

RO

**INSTRUCȚIUNI  
DETALIAȚE** PENTRU  
UTILIZAREA/  
INTRETINEREA  
STICLEI CERAMICE  
IN CAZUL PLITELOR  
INCORPORABILE PE  
INDUCTIE

**Simplicity**

COLLECTION

Vă mulțumim pentru  
încrederea dumneavoastră și pentru  
achiziționarea aparatului nostru.

Acest manual de instrucțiuni detaliate  
este furnizat pentru a facilita folosirea  
acestui produs. Instrucțiunile ar trebui  
să vă permită să aflați informații  
despre noul dumneavoastră aparat  
cât mai curând posibil.

Asigurați-vă că ați primit un aparat  
fără defecte. Dacă constatați defecte  
apărute în timpul transportului, vă  
rugăm să contactați distribuitorul  
de la care ați achiziționat aparatul,  
sau depozitul regional de la care a  
fost livrat. Numărul de telefon poate  
fi găsit pe factură sau pe avizul de  
însoțire a mărfii.

De asemenea pe pagina noastră de  
internet de mai jos sunt disponibile  
instrucțiuni de utilizare:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Informații importante



Sfat, notă

# CUPRINS

<b>4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE</b>	<b>INTRODUCERE</b>
<b>7 PLITĂ DE GĂTIT ÎNCORPORABILĂ DIN VITROCERAMICĂ CU INDUCȚIE</b>	
8 Specificații tehnice (în funcție de model)	
<b>9 ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ</b>	<b>PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE</b>
<b>10 SUPRAFAȚA DE GĂTIT CU INDUCȚIE</b>	<b>FUNCȚIONAREA PLITEI</b>
10 Suprafața de gătit din vitroceramică 11 Sfaturi pentru economisirea energiei 11 Recunoașterea vaselor 12 Principiul de funcționare al plitei cu inducție 13 Vase de gătit cu inducție	
<b>14 UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT</b>	
14 Unitatea de control (în funcție de model) 15 Pornirea plitei 15 Pornirea zonelor pentru gătit 16 Încălzirea automată rapidă 17 Zona de gătit cu punte (în funcție de model) 19 Zona de putere cu opțiunea power boost 20 Blocarea pentru copii 21 Dezghețarea/reîncălzirea 22 Funcțiile cronometrului 23 Punerea pe pauză a procesului de gătit cu stop & go 23 Protecția la supraîncălzire 24 Funcția memorie 25 Oprirea unei zone pentru gătit 25 Indicator încălzire reziduală 26 Timpul maxim de gătit 26 Oprirea întregii plite pentru gătit 26 Oprirea automată 27 Setări utilizator	
<b>29 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b>	<b>ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b>
<b>31 TABEL DE DEPANARE</b>	<b>DEPANARE</b>
<b>33 MONTAREA UNEI PLITE ÎNCORPORABILE</b>	<b>DIVERSE</b>
<b>43 CONECTAREA PLITEI LA SURSA DE CURENT</b>	
<b>45 EVACUARE</b>	

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



**CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE  
PENTRU A LE CONSULTA PE VIITOR.**

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe doar dacă au fost supravegheate sau instruite în vederea utilizării aparatului într-un mod sigur și înțeleg riscurile implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi făcute de către copii dacă nu sunt supravegheați.

**AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

**AVERTISMENT:** Părțile accesibile vor deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsuri și opărire, copiii ar trebui ținuti la distanță.

**AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita riscul unui șoc electric.

Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur sau de înaltă presiune pentru a curăța aparatul deoarece se poate produce un șoc electric.

Aparatul nu trebuie utilizat cu un întrerupător extern cu ceas electronic sau cu sisteme speciale de control

Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablurile fixe conform normelor de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, agenții săi de service autorizați sau persoane similare calificate, pentru a evita un dezastru (doar pentru aparatele cu cablu de legătură).

AVERTISMENT: În cazul în care suprafața plitei este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.

Orice scurgere trebuie îndepărtată de pe capac înainte de deschidere. Trebuie să se permită răcirea suprafeței plitei înainte de închiderea capacului.

Nu vă uitați la elementele plitei, deoarece acestea au încorporate lămpi cu halogen

AVERTISMENT: Procesul nesupravegheat de gătit pe plită cu grăsime sau cu ulei poate fi periculos și poate provoca apariția unui incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra, de ex. cu un capac sau pătură ignifugă.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nici un fel de obiect pe suprafața plitei.

Pericol de incendiu: Nu depozitați nici un fel de obiect pe suprafața plitei.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.

AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.

AVERTISMENT: Utilizați doar protecțiile de plită create de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau protecțiile de plită încorporate în aparat. Utilizarea protecțiilor neadecvate poate cauza accidente.

Nu așezați obiecte, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri, sau capace pe suprafața plitei, deoarece acestea pot deveni foarte fierbinți.

După utilizare, opriți zona de gătit cu elementul de control adecvat și nu vă bazați pe sistemul de recunoaștere a tigăilor.

**Aparatul este destinat uzului casnic.** A nu se utiliza în alte scopuri, precum încălzirea camerei, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, materialelor textile, plantelor medicinale, etc. deoarece ar putea duce la rănire sau la producerea unui incendiu.

**Aparatul poate fi conectat** la sursa de energie doar de către un tehnician autorizat sau de către un specialist. Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau avarierea produsului.

**Eventualele neconcordanțe între culorile** diferitelor aparate sau componente dintr-o singură linie de proiectare pot să apară din cauza diferiților factori, cum ar fi unghiurile diferite în care sunt observate aparatele, fundalurile diferite, materialele și iluminarea camerei.

Dacă se conectează alt aparat electric la o priză de curent continuu lângă aparat, asigurați-vă să nu intre cablul de alimentare în contact cu arzătoarele fierbinți.

În cazul în care **cablul de alimentare** este deteriorat, trebuie înlocuit de producător sau de un tehnician autorizat pentru a evita pericolele.

Folosirea plitei din vitroceramică drept spațiu de poate rezulta în zgâriere sau alte avarii ale acesteia. Nu încălziți pe plită alimente în folie de aluminiu sau în recipiente din plastic. Aceste folii sau recipiente se pot topi provocând incendii sau pot avaria plita.

Nu depozitați sub aparat obiecte sensibile la căldură, precum soluții de curățare sau detergenți, spray-uri, etc.

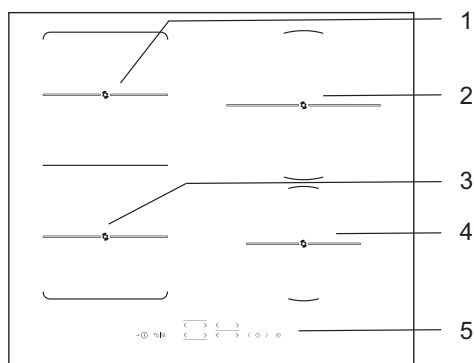


**Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.**

# PLITĂ DE GĂTIT ÎNCORPORABILĂ DIN VITROCERAMICĂ CU INDUCȚIE

## (DESCRIEREA ECHIPAMENTULUI ȘI A FUNCȚIILOR - ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

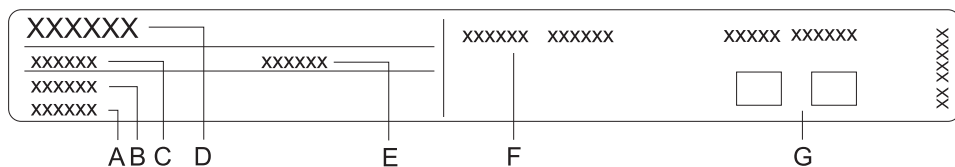
Deoarece aparatele pentru care au fost redactate aceste instrucțiuni pot avea echipamente diferite, este posibil ca aparatul dvs. să nu fie prevăzut cu anumite funcții sau echipamente ce sunt descrise în manual.



1. Arzător cu inducție stânga spate
2. Arzător cu inducție dreapta spate
3. Arzător cu inducție stânga față
4. Arzător cu inducție dreapta față
5. Panoul de control al plitei

# SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



- A Numărul de serie
- B Cod/ID
- C Tip
- D Marcă
- E Model
- F Date tehnice
- G Simboluri de conformitate

**Plăcuța de date cu informațiile de bază de pe aparat este situată în partea inferioară a plitei.**

**Informații privind tipul și modelul aparatului se pot găsi pe fișa de garanție.**



# ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

---

Dacă plita dumneavoastră are o suprafață vitroceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și puțin lichid de spălare. Nu folosiți agenți de curățare agresivi, precum substanțe de curățare abrazive care pot produce zgârieturi, bureți abrazivi pentru spălatul vaselor, sau agenți de îndepărtare a petelor.

În timpul utilizării inițiale, poate apărea „mirosul caracteristic de aparat nou”; acesta va dispărea în mod treptat.

# SUPRAFAȚA DE GĂTIT CU INDUCȚIE

## SUPRAFAȚA DE GĂTIT DIN VITROCERAMICĂ

- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- De asemenea, aceasta este rezistentă la impact.
- Utilizarea plitei vitroceramice drept spațiu de depozitare poate duce la apariția de zgârieturi sau la avarierea acesteia.
- Nu utilizați plita vitroceramică în cazul în care prezintă crăpături sau este avariată. În cazul în care scăpați obiecte ascuțite pe plită, aceasta se poate sparge. Consecințele pot fi vizibile imediat sau după o anumită perioadă. În cazul apariției de crăpături vizibile pe plită, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare.
- Asigurați-vă că zona de gătit și partea inferioară a vaselor de gătit sunt curate și uscate. Astfel se asigură o mai bună propagare a căldurii și se previne avarierea suprafeței de încălzit. Nu așezați vase de gătit goale pe zonele de gătit.
- Zona de gătit poate fi avariată în cazul în care așezați tigăi goale pe aceasta. Înainte de așezarea tigăii pe zona de gătit, uscați partea inferioară a tigăii pentru a permite propagarea căldurii.

