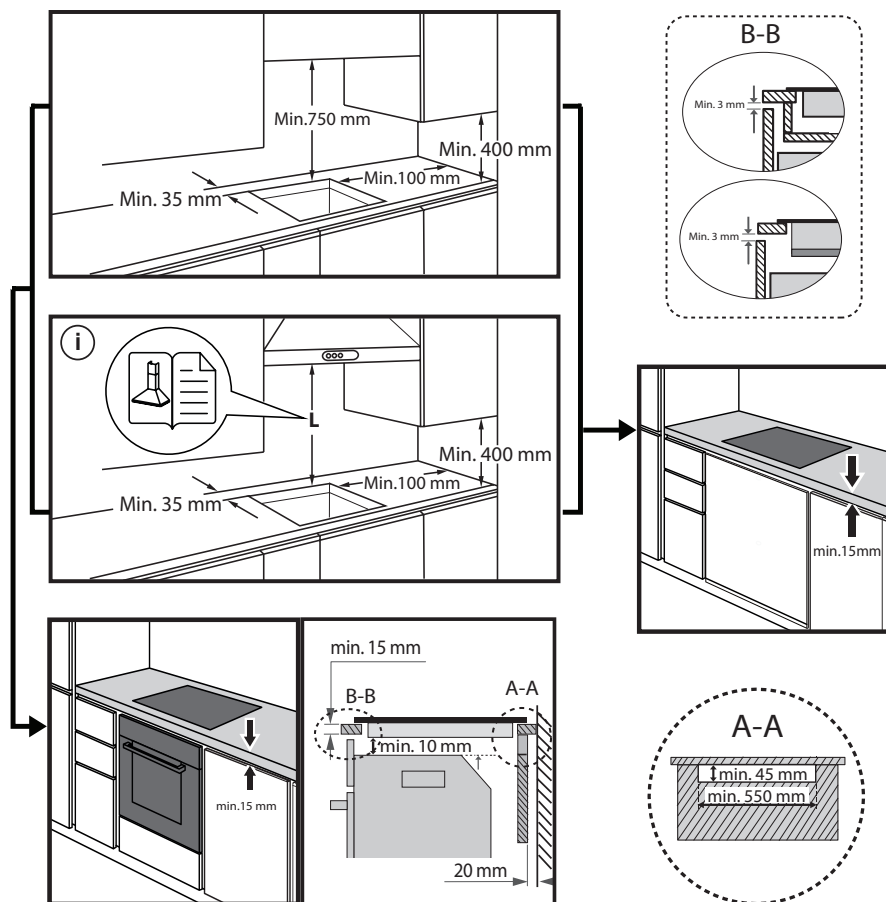
6.3 Berendezés helyén kiválasztása

Vágja ki a munkafelületet a rajzon feltüntetett méreteknak megfelelően.

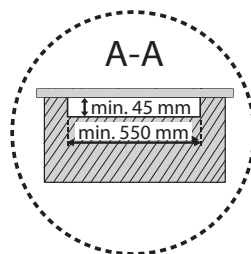
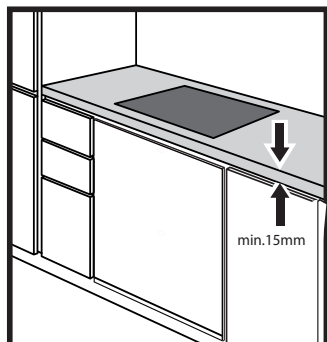
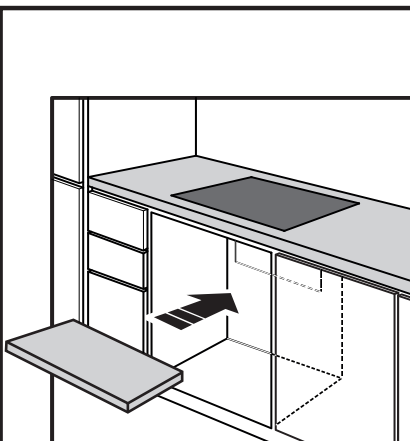
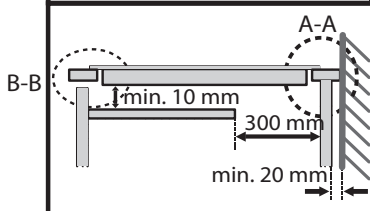
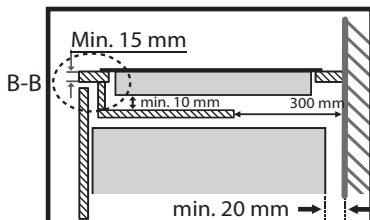
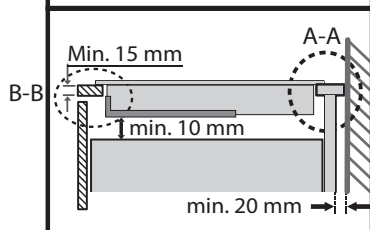
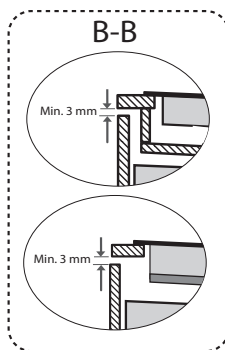
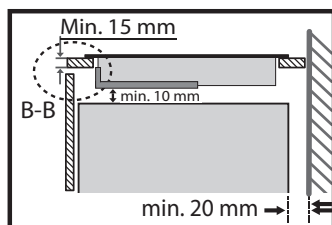
Gondoskodjon róla, hogy a minden körülmények között jól szellőzzön az indukciós főzőlap, és a levegő be- és kivezető nyílások ne legyenek elzárva. Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap megfelelően működik. Az alábbiak szerint.



