

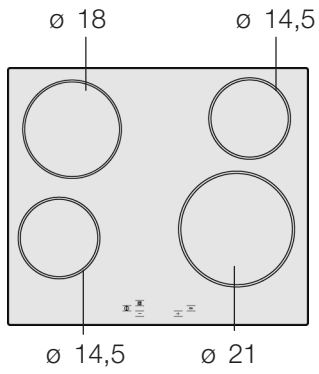
Instrucțiuni de utilizare

PKE6..Q..



9000435199

PKE6..Q..



Ø = cm

Cuprins

Instrucțiuni de securitate	4
Instrucțiuni de securitate pentru acest aparat	4
Cauzele avariilor	5
Protecția mediului	7
Evacuarea în mod ecologic	7
Recomandări pentru economisirea energiei	7
Familiarizarea cu aparatul	8
Panoul de comandă	8
Indicatorul căldurii reziduale	9
Pornirea plitelor	9
Conectarea și deconectarea plitei	9
Setarea plitei	10
Tabel de preparare	11
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	13
Pornirea și oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	13
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	13
Limitarea automată a duratei	13
Setările de bază	14
Modificarea setărilor de bază	15
Curățarea și îngrijirea	16
Placa vitroceramică	16
Rama plitei	17
Remediarea deranjamentelor	18
Unitățile de service abilitate	19

Instrucțiuni de securitate

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți utiliza plita corect și în siguranță.

Păstrați bine manualul de utilizare și manualul de montare, precum și actele aparatului. În cazul în care înstrăinați aparatul, predați și aceste manuale.

Verificați aparatul după despachetare. Nu conectați aparatul în cazul în care acesta este avariat.

Instrucțiuni de securitate pentru acest aparat

Utilizarea în siguranță

Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea în gospodării private. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărilor. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

Nu este permisă utilizarea aparatului de către adulți și copii nesupravegheați

- în cazul în care aceștia nu sunt capabili fizic sau psihic,
- sau în cazul în care acestora le lipsesc cunoștințele sau experiența

necesare operării corecte a aparatului.

Ulei sau grăsimi supraîncălzite

Pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimile supraîncălzite se aprind foarte repede. Nu încingeți niciodată nesupravegheat ulei sau grăsimi. În cazul în care uleiul sau grăsimea se aprind, nu le stingeți niciodată cu apă. Înăbușiți flăcările cu un capac sau cu o farfurie. Opriți plita.

Plite fierbinți

Pericol de provocare a arsurilor! Nu atingeți niciodată plitele fierbinți. Țineți copiii la distanță de plite.

Pericol de incendiu! Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită.

Baze ale oalelor ude și plitele

Pericol de incendiu! Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile sau butelii de spray în sertarul aflat sub plită.

Ciobituri în placa vitroceramică

Pericol de vătămare! În cazul în care există lichid între baza oalei și plită se poate produce abur sub presiune. Datorită aburului sub presiune, oala poate să sară. Păstrați plita și baza oalei întotdeauna uscate.

Plita încălzește, însă indicatorul nu funcționează

Pericol de electrocutare! În cazul în care placa vitroceramică prezintă crăpături, ciobituri sau fisuri, deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Apelați la unitatea de service abilitată.

Plita se oprește singură

Pericol de provocare a arsurilor! Opriți plita dacă afișajul nu funcționează. Apelați la unitatea de service abilitată.

Pericol de incendiu! În cazul în care plita se deconectează și apoi nu mai poate fi comandată, aceasta poate fi pusă în funcțiune ulterior în mod neintenționat. Pentru a evita acest lucru, plita trebuie să fie deconectată de la rețeaua de curent electric. Pentru aceasta, deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe. Apelați la unitatea de service abilitată.

Reparații neautorizate

Pericol de electrocutare! Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Dacă aparatul este defect, deconectați siguranța de la panoul de siguranțe. Apelați la unitatea de service abilitată. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablului de racord deteriorat sunt permise numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Cauzele avariilor

Bazele oalelor și tigăilor

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.

Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.

Tigăi și oale fierbinți

Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau cadru. Se pot produce deteriorări.

Obiecte dure și ascuțite

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

Folii și mase plastice

Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe plitele fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile când le deplasați pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

Evacuarea în mod ecologic



Despachetați aparatul și evacuați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directiva 2002/96/CE referitoare la aparatele electrice și electronice uzate (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva oferă cadrul unei recuperări și valorificări a aparatelor uzate valabile pentru întreaga UE.

