

IT Istruzioni d'uso, incasso e collegamento

RO Instrucțiuni de utilizare, montare și conectare



Piano cottura in vetroceramica da incasso

Plită ceramică integrată



Gentile cliente!

Piano cottura in vitroceramica da incasso è destinato all'uso domestico.

Per l'imballo dei nostri prodotti usiamo i materiali gentili per l'ambiente che possono senza pericoli riciclarsi, deporsi o distruggersi.

Per questo scopo sono adeguatamente segnati anche i materiali d'imballo.

Quando non userete più l'apparecchio, non abbandonatelo nell'ambiente ma portatelo nei specializzati centri di raccolta di elettrodomestici usati.

Istruzioni d'uso

Le istruzioni d'uso sono destinate all'utente.

Descrivono l'apparecchio e la sua gestione. Sono adattate ai diversi tipi d'apparecchi; per cui potete trovare all'interno di esse le spiegazioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

Istruzioni di collegamento

Il collegamento deve essere eseguito secondo le presenti istruzioni d'uso, le leggi ed i standard in vigore. Il lavoro può eseguire solo un tecnico specializzato.

Targhetta

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore

Protezione dal pericolo d'incendio

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di lui, mentre dall'altra parte può essere posizionato solo il mobile della stessa altezza di apparecchio.

Avvertenze importanti

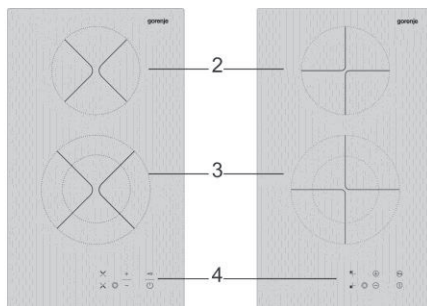
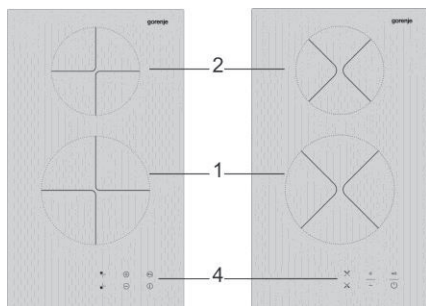
- L'apparecchio può essere incassato e collegato alla rete elettrica solo da Servizio d'Assistenza o da un tecnico autorizzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento (area intorno ai piani cottura) Non lasciate incustoditi i bambini durante il funzionamento dell'apparecchio. Pericolo ustioni!
- Il grasso e l'olio surriscaldato sul piano cottura possono infiammarsi (p.e. patatine fritte). Sorvegliare la cottura perchè esiste pericolo di ustioni e di incendi.
- Non posizionare sul piano cottura le pentole vuote.
- Non usare piano cottura per riscaldare l'ambiente.
- Non usare la superficie in vetroceramica come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti potrebbero graffiarla.
- Preparazione dei cibi nei contenitori sottili di plastica o di alluminio sui piani cottura caldi è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica non bisogna posizionare gli oggetti in plastica o la carta d'alluminio.
- Attenzione al collegamento elettrico degli altri apparecchi nelle vicinanze della cucina in vetroceramica. Il cavo non deve toccare il piano cottura caldo.
- Non conservate sotto l'apparecchio gli oggetti sensibili ai cambiamenti di temperatura, come p.e. detersivi, spray, etc.
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualsiasi screpolatura, interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica. Chiamate Servizio d'assistenza.
- Non usare per la pulizia dell'apparecchio, gli apparecchi a vapore o ad alta pressione, perchè possono provocare la folgorazione.
- L'apparecchio è prodotto secondo i standard di sicurezza in vigore; malgrado questo, non consigliamo utilizzo di esso senza sorveglianza, da parte delle persone con ridotte capacità fisiche, movimentali o mentali oppure delle persone senza esperienza o coscienza. Lo stesso consiglio vale per utilizzo d'apparecchio da parte delle persone minorenni.