## NIVELURI DE GĂTIT

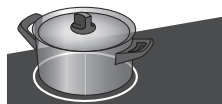
Puterea calorică a zonelor de gătit poate fi reglată pe zece niveluri diferite. Tabelul afișează câteva exemple de utilizare pentru fiecare nivel.

Nivel	Scop
0	Oprit, folosind căldura reziduală
1 - 2	Păstrarea caldă a mâncării, fierberea lentă a cantităților mici de mâncare
3	Fierbere lentă (continuarea procesului de gătire după pornirea puternică)
4 - 5	Gătirea lentă (continuare) a unor cantități mari de alimente, prăjirea în tigaie a unor bucăți mari
6	Prăjire la foc iute și rumenire
7 - 8	Prăjire la foc iute
9	Gătirea cantităților mari de alimente, prăjire la foc iute
P	Setarea "Power boost" pentru începerea procesului de gătit; potrivit, de asemenea, pentru o cantitate foarte mare de alimente.

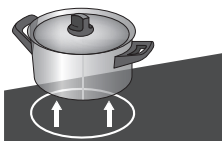
# SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

- Atunci când cumpărați vase de gătit aveți grijă la alegerea dimensiunilor: diametrul vasului se referă de obicei la marginea superioară a vasului, care este adesea mai mare decât fundul vasului.
- În cazul în care un preparat necesită o durată mai lungă de preparare, folosiți un vas sub presiune. Asigurați-vă că vasul sub presiune are suficient lichid. În cazul în care așezați un vas de gătit gol pe plită, aceasta se poate supraîncălzi, ducând la avarierea vasului, precum și a zonei de gătit.
- În măsura în care este posibil, acoperiți vasul sau folosiți un capac de dimensiune adecvată. Folosiți vase cu dimensiuni corespunzătoare cu cantitatea de alimente ce urmează a fi preparată. Dacă folosiți vase excesiv de mari pentru cantități mici de alimente, veți consuma considerabil mai multă energie.

## RECUNOAȘTEREA VASELOR

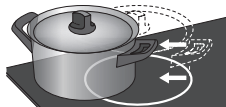


- Chiar dacă nu există niciun vas pe zona de gătit sau dacă așezați pe zona de gătit o tigaie cu un diametru mai mic decât cel al zonei de gătit, nu vor exista pierderi de căldură.



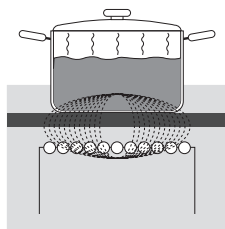
- Dacă tigaia este mult mai mică decât arzătorul, există posibilitatea ca aceasta să nu fie recunoscută de către arzător. Când arzătorul s-a activat, semnul **U** și nivelul de putere selectat vor alterna pe afișajul puterii de gătit.

Dacă o tigaie adecvată este așezată pe arzătorul cu inducție în următorul minut, plita o va recunoaște și va porni cu puterea de gătit selectată. Imediat ce tigaia a fost îndepărtată de pe arzător, sursa de energie se oprește.



- Dacă așezați pe zona de gătit o tigaie cu un diametru mai mic decât cel al zonei de gătit, va fi furnizată doar puterea necesară pentru a încălzi vasul pe care îl utilizați.

# PRINCIPIUL DE FUNCȚIONARE AL PLITEI CU INDUCȚIE



- Plita este prevăzută cu zone de gătit cu inducție eficiente. Căldura este generată direct în partea inferioară a vasului, acolo unde este necesară. Astfel, cantitatea de energie este considerabil redusă comparativ cu încălzitoarele tradiționale, care funcționează pe principiul radiației.
- Zonele vitroceramice nu se încălzesc direct, ci doar indirect, prin căldura returnată, transmisă de către vas. După ce ochiul este oprit, căldura respectivă devine "căldură reziduală".
- În zonele de gătit cu inducție, căldura este generată de bobina de inducție instalată sub suprafața vitroceramică. Bobina creează un câmp magnetic la fundul vasului de gătit feromagnetic, iar acesta încălzește vasul.

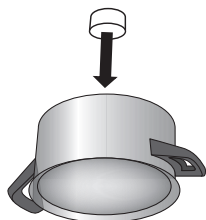


**În cazul în care vărsați zahăr sau alimente cu conținut ridicat de zahăr pe o plită vitroceramică încălzită, ștergeți imediat plita sau îndepărtați reziduurile cu o racletă, chiar dacă zona de gătit este încă încălzită, în cazul contrar se pot produce daune la nivelul suprafeței vitroceramice.**

**Nu folosiți detergenți și alți agenți de curățare pentru curățarea plitei vitroceramice încălzite. Acestea pot avaria suprafața.**

# VASE DE GĂTIT CU INDUCȚIE

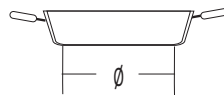
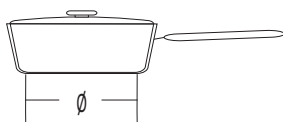
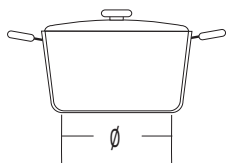
## VASE PENTRU GĂTIT POTRIVITE PENTRU O PLITĂ CU INDUCȚIE



- Inducția va funcționa corect dacă folosiți vase pentru gătit adecvate.
  - Asigurați-vă că oala sau tigaia se află pe mijlocul arzătorului.
  - Vase de gătit adecvate: vase confecționate din oțel, tigăi din oțel emailate sau tigăi din fontă..
  - Vase de gătit neadecvate: vase din aliaje de oțel cu bază din cupru sau aluminiu și vase de gătit din sticlă.
  - Testarea cu magnet: Utilizați un magnet mic pentru a verifica dacă au a oalei este feromagnetică. Dacă magnetul de lipește de baza tigăii, atunci aceasta este adecvată pentru gătitul cu inducție.
- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea corectă.
- În primul rând, setați arzătorul la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, micșorați puterea de gătit atunci când este necesar.
- Asigurați-vă că există suficient lichid în oala sub presiune sau în orice altă oală sau tigaie. Din cauza supraîncălzirii, utilizarea unei oale goale pe arzător poate rezulta în deteriorarea atât a oalei, cât și a arzătorului.
  - Anumite vase de gătit nu au o bază integral feromagnetică. În aceste cazuri, doar partea magnetică se va încălzi, în timp ce restul bazei va rămâne rece.
  - La utilizarea vaselor de gătit speciale, respectați instrucțiunile producătorului.
  - Pentru cele mai bune rezultate ale gătitului, zona feromagnetică de la baza vasului de gătit trebuie să corespundă cu dimensiunea arzătorului. Dacă arzătorul nu recunoaște tigaia, încercați să o așezați pe un alt arzător cu un diametru mai mic.

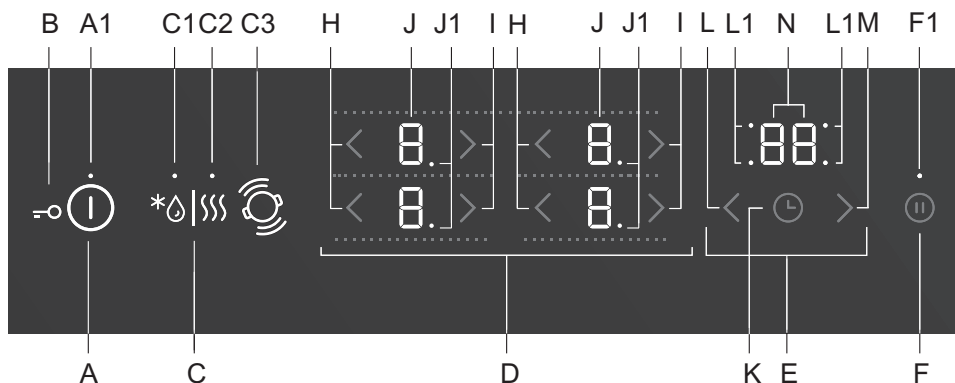
Arzător	Diametrul minim al bazei tigăii
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Baza tigăii trebuie să fie plată.



# UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

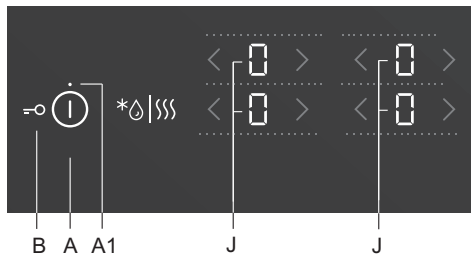
## UNITATEA DE CONTROL (în funcție de model)



### Taste senzor setări:

- A Tasta pornire/oprire plită
- A1 Indicator luminos blocare pentru copii pornit/oprit
- B Tastă blocare pentru copii
- C Tastă pentru dezghețare/reîncălzire
- C1 Indicator luminos pentru dezghețare
- C2 Indicator luminos reîncălzire
- C3 Detecția vasului de gătit și fuziunea automată a zonelor de gătit
- D Controale zonă de gătit
- E Funcții cronometru
- F Funcție pauză/oprire/memorie
- F1 Indicator luminos funcție pauză/oprire/memorie
- H Tastă descreștere putere
- I Tastă creștere putere
- J Afișare nivel putere
- J1 Punct zecimal care indică nivelul de putere la jumătate de pas pentru zona de gătit
- K Pornire/oprire cronometru
- L Tastă setare cronometru program (-)
- L1 Indicator luminos pentru cronometru program activ pentru zonele respective de gătit
- M Tastă setare cronometru program (+)
- N Afișare timp

## PORNIREA PLITEI



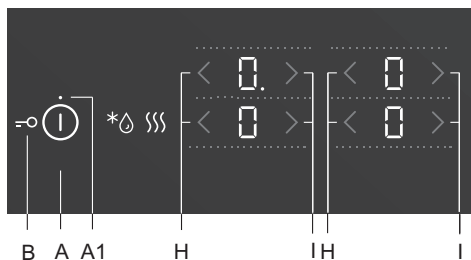
Așezați vasul pe plita de gătit  
Atingeți tasta (A) on/off pentru a porni plita. Va apărea "0" pe toate afișajele zonei de gătit.