Recomandări pentru economisirea energiei

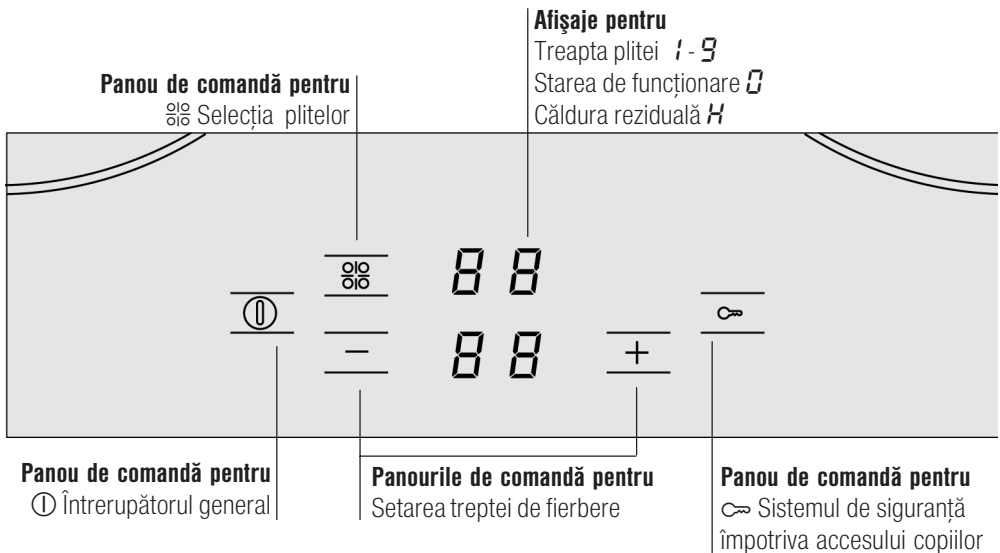
- Închideți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de patru ori mai multă energie.
- Utilizați oale și tigăi cu baze plane. Bazele deformate cresc consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii plitei. Oalele prea mici pe plită duc în mod special la pierderi de energie. Acordați atenție următoarelor: Producătorii de veselă indică deseori diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul bazei oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Comutați la timp înapoi, pe o treaptă mai scăzută de fierbere.

- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați plita deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diverse plite. La *pagina 2* găsiți sumarul caracteristicilor constructive.

Panoul de comandă



Panourile de comandă

Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.

Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator al căldurii reziduale pentru fiecare plită.


În cazul în care pe afișaj apare **H**, plita este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. Afișajul se stinge când plita s-a răcit complet.

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să porniți plitele. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul întrerupătorului general.

Conectare: Atingeți simbolul ①. Lampa de lângă întrerupătorul general și afișajele  se aprind. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: Atingeți simbolul ①, până când lampa de deasupra întrerupătorului general și afișajele se sting. Toate plitele sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când plitele se răcesc suficient.

Recomandare

Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate timp de mai mult de 20 secunde.

Setarea plitei



Cu ajutorul simbolurilor + și - puteți seta treapta de fierbere dorită.

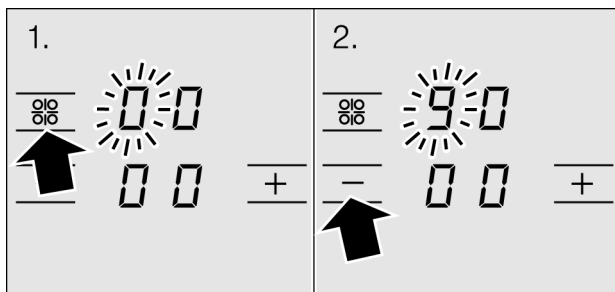
Treapta de fierbere 1 = cea mai redusă putere
Treapta de fierbere 9 = cea mai ridicată putere.

Fiecare treaptă de fierbere are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

Plita trebuie să fie conectată.



Setarea treptei de fierbere:

1. Atingeți repetat simbolul  până când afișajul  plitei dorite se aprinde strălucitor.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul + sau -.
Se afișează setările de bază.
Simbolul + treapta de fierbere 1
Simbolul - treapta de fierbere 9



3. Modificarea treptei de fierbere:
Atingeți simbolul + sau -, până când apare treapta de fierbere dorită.

Deconectarea plitei:

Selectați plita cu ajutorul simbolului .
Atingeți simbolul + sau -, până când apare .
După aprox. 5 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Recomandare

Controlul plitei se realizează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Chiar și în cazul treptei cele mai înalte a puterii, încălzirea se poate conecta și deconecta.