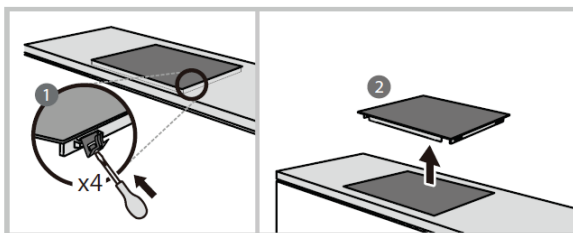
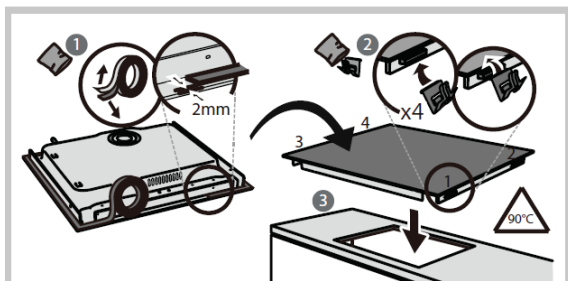
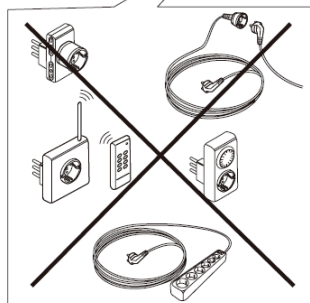
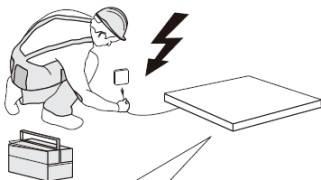
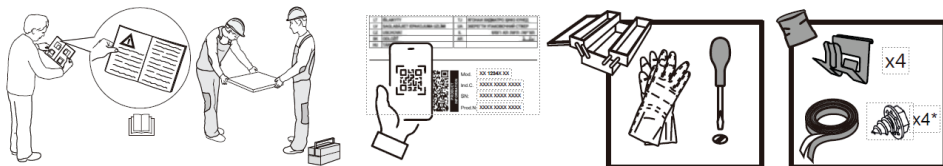
6 A készülék telepítése



6 A készülék telepítése



6 A készülék telepítése



6.4 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett szakember csatlakoztathatja a hálózati tápellátáshoz. A főzőlap hálózati tápellátáshoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze:

1. A háztartás elektromos hálózata alkalmas a főzőlap áramfelvételére.
2. A feszültség megegyezik a típustáblán feltüntetett értékkel



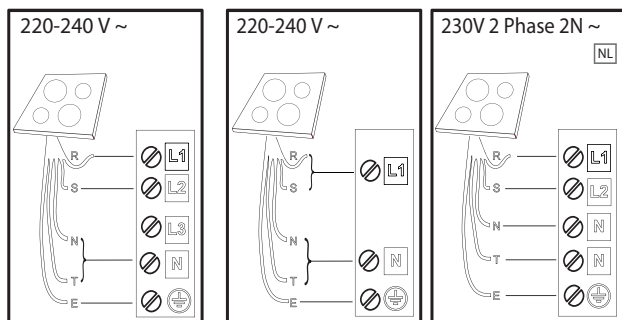
A tápegység kábelkeresztmetszetei képesek ellenállni a típustáblán megadott terhelésnek. A főzőlap hálózati tápellátáshoz való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

Az tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton sem haladja meg a 75 °C-ot.