Un scurt semnal acustic va fi emis și un indicator luminos se va aprinde deasupra tastei (A1).

 Dacă nu se pornește nicio zonă de gătit în 10 secunde, plita de gătit se va opri.

## PORNIREA ZONELOR PENTRU GĂTIT

Există un total de 9 sau 17 niveluri de putere diferite care pot fi selectate. În cazul nivelurilor de putere 17, punctul de pe ecran va indica jumătate de pas (e.g. "8." înseamnă 8.5, în funcție de model).



După ce plita este pornită (în următoarele 10 secunde), porniți zona dorită pentru gătit. Utilizați tastele (H) și (I) pentru a selecta setarea dorită pentru activarea zonei pentru gătit. Dacă atingeți mai întâi tasta (I), nivelul de putere va fi setat la 9. Dacă atingeți mai întâi tasta (H), nivelul de putere va fi setat la 4.

### Modificarea setărilor zonei de gătit

Nivelul de putere poate fi modificat în orice moment, atingând tasta relevantă (H) sau (I).

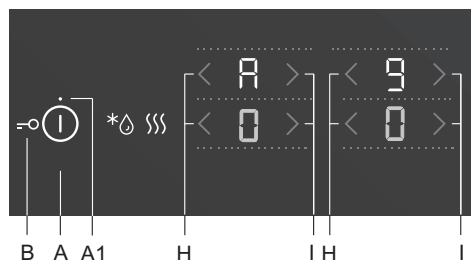
Pentru a crește sau scădea mai repede puterea, atingeți și mențineți tasta (H) sau (I).

# ÎNCĂLZIREA AUTOMATĂ RAPIDĂ

Toate zonele de gătit sunt prevăzute cu un mecanism special care setează puterea de gătit la maxim la începutul procesului de gătire, indiferent de setarea de putere actuală. Funcția de încălzire rapidă automată crește temporar puterea de operare, pentru a crește rapid încălzirea fundului tigăii (9). După o vreme, puterea zonei de gătit revine la nivelul setat inițial (1 la 8).

**Funcția de încălzire rapidă automată a mâncărilor** care trebuie mai întâi încălzite la putere maximă, iar apoi gătite o perioadă lungă de timp.

**Funcția de încălzire rapidă automată nu este potrivită** pentru fierberea înăbușită, prăjirea sau sotarea mâncării care necesită învârtirea sau amestecarea frecventă, sau mâncarea care trebuie să fiarbă o perioadă mai lungă într-o oală sub presiune.



Plita este pornită și o tiganie potrivită este așezată pe una dintre zonele de gătit.

Zona de gătit trebuie să fie oprită; Trebuie să apară "0" pe unitatea de afișare. Apăsați tasta relevantă (I) și mențineți timp de aproximativ 3 secunde până ce auziți un scurt semnal acustic.

"A" și "9" vor pâlpâi alternativ pe ecran.

Descreșteți puterea la nivelul la care doriți să gătiți după încălzirea rapidă automată.

"A" și nivelul de putere selectat vor alterna pe ecranul nivelului de putere. Când timpul pentru încălzirea rapidă automată expiră, zona de gătit se comută automat la nivelul selectat care va fi afișat în continuare.

## TABEL ÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ RAPIDĂ

Nivelul de putere	1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.
Timpu pentru încălzirea automată rapidă (de sec.)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

## OPRIREA FUNCȚIEI DE ÎNCĂLZIRE AUTOMATĂ RAPIDĂ

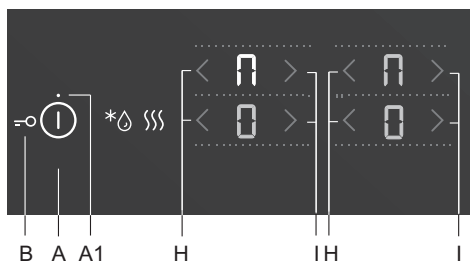
Dacă puterea de gătit este micșorată în timp ce funcția pentru încălzirea rapidă automată este activată, atunci funcția pentru încălzirea rapidă automată pentru această zonă de gătit va fi oprită.

Funcția pentru încălzirea automată rapidă se oprește de asemenea dacă opriți zona selectată pentru gătit prin apăsarea simultană a tastelor (H) și (I).




## ZONA DE GĂTIT CU PUNTE (în funcție de model)


- Unele modele combină două zone de gătit într-o singură zonă mare conectată pentru gătit. Prin urmare, o tigaie mare ovală sau o tavă poate fi plasată pe câmpul combinat pentru gătit. Tigaia trebuie să fie suficient de mare pentru a acoperi centrele zonei superioare și ale zonei inferioare pentru gătit.
- Mărimea maximă a tigăii: 40 x 25 cm. Pentru distribuirea uniformă a căldurii, recomandăm utilizarea unui vas pentru copt cu fund tare sau unei tigăi cu fund tare. Pe durata gătitului, vasul sau tigaia se vor încălzi. Aveți grijă să preveniți arsurile.
- Când așezați vasul de copt sau tigaia pe plită, asigurați-vă că nu acoperă modulul de control.



### Activarea zonei pentru gătit cu punte

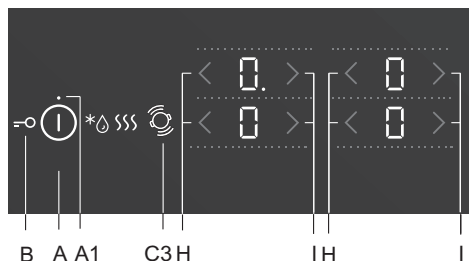
- Porniți plita de gătit apăsând senzorul on/off (A).
  - Atingeți simultan cei doi senzori și mențineți timp de 3 secunde (H). Simbolul  va apărea pe unitatea de afișare pentru câmpul din spate pentru a indica faptul că cele două zone de gătit sunt conectate.
  - Setări puterea dorită pentru gătit pentru zona de gătit cu punte.
  - Pentru a modifica puterea zonei de gătit cu punte mai târziu, utilizați tasta (H) sau (I) pentru zona inferioară de gătit.
- Notă: Zona cu punte nu permite setarea power boost P. Nivelul de putere maxim admis este 9.

### Dezactivarea zonei pentru gătit cu punte


- Reduce puterea zonei extinse la 0. Simbolul  pentru zona extinsă va dispărea și încălzirea se va opri.
- Ambele zone de gătit vor opera independent.



## DETECȚIA VASULUI DE GĂTIT ȘI FUZIUNEA AUTOMATĂ A ZONELOR DE GĂTIT (Numai pentru anumite modele)



Detecția vasului de gătit se activează automat la 10 secunde după pornirea aparatului. Dacă există un vas pe plită, funcția de detecție îi va detecta poziția și va uni zonele de gătit în funcție de mărimea vasului. Două zone de gătit învecinate pot fi unite într-o singură zonă de gătit mare.

Simbolul  va fi afișat pe panoul de afișaj pentru câmpul din spate pentru a indica faptul că cele două zone de gătit au fuzionat.

- Selectați puterea dorită pentru zona unită de gătit.
- Pentru a schimba ulterior puterea zonei unite de gătit, folosiți comanda (H) sau (I) pentru zona de gătit inferioară.

Observație: Zona unită nu permite mărirea puterii prin opțiunea P. Nivelul maxim de putere disponibil este 9.

Detecția automată a poziției vasului de gătit poate fi activată oricând timp de 10 secunde apăsând comanda de detecție a vasului (C3). Detecția automată a poziției vasului de gătit și fuziunea zonelor de gătit funcționează numai pentru zonele de gătit care nu sunt încă active. Funcția de unire a zonelor de gătit poate fi dezactivată prin selectarea nivelului de putere "0".

### Dacă nu există nici un vas pe plită:

- Porniți plita. Toate zonele de gătit sunt la »0«.
- Puneți vasul pe oricare dintre zonele de gătit. »0« începe să semnalizeze intermitent pentru zona de gătit pe care se află vasul. Puterea corespunzătoare zonei de gătit poate fi modificată prin comanda (H) sau (I) pentru zona respectivă. Zonele de gătit sunt unite automat în funcție de mărimea vasului.
- Puteți continua cu vasul următor, urmând aceiași pași.

### Dacă există deja un vas pe plita de gătit:

- Porniți plita de gătit.
- »0« începe să semnalizeze intermitent pentru zona de gătit pe care se află vasul. Puterea corespunzătoare zonei de gătit poate fi modificată prin comanda (H) sau (I) pentru zona respectivă.
- Dacă există mai multe vase în zona de gătit, plita le va detecta automat pe toate și »0« va semnaliza intermitent pe toate zonele de gătit care au un vas pe ele.

Puterea unei zone de gătit poate fi modificată prin comanda (H) sau (I) corespunzătoare zonei respective; continuați cu următoarea zonă de gătit.

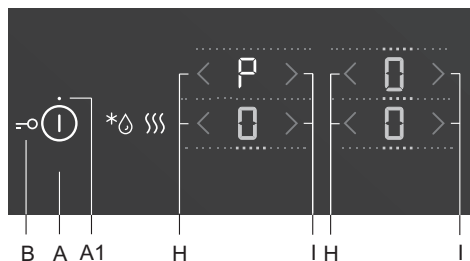
În primele 10 secunde, detecția automată a vasului de gătit poate fi dezactivată și din setările utilizatorului, folosind parametrul Au. Consultați capitolul "Setări Utilizator".

Funcția poate fi folosită dacă vasul de gătit este deja pe plită sau dacă plita este goală.

# ZONA DE PUTERE CU OPȚIUNEA POWER BOOST

La unele modele, o funcție power boost poate fi activată pe toate zonele de gătit indicate cu "P" sau "»". Funcția power boost nu este activă pentru toate zonele pentru gătit simultan. Aceasta permite încălzirea mai rapidă a vasului și a mâncării.