În cazul în care numai o plită este în funcțiune, aceasta poate fi setată fără preselectie.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Pentru preparare ușoară, folosiți treapta de fierbere 9.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
ciocolată, glazuri, unt, miere	1-2	-
gelatină	1-2	-
Încălzire și menținere la cald		
tocană (de ex. tocană cu linte)	2	-
lapte**	1-2	-
încălzire cârnăciori în apă**	3-4	-
Decongelare și încălzire		
spanac congelat	2-3	20-30 min.
gulaș congelat	2-3	10-15 min.
Coacere înăbușită, fierbere înăbușită		
pateuri, găluște	4-5*	20-30 min.
pește	4-5*	10-15 min.
sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
sosuri din ouă bătute, de ex. sos Béarnaise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire cu aburi, fierbere înăbușită		
orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
orez cu lapte	1-2	25-35 min.
cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
cartofi sărați	4-5	15-25 min.
paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
tocană, supă	3-4	15-60 min.
legume	2-3	10-20 min.
legume congelate	3-4	10-20 min.
preparare în oală de fierbere sub presiune	4-5	-



	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Fierbere înăbușită		
rulade	4-5	50-60 min.
friptură înăbușită	4-5	60-100 min.
gulaș	2-3	50-60 min.
Prăjire**		
șnițel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
șnițel congelat	6-7	8-12 min.
cotlet, natur sau pane	6-7	8-12 min.
friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
piept de pasăre (grosime 2 cm)	5-6	10-20 min.
piept de pasăre, congelat	5-6	10-30 min.
pește și file de pește natur	5-6	8-20 min.
pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
pește și file de pește, pane și congelat de ex. crochete din pește	6-7	8-12 min.
scampi și creveți	7-8	4-10 min.
preparate la tavă congelate	6-7	6-10 min.
clătite	6-7	continuu
omletă	3-4	continuu
ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (prăjiți 150-200 g per porție în 1-2 l ulei**)		
produse congelate, de ex. cartofi prăjiți, chicken nuggets	8-9	
crochete	7-8	
chifteluțe	7-8	
carne, de ex. bucăți de pui	6-7	
pește pane sau în aluat cu bere	5-6	
legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere	5-6	
produse mici de patiserie, de ex. gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	
* fierbere îndelungată fără capac		
** fără capac		


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați pornirea plitei de către copii.

Pornirea și oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie oprită.

Pornire: Atingeți simbolul  timp de aprox. 4 secunde. Lampa de lângă simbolul  se aprinde timp de aprox. 10 secunde. Plita este asigurată.

Oprire: Atingeți simbolul  timp de aprox. 4 secunde. Aparatul este deblocat.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

Pornirea și oprirea

Puteți citi în capitolul Setările de bază cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor.

Limitarea automată a duratei

În cazul în care o plită este în funcțiune un timp îndelungat, se activează limitarea automată a duratei.

Încălzirea plitei se întrerupe. Pe afișajul plitelor se aprind în mod alternativ **F** și **B**.

Dacă atingeți un panou de comandă, afișajul se stinge. Puteți efectua reglarea din nou.

În cazul în care limitarea duratei este activă, aceasta se adaptează treptei de fierbere reglate (între 1 oră și 10 ore).

Setările de bază


Aparatul aflat în posesia dumneavoastră are diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări după obișnuința dumneavoastră.

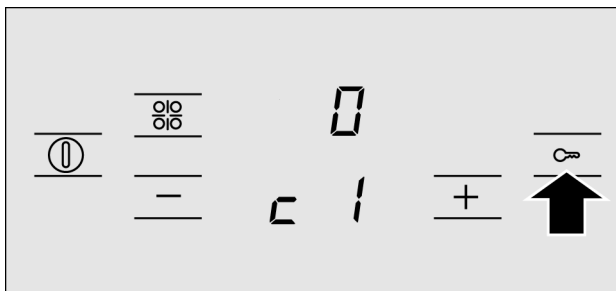
Indicație	Funcție
<i>c 1</i>	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor <i>0</i> Dezactivat.* <i>1</i> Activat.
<i>c 2</i>	Semnalul sonor <i>0</i> Semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită dezactivate. <i>1</i> Numai semnalul sonor de operare greșită activat. <i>2</i> Semnalul sonor de confirmare și de operare greșită activat.*
<i>c 5</i>	Limitarea automată a duratei <i>0</i> Setările de bază - deconectare după 1 - 10 ore.* <i>1</i> Setări de bază înjumătățite - deconectare după 0,5 - 5 ore. <i>2</i> Setări de bază în sferturi - deconectare după 0,25 - 2,5 ore.
<i>c 0</i>	Readucerea la setările de bază <i>0</i> Dezactivat. <i>1</i> Activat.