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

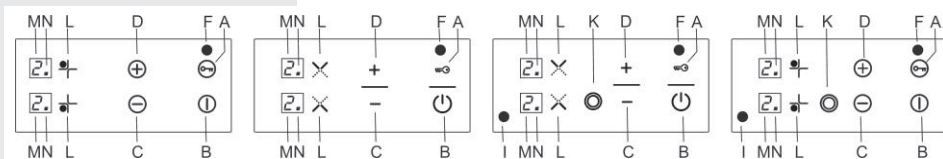
Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Superficie piani cottura in vetroceramica



- 1 - zona di cottura anteriore
- 2 - zona di cottura posteriore
- 3 - zona di cottura - duozona
- 4 - pannello di maneggio

Elementi gestione piani cottura



- A - Sensore di chiusura della funzione (chiave)
- B - Sensore interruttore della rete
- S - Sensore meno (-)
- D - Sensore più (+)
- F - Illuminazione controllo della chiusura del piano di cottura
- I - Illuminazione controllo collegamento della duozona del circuito esterno
- K - Sensore duozona
- L - Sensore della zona di cottura
- M - Indicatore del grado di potenza
- N - Simbolo di attivazione della zona di cottura

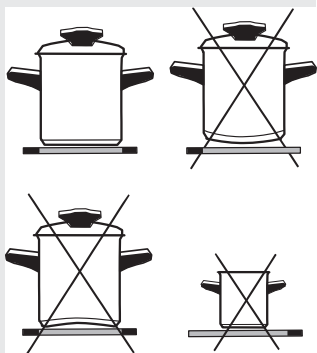
Nella superficie del piano cottura in vetroceramica sono incassati due cerchi di cottura. La superficie è dritta, senza bordi dove potrebbe fermarsi la sporcizia. Le pentole si possono spostare sulla superficie senza problemi.

- Piano cottura in vetroceramica raggiunge molto velocemente la temperatura impostata, però la superficie nelle vicinanze rimane fredda.
- Piano cottura è resistente ai cambiamenti di temperatura.
- Piano cottura è resistente agli urti. Anche se posizionate la pentola sul piano cottura più fortemente, non la danneggerete.
- Non usate la superficie in vetroceramica come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiarla.
- La preparazione dei cibi nei contenitori d'alluminio o di plastica sui piani cottura caldi non è permessa. Sulla superficie in vetroceramica non dovete appoggiare nessun oggetto in plastica o in alluminio (la carta d'alluminio).
- Non cuocete il caffè nel pentolino piccolo perché il fondo è troppo piccolo e potrebbe danneggiarsi la superficie in vetroceramica.

IMPORTANTE!

- Se rovesciate lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero sulla superficie in vetroceramica – questo può fare il danno alla superficie per questo bisogna eliminare immediatamente con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda .
- Non pulite la superficie in vetroceramica ancora calda con dei detersivi perché quest'ultima si può danneggiare.

Pentole



Usate le pentole di qualità con il fondo stabile e dritto.

- La pentola deve essere posizionata durante la cottura al centro del piano cottura.
- Per la cottura nelle pentole di vetro termoresistenti o di porcellana bisogna attenersi ai consigli del produttore delle pentole.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finché non raggiunge la pressione giusta. All'inizio il piano cottura funziona alla massima potenza e dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate
- la potenza della cottura.
- Quando cuocete sul piano cottura in vetroceramica nelle pentole chiare (metallo chiaro) o con il fondo spesso, il tempo di ebollizione si allunga per alcuni minuti (fino a 10 minuti). Se volete far bollire una grande quantità d'acqua, Vi consigliamo di usare le pentole con un fondo scuro e dritto.

Piano cottura si danneggia se:

- Accendete il piano cottura e lo lasciate vuoto o posizionate sopra la pentola vuota,
- Usate le pentole non adatte p.e. con il fondo ruvido, non dritto oppure **con il diametro troppo piccolo** (p.e. pentolino per caffè).
- Non usate le pentole in argilla perchè sulla superficie in vetroceramica provoca i graffi.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, asciugate il fondo della pentola per assicurare la trasmissione del calore e che non si danneggi la superficie in vetroceramica.

Risparmio energetico

- Durante l'acquisto delle pentole fate attenzione al diametro della pentola dove normalmente viene segnato il diametro della parte superiore (del coperchio) – che è più grande - e non del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione che sfruttano l'aumento di pressione all'interno della pentola sono particolarmente indicate per il risparmio di energia e di tempo. Grazie al tempo di cottura abbreviato, nel cibo rimangono più vitamine.
- Fate attenzione che le pentole a pressione e tutte le altre pentole durante la cottura contengono abbastanza liquidi, poichè l'uso di pentola vuota sul piano cottura provoca surriscaldamento e danneggiamento della pentola e del piano cottura.
- Usare il coperchio della grandezza adeguata, se la natura della preparazione del cibo lo permette.
- Le pentole devono essere della grandezza adeguata secondo la quantità di cibo da cuocere. Preparazione di piccole quantità di cibo nelle pentole grandi rappresenta lo spreco di energia.