Funcția permite gătitul temporar la o putere maximă până la 5 minute. Apoi, puterea de operare este redusă automat la nivelul 9. Funcția poate fi reactivată dacă sistemul nu este supraîncălzit.




- Plita este pornită și o tiganie potrivită este plasată pe una din zonele pentru gătit.

## Activarea funcției power boost

- Selectați zona pentru gătit.
- Setați nivelul de putere to 9, apoi apăsați tasta (I). Va apărea simbolul »P« pe afișaj. Funcția este activată.

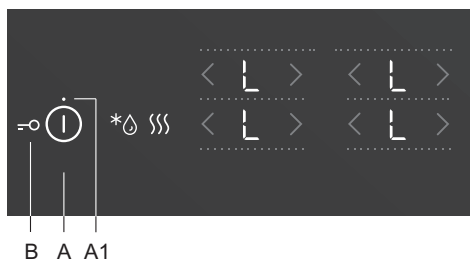
## Dezactivarea funcției power boost

- Apăsați tasta (H). Funcția power boost va fi dezactivată și puterea de operare va reveni la nivelul 9.
- Puterea poate fi descrescută la nivelul dorit apăsând tasta (H).

 Zona pentru gătit cu funcția power boost activată (P) atrage multă putere de încălzire. Prin urmare, zona superioară sau inferioară pentru gătit nu pot fi setate simultan la puterea maximă; mai degrabă, puterea va fi limitată la 9 pe durata funcției power boost.

# BLOCAREA PENTRU COPII

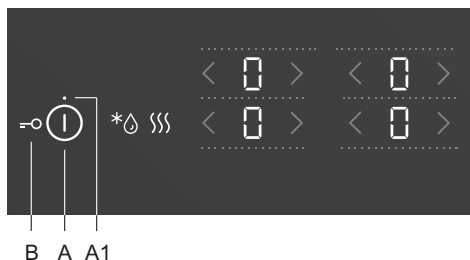
Blocarea pentru copii se poate activa pentru plită, pentru a preveni pornirea ușoară a dispozitivului.



## Blocarea controalelor plitei pentru gătit

Plita trebuie oprită.

Atingeți tasta on/off și mențineți timp de 3 secunde. Va apărea "L" pe ecranele pentru puterea zonei de gătit. Plita pentru gătit este acum blocată. După 5 secunde, plita pentru gătit se va comuta automat în modul standby.



## Deblocarea controalelor plitei pentru gătit

Pentru a debloca plita pentru gătit, procedați la fel ca pentru blocarea ei. Plita trebuie oprită.

Atingeți tasta on/off și mențineți timp de 3 secunde. "L" de pe indicatoarele pentru putere ale zonei de gătit se va transforma în "0". Plita pentru gătit este acum deblocată și gata de utilizare.



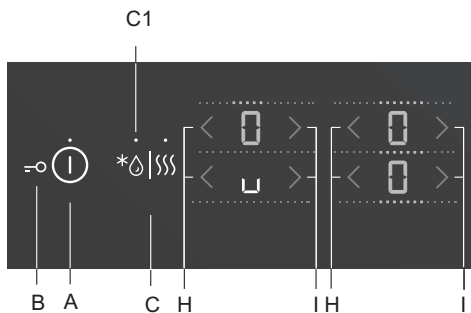
Dacă funcția de blocare pentru copii este activată în modul setări pentru utilizator (Consultați capitolul "Setări Utilizator"), atunci plita se va bloca automat de câte ori este oprită.



Activați funcția de blocare înainte de curățare pentru a preveni plita din a se porni din neatenție.

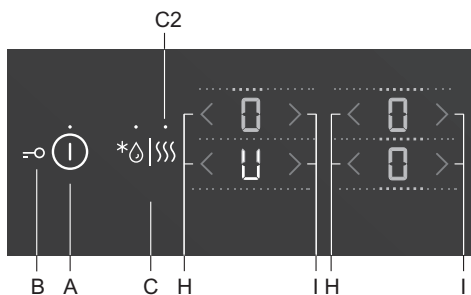
# DEZGHEȚAREA/REÎNCĂLZIREA

Apăsați tasta (C) pentru a activa funcția de dezghețare/reîncălzire. Când dezghețați, se menține o temperatură de 42 °C. La reîncălzire, se menține o temperatură a mâncării de 70 °C.



## Activarea funcției pentru dezghețare

Apăsați tasta (A) pentru a porni plita. Plasați o tigaie corespunzătoare pe zona pentru gătit selectată. Atingeți tasta (C) odată; indicatorul luminos (C1) se va aprinde. Atingeți tasta (H) sau (I) pentru zona pentru gătit selectată. Va apărea simbolul "u" pe ecran.



## Activarea funcției pentru reîncălzire

Apăsați tasta (A) pentru a porni plita. Plasați o tigaie corespunzătoare pe zona pentru gătit selectată. Atingeți tasta (C) de două ori; indicatorul luminos (C2) se va aprinde. Atingeți tasta (H) sau (I) pentru zona pentru gătit selectată. Va apărea simbolul "U" pe ecran.

## Oprirea funcției pentru dezghețare/reîncălzire

- Atingeți tasta (H) sau (I) pentru zona pentru gătit selectată.
- Zona pentru gătit se va opri și va apărea »0« pe unitatea de afișare.

# FUNȚIILE CRONOMETRULUI

Timpul pentru gătit poate fi setat de la 1 minut la 99 de minute. Această funcție permite două moduri de operare.



## A MEMENTO

Atingeți tasta pentru cronometru/memento (K) pentru a activa cronometrul. "00" va apărea pe afișajul cronometrului (O). Atingeți tastele (L) și (M) pentru a seta timpul de la 1 la 99 de minute.

- După ce timpul setat expiră, se va activa alarma; cu toate acestea, zona pentru gătit nu va fi oprită.
- Opriți alarma atingând tasta; alternativ, se va opri automat după o perioadă de timp.
- Funcția memento va rămâne activată chiar dacă plita este oprită folosind tasta (A).
- Pe durata ultimului minut al cronometrului, timpul rămas va fi afișat în secunde.

## B CRONOMETRU OPRIT PENTRU ZONA DE GĂTIT SELECTATĂ

Această funcție permite setarea timpului de găti pentru zona de gătit selectată la care nivelul de putere a fost deja setat. Când expiră timpul, zona pentru gătit se oprește automat.

Atingeți tasta cronometru/memento (K) pentru a activa cronometrul. "00" va apărea pe afișajul cronometrului (O). Atingeți iar tasta senzorului (K). Punctul (L1) pentru zona relevantă de gătit va începe să pâlpâie.

- Atingeți tastele (L) și (M) pentru a seta timpul de la 1 la 99 de minute.
- Atunci când valoarea dorită este setată, va începe număratoarea inversă. Punctul (L1) care indică pentru care zonă de gătit este setată funcția cronometru va continua să pâlpâie.
- După ce timpul setat expiră, se va activa un semnal acustic; și zona pentru gătit va fi oprită. "00" va pâlpâi pe ecranul ceasului. Opriți alarma atingând tasta; alternativ, se va opri automat după o perioadă de timp.

Timpul pentru gătit poate fi setat separat pentru fiecare zonă de gătit. Dacă sunt activate câteva funcții ale cronometrului, timpii rămași pentru zonele respective de gătit vor alterna pe unitatea de afișare în intervale care durează câteva secunde. Un indicator luminos care pâlpâie va indica zona relevantă pentru gătit.

### **Modificarea timpului pentru gătit**

- Timpul pentru gătit rămas poate fi modificat în orice moment pe durata gătitului.
- Atingeți tasta de oprire a cronometrului (K) pentru a selecta ecranul cronometrului pentru zona dorită de gătit. Lumina indicatorului relevant (L1) va pâlpâi.
- Atingeți tasta (L) sau (M) pentru a seta un nou timp dorit pentru gătit.

### **Afișarea timpului rămas pentru gătit**

Dacă sunt activate câteva setări pentru cronometru, timpul rămas pentru gătit poate fi afișat prin atingerea tastei (K).

### **Resetare cronometru**

- Selectați afișarea cronometrului dorit prin apăsarea tastei (K) (vezi secțiunea Modificarea timpului setat pentru gătit). Cronometru setat va fi afișat și indicatorul luminos pentru zona relevantă pentru gătit se va aprinde.
- Atingeți tasta (M) pentru a seta valoarea la 00 sau apăsați tastele (L) și (M) simultan pentru a reseta imediat valoarea la »00«.

## **PUNEREA PE PAUZĂ A PROCESULUI DE GĂTIT CU STOP & GO**

Funcția STOP & GO vă permite să puneți pe pauză (sau să suspendați) procesul de gătit, dar să păstrați toate setările.

Pentru a pune pe pauză procesul de gătit, atingeți tasta STOP & GO (F). Un indicator luminos (F1) se va aprinde deasupra tastei. Setările de pe ecrane vor începe să pâlpâie. Toate setările sunt înghețate și zona pentru gătit nu este încălzită (încălzitoarele sunt oprite).

Toate tastele cu excepția on off și STOP & GO sunt inactive.

Pentru a dezactiva funcția STOP & GO, atingeți iar tasta STOP & GO. Indicatorul luminos (F1) se va opri.

Dacă funcția STOP & GO nu este oprită, întreaga plită se va opri automat după 10 minute.

## **PROTECȚIA LA SUPRAÎNCĂLZIRE**

- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care gătește componentele electrice pe durata gătitului. Ventilatorul poate opera pentru o vreme, chiar și după terminarea procesului de gătit.
- Plita de gătit cu inducție este de asemenea prevăzută cu protector pentru supraîncălzire, care protejează componentele electronice împotriva deteriorării. Protectorul operează la câteva niveluri. Când temperatura zonei de gătit crește foarte mult, puterea de gătit este redusă automat. Dacă aceasta nu este suficientă, puterea zonei de gătit continuă să scadă, sau mecanismele pentru siguranță opresc zona pentru gătit complet. În acest caz, unitatea de afișare va citi »«F2««. Când plita pentru gătit este răcită, puterea ei totală va fi din nou disponibilă.