* Setare de bază



Modificarea setărilor de bază

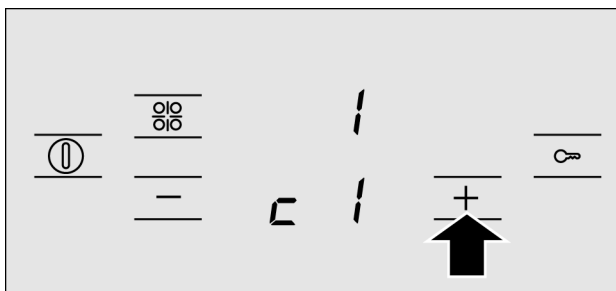
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. Pe durata următoarelor 10 secunde atingeți simbolul  timp de 4 secunde.



Pe afișajul plitelor din față se aprinde  !.

3. Atingeți simbolul  de atâtea ori, până când pe display apare afișajul dorit.
4. Atingeți simbolul  de atâtea ori, până când pe display apare setarea dorită.



5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde.

Setarea este activată.

Deconectarea

Pentru a părăsi setările de bază, deconectați plita cu întrerupătorul general și efectuați o nouă setare.

Curățarea și îngrijirea

Indicațiile din acest capitol vă vor ajuta la curățarea plitei dvs.

Puteți obține substanțele adecvate pentru curățare și îngrijire de la serviciul nostru pentru clienți sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

Curățare

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Răzuitoare pentru geamuri

Cel mai bine înlăturați murdăria întărită cu o răzuitoare pentru geamuri:

1. Îndepărtați carcasa de protecție a răzuitoarei pentru geamuri.
2. Curățați suprafața vitroceramică cu lama răzuitoarei.

Nu curățați suprafața vitroceramică cu carcasa răzuitoarei pentru geamuri. Suprafața plăcii vitroceramice se poate zgâria.



Lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire prin tăiere. Asigurați lama atunci când nu este folosită. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.

Întreținerea

Întrețineți plita cu un produs de protecție și întreținere pentru placa vitroceramică. Acordați atenție recomandărilor de curățare de pe ambalaj.

Rama plitei

Pentru a evita deteriorarea ramelor plitelor, respectați următoarele recomandări:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Nu utilizați produse agresive sau abrazive.
- Nu utilizați răzuitoarea pentru geamuri.

Remedierea deranjamentelor

În cazul în care apare un deranjament, acesta este deseori dintr-o cauză minoră. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări.

Indicație	Eroare	Măsură
Nici una	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.	Controlați siguranța de la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană electrică.
<i>E</i> se aprinde intermitent	Pe panoul de comandă se află un obiect.	Îndepărtați obiectul.
<i>Er</i> + număr	Defecțiune a dispozitivului electronic.	Deconectați aparatul prin intermediul siguranței sau comutatorului de protecție de la tabloul de siguranțe și reconectați-l după aprox. 30 de secunde. Chemați unitatea de service abilitată, dacă indicația reappare.
<i>F2</i>	Dispozitivul electronic este supraîncălzit și a deconectat plita corespunzătoare.	Așteptați până când dispozitivul electronic s-a răcit. Atingeți apoi un panou de comandă al plitei.*
<i>F4</i>	Dispozitivul electronic este supraîncălzit și a deconectat toate plitele.	Așteptați până când dispozitivul electronic s-a răcit. Atingeți apoi un panou de comandă oarecare.*
<i>FB</i>	Plita a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.	Puteți reconecta plita imediat.

* Nu așezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă

În afișajele plitelor clipește —

Dacă la conectarea la rețea a aparatului sau după o oprire a curentului, pe afișajele plitelor clipește —, este afectat dispozitivul electronic datorită acțiunii luminii. Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție. Adresa și numărul de telefon al celei mai apropiate unități de service abilitate pot fi găsite în cartea de telefon. Unitățile de service abilitate indicate aici vă pot de asemenea orienta către unitatea de service din apropierea dumneavoastră.

Numărul E și numărul FD

Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar și în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.