Gestione piano cottura

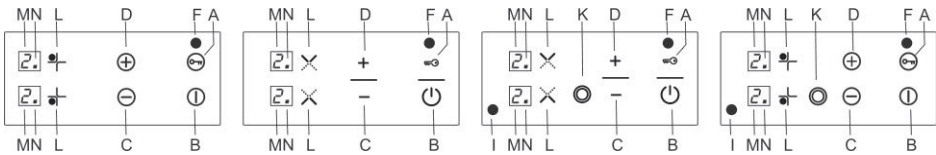
CALIBRAZIONE SENSORI

Durante periodo in cui i sensori si adattano alle condizioni esterne:

- Non mettete sulla sua superficie alcun oggetto, altrimenti attivate un regime errato.
- Le superfici dei sensori tenetele sempre pulite.
- Non esponetele alle illuminazioni come: lampa alogene o alle luci dirette del sole ect.

Se queste condizioni non saranno rispettate può succedere che la calibrazione dei sensori non sarà più regolare e giusta e su display appare l'avviso dell'errore (vedi tabella). Dopo l'eliminazione del problema la calibrazione viene automaticamente regolata.

PANELLO DI MANEGGIO



ATTENZIONE!

- Maneggio a sensore si attiva ponendo il dito al simbolo appartenente sul piano di cottura vetroceramico. Perciò tenete pannello di maneggio sempre pulito e asciutto.
- I sensori reagiscono ai colori scuri e opachi (non usate guanti neri). Non ponete niente sulla superficie del pannello di maneggio del piano di cottura.
- Attenzione per l'accensione non voluta dell'apparecchio, es.dagli animali domestici!

L'ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA

Si preme solo sensore B (interruttore rete). Su due display appare simbolo „O“ oppure „H“ e simboli di attivazione della zona di cottura „N“ lampeggiano. Se non va scelta l'altra operazione entro 10 sec. il piano di cottura si spegne automaticamente.

L'ACCENSIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Entro 10 secondi dopo l'accensione del piano di cottura premete sensore „L“ della zona di cottura prescelta e simbolo predisposto si accende e lampeggia. Gli altri simboli si spengono. Entro 8 secondi mediante sensori „+“ e „-“, impostiamo grado di prestazione. (1-9).

L'IMPOSTAZIONE DEL GRADO DI COTTURA PRERISCALDAMENTO

Attivate la zona di bollitura(Simbolo „N“ lampeggia in modo permanente) scegliete grado di prestazione entro 8 secondi

ANNOTAZIONE:

In caso d'impostazione del grado di prestazione tramite sensore „-“, lampeggerà a scambio per 8 sec.il grado di prestazione prescelto assieme al simbolo „A“. Dopo il tempo scaduto rimane visibile su display solo il grado di prestazione scelto.

L'IMPOSTAZIONE DEL GRADO DI PRESTAZIONE A FUNZIONE PRERISCALDAMENTO:

Rende più facile la cottura del cibo portandolo in cottura in tempo più breve del solito arrivando al grado prescelto di bollitura che dopo scende automaticamente al grado più basso prescelto per la cottura.

- Attiviamo la zona di cottura scelta
- Premiamo sensore „-“, su display lampeggia a scambio il 9 e A.
- Premendo ancora una volta sensore “-“ scegliamo (entro 8.sec.) il tempo di preriscaldamento richiesto e grado di prestazione dopo la scadenza del tempo (vedi tabella).
- Se non attiviamo la funzione di preriscaldamento, rimane impostato grado 9 e la funzione preriscaldamento sarà automaticamente disattivata.
- Durante tutto il tempo di preriscaldamento, la zona di cottura sarà impostata a grado di massima prestazione e su display appare a scambio il simbolo “A” e simbolo di prestazione prescelta. Dopo la scadenza del tempo di preriscaldamento, la zona di cottura automaticamente commuta al grado di prestazione prescelto. I tempi di preriscaldamento per singoli gradi di prestazione, vedi in tabella sotto riportata.

Grado di prestazione	Tempo di andamento a prestazione maxima (tempo di preriscaldamento)	Spengimento di sicurezza
U	-	6 ore
1	60 sec	6 ore
2	3 min	6 ore
3	4 min 42 sec	5 ore
4	6 min 30 sec	5 ore
5	8 min 30 sec	4 ore
6	2 min 30 sec	1,5 ora
7	3 min 30 sec	1,5 ora
8	4 min 30 sec	1,5 ora
9	-	1.5 ora

CAMBIAMENTO DEL GRADO DI PRESTAZIONE

Per lo scambio del grado di prestazione attivate la zona di cottura appartenente (sensore „L“) e premendo sensori „+“ e „-“, effettuate cambiamento richiesto

SPENGIMENTO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio potrete spengere qualvolta premendo sensore „B“ per il tempo di 1.sec

L'ACCENDIMENTO DELLA DUOZONA

è possibile in qualsiasi momento della cottura.