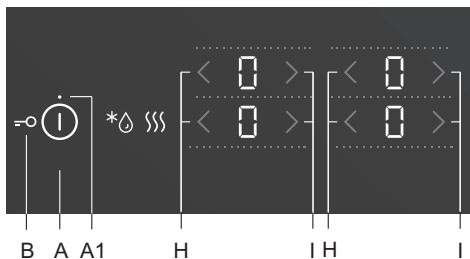
# FUNCȚIA MEMORIE

Funcția memorie permite restaurarea celor mai recente setări selectate în 5 secunde după ce plita este oprită. Aceasta este convenabil atunci când, de exemplu, apăsați accidental tasta on/off și opriți întreaga plită, sau dacă plita de gătit este oprită automat din cauza vărsării unui lichid.

După oprirea de la tasta on/off, aveți 5 secunde pentru a reporni panoul de control, și încă 5 secunde pentru a apăsa tasta (F) STOP & GO pentru a restaura setările. În timpul acestor 5 secunde, indicatorul luminos de deasupra tastei pentru restaurarea setărilor, va pâlpâi. Toate setările active înainte ca plita să fi fost oprită, vor fi restabilite.



## OPRIREA UNEI ZONE PENTRU GĂTIT



Pentru a opri o zonă pentru gătit, folosiți tasta relevantă (H) pentru a seta valoarea la "0".

Pentru a opri repede zona de gătit, atingeți simultan tastele relevante (H) și (I). Veți auzi un scurt semnal acustic și unitatea de afișare va afișa "0".

Dacă puterea tuturor zonelor de gătit este setată la "0", zona de gătit se va opri automat după 10 secunde.

## INDICATOR CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Plita din vitroceramică este prevăzută și cu un afișaj pentru căldură reziduală, "H". Zona de gătit din vitroceramică nu este încălzită direct, ci numai indirect prin căldura radiată înapoi de tigaie. Atâta timp cât simbolul "H" este luminat după ce plita a fost oprită, există căldură reziduală în zona de gătit, care poate fi folosită pentru a menține alimentele calde sau pentru a dezgheța. Când semnul "H" dispăre, zona de gătit încă mai poate fi fierbinte. Fiți precaut deoarece există pericolul arsurilor!

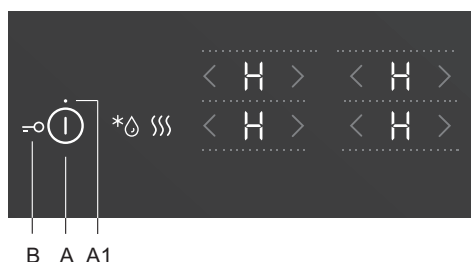
## TIMPUL MAXIM DE GĂTIT

Pentru siguranță, timpul maxim de gătit pentru fiecare zonă de gătit este restricționat la o durată maximă. Timpul maxim de gătit depinde de nivelul de putere cel mai recent setat. Dacă nivelul de putere nu este modificat, zona pentru gătit va fi oprită automat după ce durata maximă pentru gătit este atinsă.

Nivelul de putere	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Durata maximă de operare (ore)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5


\*După 5 minute, nivelul de putere scade automat la 9; după 1,5 ore, zona de gătit se oprește.

## OPRIREA ÎNTREGII PLITE PENTRU GĂTIT



Atingeți tasta (A) on/off pentru a opri întreaga plită. Plita va emite un sunet scurt și toți indicatorii vor fi opriți, cu excepția indicatorilor pentru zonele de gătit care sunt încă fierbinți, pentru care indicatorul de căldură reziduală **"H"** va rămâne aprins, avertizând că zona de gătit este fierbinte.

## OPRIREA AUTOMATĂ

Dacă tastele sunt activate pe o perioadă prea lungă în timpul gătitului (de ex. din cauza vărsării lichidului sau a unui obiect plasat pe tastele sensorului), toate zonele pentru gătit vor fi oprite după 10 secunde, și semnul  va apărea pe unitatea de afișare. Obiectul trebuie îndepărtat, sau lichidul vărsat trebuie curățat de pe tastele sensorului în 2 minute; altfel, plita se va opri automat. Cele mai recente setări pot fi restaurate cu funcția memorie, folosind tasta STOP & GO (F)..

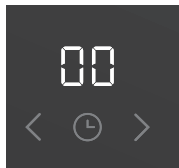
# SETĂRI UTILIZATOR

## SETAREA SEMNALULUI ACUSTIC ȘI A PARAMETRILOR PENTRU BLOCARE

Puteți ajusta volumul semnalului acustic, durata alarmei acustice, puterea totală maximă a dispozitivului și setările automate pentru blocare.

Pentru a activa meniul cu setările parametrului, apăsați tasta pauză (F) atunci când dispozitivul este oprit, și mențineți timp de 3 secunde.

Primul parametru "Uo" va apărea pe ecranul cronometrului, indicând volumul semnalelor acustice. Apăsați tasta cronometru (K) pentru a selecta tipul de parametru. Apăsați tastele pentru setarea cronometrului (L) și (M) pentru a ajusta parametrul.



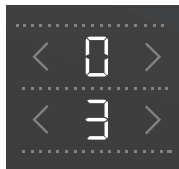
**Uo:** semnal acustic și volum alarmă

**So:** durată alarmă

**Lo:** blocare automată

**Au:** recunoaștere automată tigiăie

**Po:** putere maximă totală



Parametrul setat momentan va apărea în partea din dreapta a ecranelor pentru nivelul de putere a zonei de gătit. Valoarea poate fi ajustată prin apăsarea tastelor (H) sau (I) pentru zona de gătit.

Toți parametrii pot fi confirmați și păstrați prin apăsarea și menținerea tastei de pauză (F) pentru 2 secunde. Apoi, se va auzi un scurt semnal acustic. If you do not wish to store the new parameter settings, close the user settings mode by pressing the on/off key.

### »Uo« - semnal acustic și volum alarmă

Pot fi setate următoarele valori:

**00** pe ecran = off (n se aplică alarmei li semnalului acustic pentru erori)

**01** pe ecran = volum minim

**02** pe ecran = volum mediu

**03** pe ecran = volum maxim (implicit)

Un semnala acustic scurt se va auzi după fiecare schimbare, cu volumul nou setat.

### »So« - durată alarmă acustică

Pot fi setate următoarele valori:

**05** pe ecran = 5 secunde

**1.0** pe ecran = 1 minut

**2.0** pe ecran = 2 minute (implicit)

### »Lo« blocarea pentru siguranța copiilor

Dacă funcția de blocare pentru copii este activată în modul setări pentru utilizator, plita se va bloca automat de câte ori este oprită.

**00** pe ecran = off (implicit)

**01** pe ecran = on

### Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonei de gătit »Au«

Dacă funcția de recunoaștere a poziției tigăii pentru zona de gătit cu extindere automată este dezactivată în modul setări utilizator, atunci aparatul va fi mereu operat manual (nu va mai exista o recunoaștere automată a tigăii în 10 secunde de fiecare dată când aparatul este pornit).

**0** pe afișaj = oprit

**1** pe afișaj = pornit (implicit)

### »Po« - putere maximă totală

Dacă instalația electrică din locuința dumneavoastră are limite curenți diferite, consumul maxim de putere a plitei poate fi redus:

**2.3** pe unitatea de afișare = 2.3 kW = 10 A

**2.8** pe unitatea de afișare = 2.8 kW = 12 A

**3.0** pe unitatea de afișare = 3.0 kW = 13 A

**3.7** pe unitatea de afișare = 3.7 kW = 16 A

**7.4** pe unitatea de afișare = 7.4 kW = 2 x 16 A (presetat)



Dacă nivelul de putere este limitat, setările și puterea rezultată pentru gătit pot fi, de asemenea, limitate. Dispozitivul este prevăzut cu un sistem de management al puterii care se asigură că efectul limitării puterii este minim.

# ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



**Verificați dacă ați scos din priză aparatul și așteptați ca acesta să se răcească.**


**Copiii nu trebuie să curețe aparatul sau să realizeze operații de întreținere fără o supraveghere corespunzătoare.**

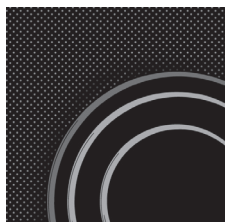
După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața vitroceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase vor arde pe suprafața fierbinte la următoarea folosire a plitei.

Pentru întreținerea regulată a plitei vitroceramice, folosiți produse de curățare speciale care creează o peliculă protectoare pe suprafață pentru a preveni prinderea murdăriei de aceasta.



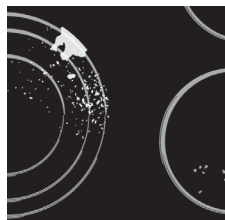
**Înainte de fiecare folosire** a suprafeței vitroceramice, ștergeți praful sau orice alte impurități care ar putea zgâria suprafața, atât de pe plită cât și de pe fundul vasului.

 Buretele din sârmă, buretele de curățare aspru, și pudrele abrazive pot zgâria suprafața. Suprafața poate fi de asemenea distrusă de agenții de curățare cu pulverizare agresivi și de lichidele de curățare necorespunzătoare.



Semnele pot fi uzate atunci când folosiți agenți de curățare agresivi sau abrazivi sau vase cu fundul aspru sau cu defecte.

Folosiți o cârpă moale umedă pentru a îndepărta **impuritățile minore**. Apoi uscați suprafața prin ștergere.



Îndepărtați **petele de apă** cu o soluție slabă de oțet. Totuși, nu folosiți această soluție pentru a șterge cadrul (doar la anumite modele) deoarece acesta își poate pierde strălucirea. Nu folosiți agenți de curățare prin pulverizare agresivi sau agenți de îndepărtare a depunerilor.