Ellenőriztesse villanyszerelővel, hogy a háztartás elektromos hálózata módosítások nélkül megfelelő-e. A módosításokat kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.

Az áramellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú megszakítóval kell csatlakoztatni. A csatlakoztatás módját az alábbi ábra mutatja.

6 A készülék telepítése



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-

črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-кафё-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marro-кафяв-браон-gjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrun-brunkahverengi-donn-brúnn

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

⚡E: yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeki-τριπο/πράσινο-kollane/roheline-dzel-tens/

zaļšgeltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/

зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelená-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/

сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buî/glas- gulur/grænn

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

7 Tisztítás és ápolás

Mi	Hogyan	Fontos
Mindennapi szennyeződés az üvegen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszer által hagyott foltok vagy nem cukros foltok az üvegen)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Vigyen fel főzőlap-tisztítószer, amíg az üveg még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le, majd törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Ha a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, nem jelenik meg a&apos; forró felület &apos; jelzés, de a szakácszőna még mindig forró lehet! Legyen nagyon óvatos. * A nagy teherbírású súrolók, egyes nejlonsúrolók és durva / koptató tisztítószeresek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, megfelelő-e a tisztítószer vagy a súroló. * Soha ne hagyjon tisztító maradványokat a főzőlapon: az üveg elszíneződhet.
Boilovers, olvad, forró cukros kiömlött az üveg	Ezeket azonnal távolítsa el egy halszelettel, palettakéssel vagy borotvapenge-kaparóval, amely alkalmas indukciós üveg szakácslapokra, de vigyázzon a forró főzési zóna felületeire: 1. Kapcsolja ki az áramellátást a főzőlapra a falnál. 2. Tartsa a pengét vagy az edényt 30 db-os szögben, majd kaparja le a szennyeződést vagy öntse ki a főzőlap hűvös területére. 3. Tisztítsa meg a szennyeződést, vagy öntse ki edénykendővel vagy papírtörölővel. 4. Kövesse a fenti 2-4. lépéseket az üvegen való mindennapi szennyeződéshez.	* A lehető leghamarabb távolítsa el az olvadék, a cukros ételek vagy a kiömlések által hagyott foltokat. Ha hagyja lehűlni az üvegen, nehéz lehet eltávolítani, vagy akár tartósan károsíthatja az üveg felületét. * Vágási veszély: a biztonsági fedél visszahúzásakor a kaparóban lévő penge borotvaéles. Rendkívül körültekintően használja, és mindig biztonságosan, gyermekektől elzárva tárolja.
Az érintésvezérlők áttérjedése	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Szívja fel a kiömlést 3. Törölje le az érintésvezérlő területet tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje le teljesen a területet papírtörölővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	* A főzőlap sípolhat és kikapcsolhatja magát, és előfordulhat, hogy az érintésvezérlők nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. A főzőlap újbóli bekapcsolása előtt feltétlenül törölje szárazra az érintésvezérlő területet.