Folosiți agenți de curățare speciali pentru suprafețe vitroceramice pentru depunerile de murdărie care nu se pot înlătura ușor. Respectați instrucțiunile producătorului. **Asigurați-vă că ați îndepărtat bine orice reziduuri de agent de curățare după procesul de curățare deoarece acestea pot distruge suprafața vitroceramică când zonele de gătire se încălzesc.**

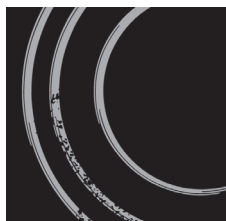


Îndepărtați reziduurile persistente și arsurile cu o racletă. Aveți grijă atunci când manevrați racleta pentru a nu vă accidenta.

💡 **Folosiți o racletă numai când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă udă sau cu agenți de curățare speciali pentru suprafețe vitroceramice.**



Țineți racleta într-un unghi corect (45° - 60°). **Apăsați ușor** racleta pe sticlă și glisați-o peste semne pentru a îndepărta murdăria. Asigurați-vă că mânerul de plastic al racletei (la unele modele) nu intră în contact cu o zonă de gătire fierbinte.



💡 **Nu apăsați racleta perpendicular pe sticlă și nu zgâriați suprafața plitei cu vârful sau lama acesteia.**

Îndepărtați imediat orice **urma de zahăr sau alimente care conțin zahăr** de pe plita vitroceramică folosind o racletă, chiar dacă plita este încă fierbinte, deoarece zahărul poate distruge permanent suprafața vitroceramică.

💡 Modificarea elementelor grafice sau decolorarea nu vor fi considerate defecțiuni la nivelul aparatului, ci drept efect al utilizării normale a plitei. Această decolorare este în general rezultatul reziduurilor de alimente arse pe suprafață, sau poate fi cauzată de unele materiale ale vaselor de gătit (precum aluminiul sau cuprul). Aceste decolorări sunt foarte dificil de îndepărtat complet.

**Notă:** Decolorarea și alte defecte similare afectează doar aspectul plitei și nu afectează direct funcționarea acesteia. Îndepărtarea acestor defecte nu este acoperită de garanție.

# TABEL DE DEPANARE


## ZGOMOTE ȘI CAUZELE POTENȚIALE PE DURATA PROCESULUI DE GĂTIT CU INDUCȚIE

Zgomote și sunete	Cauza	Soluție
<b>Zgomot generat de inducție</b>	Tehnologia inducției se bazează pe proprietățile anumitor metale cu efect electromagnetic. Astfel, se produc curenți electromagnetici care forțează oscilarea moleculelor. Aceste oscilații (vibrații) sunt transformate în căldură. În funcție de tipul de metal, se pot produce zgomote mai mici.	Zgomotul este normal, fără a fi rezultatul unei defecțiuni.
<b>Zgomot intermitent</b>	Apare atunci când gătiți la un nivel de putere ridicat. Motivul pentru aceasta este cantitatea de energie transferată de la plită spre oală sau tigaie.	Zgomotul va dispărea sau se va diminua atunci când reduceți nivelul de putere.
<b>Vibrații și pocnituri la nivelul vaselor de gătit</b>	Zgomotul apare la vasele de gătit (oale sau tigăi) fabricate din diferite materiale.	Acestea rezultă din vibrațiile suprafețelor adiacente diferitelor straturi de material. Zgomotul depinde de vasul de gătit folosit. Acesta poate varia din punct de vedere al cantității și tipului de alimente
<b>Zgomot de ventilație</b>	Operarea corectă a componentelor electronice de inducție necesită controlul temperaturii. Astfel, plita este prevăzută cu un ventilator care funcționează la diferite viteze, în funcție de temperatura percepută.	Este posibil ca ventilatorul să funcționeze chiar dacă plita a fost oprită, în cazul în care temperatura acesteia este încă una foarte ridicată.

## FUNȚII PENTRU SIGURANȚĂ ȘI AFIȘARE EROARE

Plita este prevăzută cu senzori pentru senzorii de supraîncălzire. Acești senzori pot opri automat orice zonă de gătit sau întreaga plită, temporar.

### Eroare, cauză posibilă, soluție

- Semnal acustic continuu și  pâlپând pe ecran.
  - Apa vărsată pe suprafața senzorului, sau un obiect plasat deasupra senzorilor. Ștergeți suprafața senzorului.
- »F2« pe ecran.
  - Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați ca zona pentru gătit să se răcească.
- »F2« pe ecran.
  - Acesta indică faptul că a existat o eroare pe durata operării.



**Dacă apare o eroare sau indicatorul pentru eroare F nu dispare, deconectați plita de la sursa principală de alimentare pentru câteva minute (desfaceți siguranța sau opriți întrerupătorul principal); apoi, reconectați plita la alimentare și porniți de pe tasta întrerupătorului principal.**

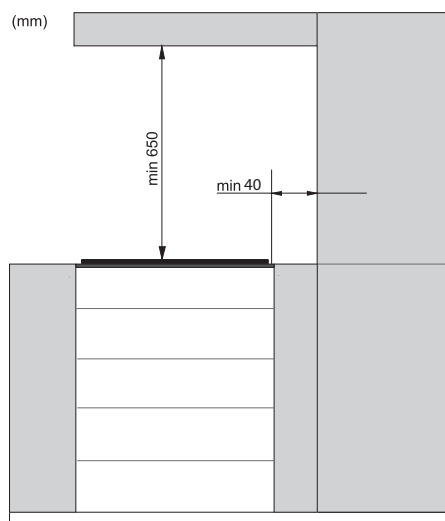
Dacă problemele persistă în ciuda faptului că ați respectat indicațiile de mai sus, apelați la un tehnician de service autorizat. Reparațiile sau orice solicitare de reparare în garanție care rezultă din conectarea incorectă sau folosirea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție. În acest caz, utilizatorul va trebui să achite costul reparațiilor.



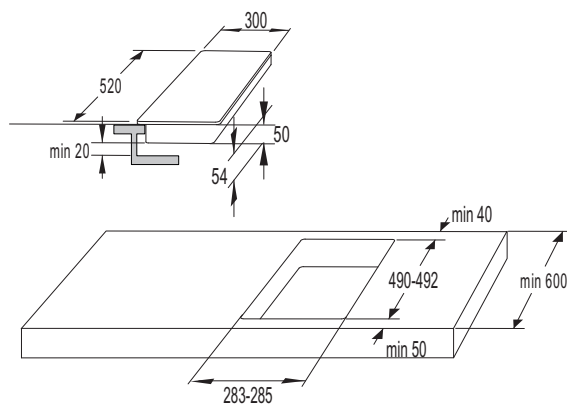
**Înainte de reparație, deconectați aparatul de la sursa de curent (prin scoaterea siguranței sau prin scoaterea din priza de perete).**



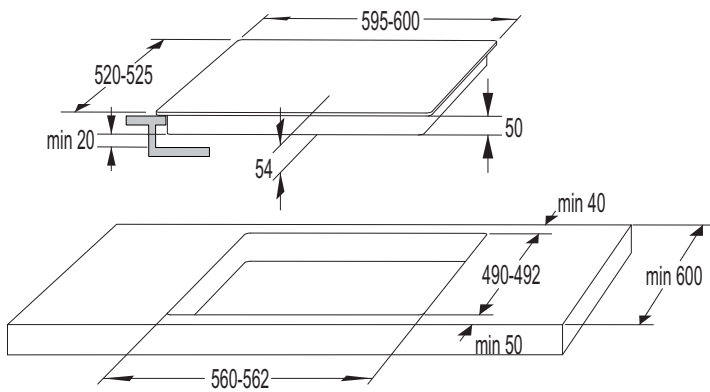
# MONTAREA UNEI PLITE ÎNCORPORABILE



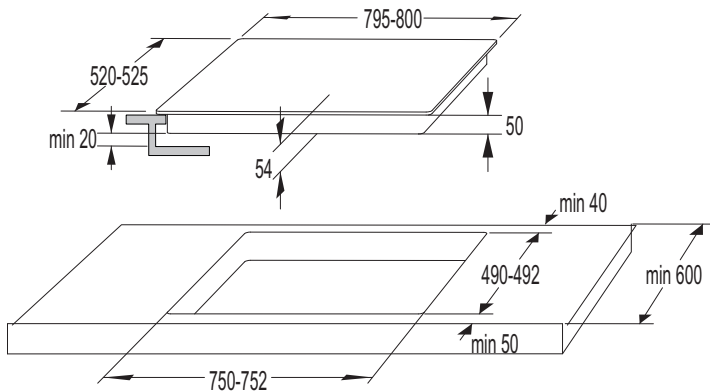
- Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la blaturi de bucătărie în spatele arzătorului este permisă doar dacă distanța dintre ornament și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.



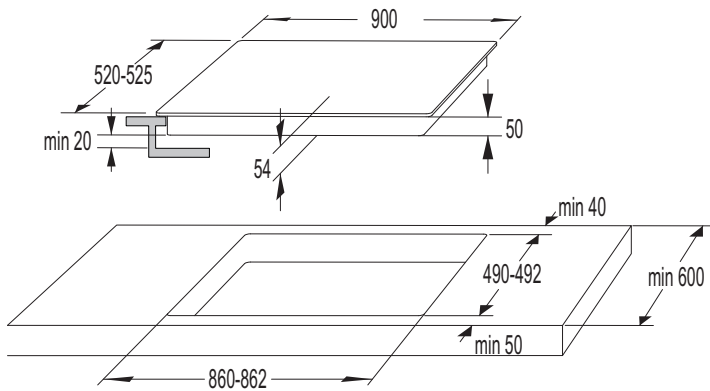
30cm



**60cm**



**80cm**



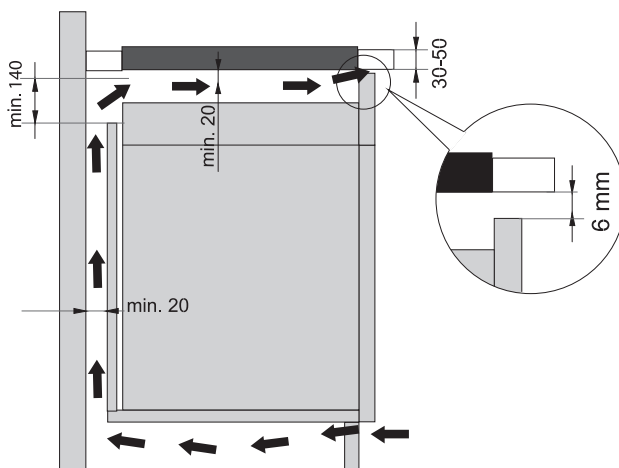
**90cm**

## ORIFICIILE DE VENTILARE ÎN DULAPUL DE BUCĂTĂRIE INFERIOR

- Pentru a permite funcționarea normală a componentelor electronice ale plitei cu inducție, trebuie asigurată o circulație suficientă a aerului.

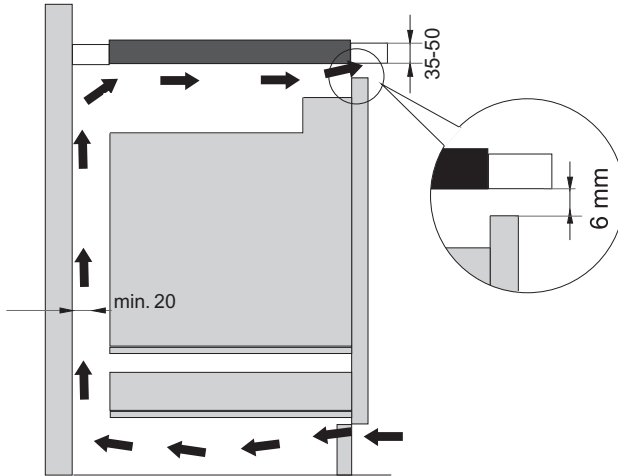
### A Dulap de bucătărie inferior cu sertar

- Trebuie să lăsați o deschizătură de cel puțin 140 mm înălțime pe perețele din spate al dulapului de bucătărie, pe toată lățimea sa. Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.
- Plita este prevăzută cu un ventilator localizat în partea de jos. În situația în care există un sertar sub dulapul de bucătărie, nu trebuie să depozitați obiecte mici sau hârtie, întrucât acestea ar putea fi aspirate de ventilator, producând avarii ventilatorului sau întregului sistem de răcire. Folia de aluminiu și substanțele infl amabile sau lichide (de ex. Spray-uri) nu trebuie să fi depozitate în aceste sertare sau așezate lângă plită. Pericol de explozie! Trebuie să lăsați un spațiu liber de 20 mm între conținutul sertarului și orificiile ventilatorului.



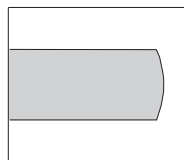
## B Dulap de bucătărie inferior cu cuptor

- Instalarea unui cuptor sub plita cu inducție este posibilă în cazul cuptoarelor de tipul EVP4, EVP2, EVP3 care sunt prevăzute cu un ventilator de răcire. Înainte de a monta cuptorul, peretele posterior al dulapului se va înlătura în zona deschiderii pentru instalare. Mai mult decât atât, trebuie păstrată o deschidere de cel puțin 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.

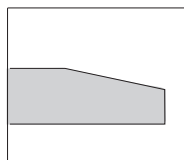


## INSTALAȚIE ÎNCASTRATĂ ÎN BLAT

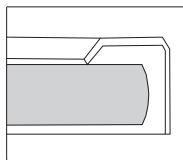
Aparatele fără margini fațetate sau rame decorative sunt adecvate pentru încastrare.



margine șlefuită



margine fațetată

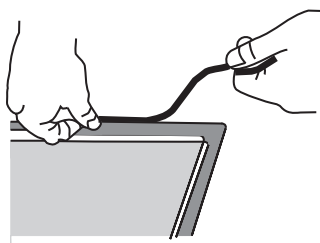


ramă decorativă

### 1. Instalarea aparatului

Aparatul poate fi instalat doar într-un blat rezistent la temperaturi și apă, cum ar fi un blat din piatră (naturală) (marmură, granit), sau din lemn masiv (marginile de-a lungul decupării trebuie etanșate). Atunci când se instalează într-un blat ceramic, din lemn sau din sticlă, ar trebui utilizat un sub-cadru din lemn. Cadrul nu este furnizat împreună cu aparatul.

Aparatul poate fi instalat într-un blat confecționat din alte materiale după ce ați consultat producătorul blatului și ați obținut aprobarea expresă a acestuia. Dimensiunea internă a unității de bază ar trebui să fie cel puțin egală cu decuparea internă pentru aparat. Acest lucru va permite scoaterea cu ușurință a aparatului din blat. Atașați bandă adezivă de-a lungul perimetrului părții de jos a panoului din sticlă.



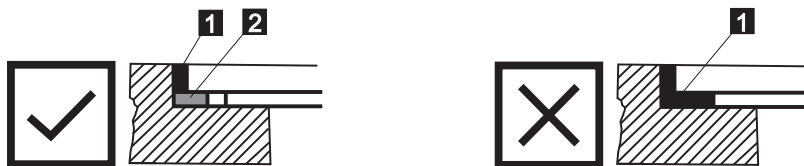
Mai întâi, treceți cablul de alimentare prin decupaj. Așezați aparatul peste centrul decupajului.

Conectați aparatul la sursa de energie (a se vedea instrucțiunile de conectare a aparatului). Înainte de etanșarea aparatului, verificați funcționalitatea acestuia.

Etanșați slotul dintre aparat și blat utilizând adeziv siliconic. Adezivul siliconic utilizat pentru a etanșa aparatul trebuie să fie rezistent la temperaturi (până la cel puțin 160 °C).

Neteziți adezivul siliconul utilizând o unealtă adecvată.

Respectați instrucțiunile de utilizare a adezivului siliconic ales. Nu porniți aparatul până ce adezivul siliconic nu s-a uscat complet.



1. Adeziv siliconic, 2. Bandă adezivă



Acordați o atenție deosebită dimensiunilor de încadrare pentru blatul din piatră (naturală). Atunci când alegeți un adeziv siliconic, observați materialul blatului și consultați producătorul blatului. Utilizarea adezivilor siliconici neadecvați pot rezulta în decolorarea permanentă a anumitor părți.

## 2. Scoaterea aparatului încorporat:

Deconectați aparatul de la sursa de energie.

Utilizați o unealtă adecvată pentru a îndepărta garnitura siliconică din perimetru. Scoateți aparatul împingându-l în sus din partea de jos.

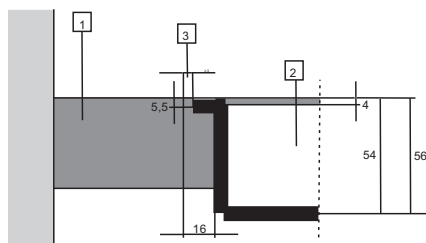


Nu încercați să scoateți aparatul din partea superioară a blatului!



Departamentul de servicii va fi responsabil pentru reparațiile și serviciile plitei. Consultați distribuitorul specializat de echipamente de bucătărie în privința reinstalării plitei de gătit încastrate.

## Blat din piatră



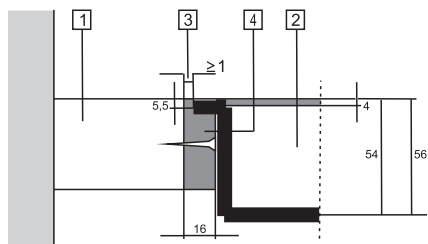
1 - Blat

2 - Aparat

3 - Slot

Având în vedere marja de eroare (toleranță) a plăcii din vitroceramică a aparatului și decupajul din blat, slotul este ajustabil (min.2 mm).

## Blat ceramic, din lemn sau sticlă

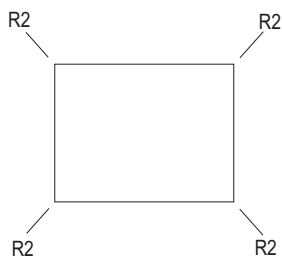


- 1 - Blat
- 2 - Aparat
- 3 - Slot
- 4 - Cadru din lemn, grosime 16 mm.

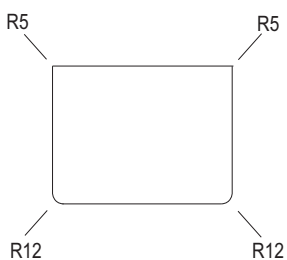
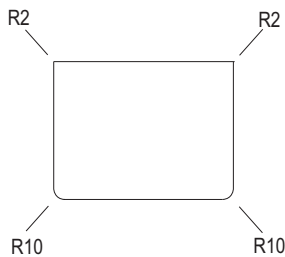
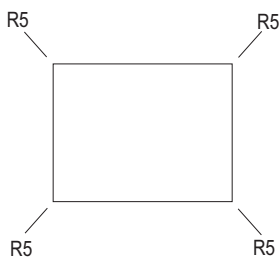
Având în vedere marja de eroare (toleranță) a plăcii din vitroceramică a aparatului și decupajul din blat, slotul este ajustabil (min. 2 mm). Instalați cadrul din lemn la 5,5 mm sub marginea superioară a blatului (a se vedea figura).

Respectați razele marginilor de sticlă (R10, R2) la efectuarea decupării.