8 Hibaelhárítás

Hibaelhárítás	Kiváltó Ok	Segítség
A főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap csatlakoztatva van-e a tápegységhez, és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy van-e áramkimaradás otthonában vagy környékén. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szakembert.
Az érintésvezérlők nem reagálnak.	A vezérlők le vannak zárva.	Oldja fel a vezérlőket. Az utasításokat lásd az "indukciós főzőlap használata" részben.
Az érintésvezérlőket nehéz kezelni.	Lehet, hogy enyhe vízréteg van a kezelőszervek felett, vagy az ujj hegyét használja, amikor megérinti a kezelőszerveket.	Győződjön meg arról, hogy az érintésvezérlő terület száraz, és használja az ujjgolyót, amikor megérinti a kezelőszerveket.
Az üveg karcolódik.	Durva élű edények.	Használjon lapos és sima alappal ellátott edényeket. Lásd: "a megfelelő edények kiválasztása".
	Nem megfelelő, abrasivescourer vagy tisztítószer használata.	Lásd: tisztítás és ápolás.
Egyes Serpenyők recsegő vagy kattogó hangokat adnak ki.	Ennek oka lehet az edények felépítése (a különböző fémek rétegei eltérően rezegnek).	Ez normális az edények esetében, és nem jelzi a hibát.
Az indukciós főzőlap alacsony zűmmögő zajt ad, ha magas hőfokon használják.	Ezt az indukciós szakács technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak le kell csillapodnia vagy teljesen el kell tűnnie, ha csökkenti a hőbeállítást.
Az indukciós főzőlapból származó ventilátor zaj.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor bekapcsolt, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Az indukciós főzőlap kikapcsolása után is folytatódhat.	Ez normális, és nem igényel cselekvést. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a falnál, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem melegednek fel, és megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert nem alkalmas indukciós szakácsra.	Használjon indukciós szakáchoz alkalmas edényeket. Lásd a "megfelelő edény kiválasztása" részt.
	Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert túl kicsi a szakácszónához, vagy nincs megfelelően rá helyezve.	A serpenyőt középre kell helyezni, és győződjön meg róla, hogy az alapja megegyezik a szakácszóna méretével.

Az indukciós szakács vagy szakácszóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallatszik, és hibakód jelenik meg (általában egy vagy két számjegyet változtatva a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hibabetűket és számokat, kapcsolja ki a tápellátást az indukciós főzőlapra a falon, és forduljon szakképzett szakemberhez.
---	---------------	---

Az indukciós szakácszóna hibakijelzője és ellenőrzése

Ha rendellenesség lép fel, az indukciós tűzhely automatikusan belép a védelmi állapotba, és megjeleníti a megfelelő védelmi kódokat:

Hibaelhárítás	Kiváltó Ok	Segítség
F3 / F4	Az indukciós tekercs meghibásodásának hőmérséklet-érzékelője.	Kérjük, forduljon szakképzett szakemberhez.
F9 / FA	Az IGBT hiba hőmérséklet-érzékelője.	Kérjük, forduljon szakképzett szakemberhez.
E1 / E2	Rendellenes tápfeszültség.	Ellenőrizze, hogy az áramellátás normális-e. Kapcsolja be, miután a tápegység normális.
E3	Az indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelőjének magas hőmérséklete.	Kérjük, forduljon szakképzett szakemberhez.

A fentiek a közös hibák megítélése és ellenőrzése.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket egyedül, hogy elkerülje az indukciós tűzhely veszélyeit vagy károsodását.

9 Műszaki adatlap

Információk a háztartási elektromos főzőlapokhoz

	Szimbólum Érték Egység	Szimbólum Érték Egység	Szimbólum Érték Egység
A modell azonosítása		HII6442TBO	
A főzőlap típusa		Beépített főzőlap	
Főzőzónák és / vagy szakácssterületek száma		4 zóna	
Fűtéstechika (indukciós szakácszónák és szakácssterületek, sugárzó szakácszónák, szilárd lemezek)		Sugárzó szakácszónák	
Kör alakú szakácszónák vagy szakácssterület esetében: a hasznos felület átmérője elektromos fűtésű főzőzónánként, 5 mm-re kerekítve	Ø	1. zóna: 18.0 2. zóna: 16.0 3. zóna: 18.0 4. zóna: 16.0	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy szakácssterületek esetében: a hasznos felület hossza és szélessége elektromos fűtésű főzőzónánként vagy szakácssterületenként, 5 mm-re kerekítve	L W	NINCS ADAT	cm
Energiafogyasztás szakácszónánként vagy területenként, kg-ban számítva	EC elektromos szakács	1. zóna: 184.30 2. zóna: 186.75 3. zóna: 185.41 4. zóna: 188.53	Wh / kg
A főzőlap kilogrammonkénti energiafogyasztása	EC elektromos főzőlap	186.25	Wh / kg

EN-Additional Information for User Manual:

RO-Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:

HU: További információ a felhasználói kézikönyvhöz

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826

Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826

Technikai információk a csökkentett energiaszolgáltatás üzemmódokról az EU 2023/826 rendelete értelmében

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*
Üzem mód	TELJESÍTMÉNYFELVÉTEL (WATT)	DŐTARTAM (PERC)*
Off Oprít Kikapcsolt	0.5	20

* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

* 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.

* Az az időtartam percben, a legközelebbi percre kerekítve, amely elteltével a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba, kikapcsolt üzemmódba vagy hálózati készenléti üzemmódba kapcsol.

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