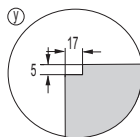
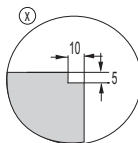
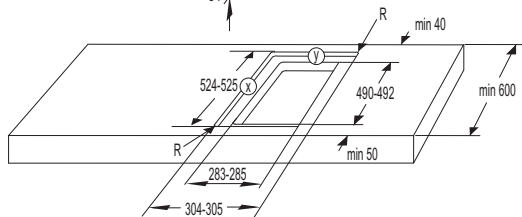
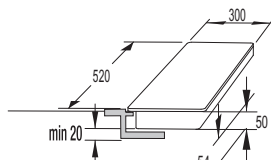
### STICLĂ



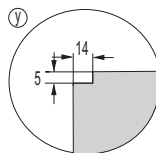
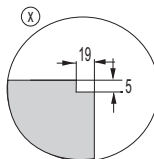
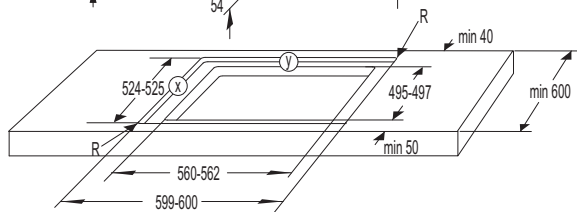
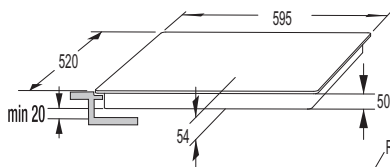
### DECUPATĂ



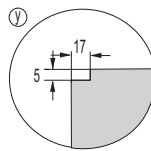
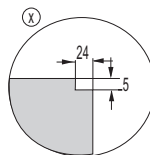
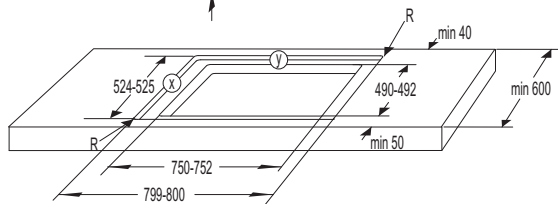
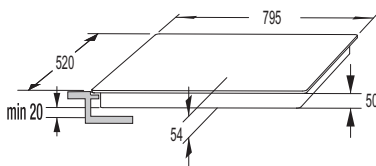
# DIMENSIUNILE DESCHIDERII DIN BLAT PENTRU PLITA DE GĂTIT ÎNCASTRATĂ (în funcție de model)



**30cm**

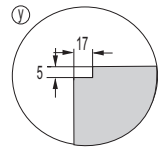
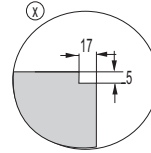
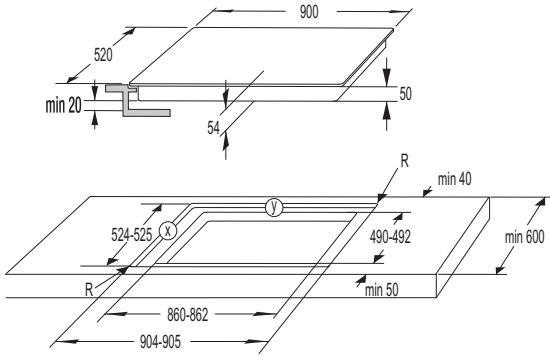


**60cm**



**80cm**





**90 cm**



În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită de gătit flush-mount, atunci grosimea blatului trebuie să fie de cel puțin 40 mm.

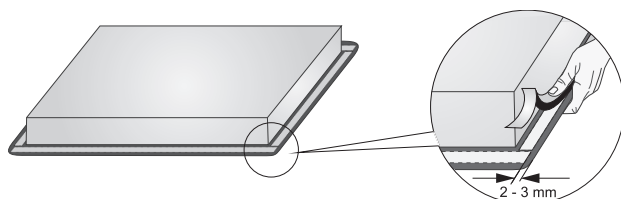
## MONTAREA GARNITURII DIN SPUMĂ



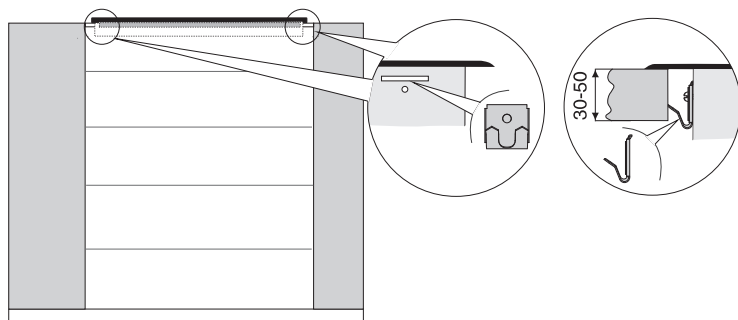
Unele aparate vin echipate cu garnitura deja montată!

Înainte de a instala aparatul pe blatul de bucătărie, montați garnitura din spumă livrată cu aparatul pe partea de jos a plitei vitroceramice.

- Scoateți folia de protecție a garniturii.
- Garnitura se va atașa în partea inferioară a sticlei (la 2-3 mm de margine). Garnitura trebuie să fie aplicată de-a lungul întregii margini a sticlei. Garnitura nu poate fi suprapusă la colțuri.
- Atunci când montați garnitura, asigurați-vă că aceasta nu este distrusă de sau în contact cu obiecte ascuțite.



**Nu montați aparatul fără această garnitură!**



- Blatul trebuie să fie perfect orizontal.
- Protejați suprafețele decupate.

# CONECTAREA PLITEI LA SURSA DE CURENT

---

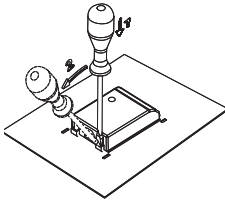
- Protecția sursei de curent trebuie să respecte reglementările în vigoare.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de date respectă tensiunea sursei de curent.
- Trebuie să existe un dispozitiv de întrerupere în instalația electrică care poate deconecta toți polii aparatului de la sursa de curent, cu un spațiu minim de 3 mm între contacte atunci când sunt deschise. Dispozitivele adecvate includ siguranțe, întrerupătoare de protecție etc.
- Conexiunea trebuie reglată în funcție de curent și siguranțe.
- După instalare, piesele care transportă curentul electric și piesele izolate vor fi protejate împotriva contactului.



**Aparatul poate fi conectat numai de un expert autorizat. Conectarea falsă poate distruge piesele aparatului. În acest caz, pierdeți dreptul de garanție.**

**Deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de orice operații de reparații sau întreținere.**

## DIAGRAMĂ CONECTARE:



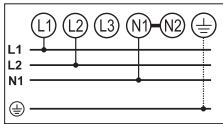
Fixatoarele (podurile de conectare) se așază în slotul special de pe clemă.

### CABLU DE ALIMENTARE

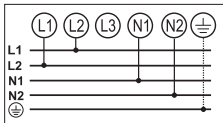
Pentru conectare se pot folosi următoarele:

- Cabluri de conectare izolate din PVC tip H05 VV-F sau H05V2V2-F cu conductor de protecție galben-verde, sau alte cabluri echivalente sau superioare.
- Diametrul cablului exterior trebuie să aibă cel puțin 8,00 mm.

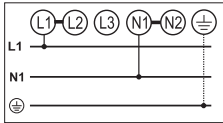
2N 380-415V~ / 50/60 Hz



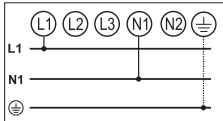
2 2N 220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



### Conectare normală:

- 2 faze, 1 conductor neutru (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):
  - ▷ Tensiunea electrică între faze și conductorul electric este de 220-240 V-. Tensiunea electrică între cele două faze este de 380-415 V-. Instalați un fixator între terminalele 4-5. Grupul ar trebui să includă cel puțin două siguranțe de 16-amperi. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fie de cel puțin 2.5 mm<sup>2</sup>.
- 2 faze, 2 conductori neutri (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):
  - ▷ Tensiunea electrică între faze și conductorul electric este de 220-240 V-.
  - ▷ Grupul (instalația) ar trebui să includă cel puțin două siguranțe de 16-amperi. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fie de cel puțin 2.5 mm<sup>2</sup>.

### Conectare specială

- Conectare monofazată (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):
  - ▷ Tensiunea electrică între fază și conductorul electric este de 220-240 V-. Instalați fixatoare între terminalele 1-2 și 4-5. Grupul (instalația) ar trebui prevăzută cu o siguranță de cel puțin 32 A. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fie de cel puțin 4 mm<sup>2</sup>.

Treceți cablul de alimentare printr-un manșon de detensionare (clemă) care protejează cablul împotriva smulgerii.

Conectarea falsă poate distruge părți ale aparatului. În aceste cazuri, nu aveți dreptul la garanție.

Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că tensiunea electrică specificată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice este conformă cu tensiunea electrică a sursei de alimentare.

Un expert ar trebui să verifice tensiunea electrică reală din casa dvs. (220-240 V în raport cu N), utilizând un aparat de măsurare adecvat!

Aparatele cu o lățime de 30 de centimetri (două ochiuri) permit doar conectarea monofazată. Diametrul cablului de alimentare ar trebui să fie de cel puțin 1.5 mm<sup>2</sup>!

# EVACUARE

---



Ambalajul este realizat din materiale prietenoase cu mediul care pot fi reciclate, evacuate, sau distruse fără nici un risc pentru mediu. În acest sens, materialele de ambalare sunt etichetate în mod adecvat.

Simbolul de pe produs sau ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer normal. Produsul trebuie transportat la un centru de colectare autorizat pentru procesarea echipamentelor electrice și electronice.

Evacuarea corectă a produsului va ajuta la prevenirea oricăror efecte negative asupra mediului și asupra sănătății oamenilor care se pot produce în cazul evacuării incorecte a produsului. Pentru informații detaliate privind evacuarea și procesarea produsului, vă rugăm să contactați organismul municipal relevant responsabil de managementul deșeurilor, serviciul dumneavoastră de evacuare a deșeurilor, sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.

*Ne rezervăm dreptul de a efectua orice modificări și de a corecta orice erori din instrucțiunile de utilizare.*





BI4\_TI\_SY2.1



ro (05-19)