- Attivando la zona scelta premendo sensore „L“ per duozona
- Su display lampeggia punto decimale, in seguito premendo sensore „K“ viene attivata duozona e lampeggia simbolo „I“.

SPENGIMENTO DELLA DUOZONA

Si procede con lo stesso modo arrivando allo spengimento del simbolo „I“ e il circuito esterno della zona di cottura si spenge.

SPENGIMENTO DELLA ZONA DI COTTURA

- Prima va attivata la zona di bollitura scelta
- Contemporaneamente premete ambedue sensori D (+) e C (-) la zona di cottura si spegne o premendo sensore C(-) gradatamente impostiamo grado di prestazione sullo „0“.
- Dopo lo spengimento della zona di cottura sarà visibile su display della zona
- appartenente il simbolo „H“ che indica che la zona è ancora calda e abbiamo la possibilità di sfruttare suo calore residuo.

INDICATORE DEL CALORE RESIDUO

Subito dopo lo spengimento della zona di cottura o del piano completo appare su display „H“, ciò che significa che la zona di cottura è stata riscaldata a più di 60°C.

Dopo raffreddamento del piano di cottura questo simbolo sparisce.

ANNOTAZIONE

In caso se appare su display simbolo „H“ in seguito al collegamento del piano di cottura alla rete el. (es.collegamento dopo la mancanza del corrente durante bollitura o collegamento iniziale alla rete.el.) significa che è stato scollegato dalla rete ancora caldo. Non c'è da preoccuparsi perchè simbolo „H“ sparisce dopo il tempo scaduto prestabilito dal produttore.

LA FUNZIONE PER MANTENERE CIBI IN STATO CALDO

Usando la prestazione bassa manteniamo il cibo isempre caldo.

Impostazione della funzione:

- Impostate la zona di cottura a grado di prestaz. 1 e premete sensore „-“,
- Su display appare „U“

LA CHIUSURA DEL MANEGGIO DEL PIANO DI BOLLITURA

Se vogliamo chiudere il regime inserito nella zona di cottura (la chiusura non permette lo spostamento del grado non voluto durante la cottura), premiamo sensore **A** (chiave) per il tempo minimo di 2 sec. Lampeggia lampadina di controllo „F“.

Durante chiusura del pannello di maneggio del piano di cottura, rimane in funzione solo lo spengimento del piano di cottura (premendo sensore B -l'interruttore rete - oppure lo spengimento della chiusura premendo simbolo A (chiave). Dopo lo spengimento della chiusura (il diodo di indicazione del sensore A si spegne) possiamo maneggiare di nuovo ogni funzione del piano di cottura.

ANNOTAZIONE:

Chiudere il piano di cottura è possibile solo allo stato di sua accensione

DISPOSITIVO SICUREZZA BAMBINI

Dispositivo sicurezza bambini serve a rendere impossibile l'uso dell'apparcho

Dispositivo sicurezza bambini è possibile attivare solo se non è ancora impostato grado di prestazione delle zone di cottura.

ANDAMENTO

- Accendete piano di cottura premendo sensore „B“.
- Su display appaiono i punti decimali lampeggianti.
- Entro 3 sec. premete insieme sensori „+“ e „-“, e in seguito sensore „+“.
- Su display appare per il momento **L** e il piano si spegne.
- Provando ad accendere il piano di cottura, i display con **L** lampeggiano

**DISATTIVAZIONE–
SPENGIMENTO
DISPOSIT. SICUREZZA
BAMBINI**

**SPENGIMENTO
AUTOMATICO DEL PIANO
DI COTTURA**

**SPENGIMENTO DI
PROTEZIONE DEL PIANO
DI COTTURA**

**SPENGIMENTO DI
SICUREZZA DEL PIANO DI
COTTURA**

- Accendete piano premendo sensore „B“
- Si accendono su display le „L“
- Entro 3 sec. premete assieme simboli „+“ e „-“, e in seguito sensore „-“.
- Il piano é preparato per suo uso

Se spengiamo tutte le zone di bollitura, il piano si spegne automaticamente entro 10 secondi.

Tutto il piano di cottura si spegne in caso se premiamo uno o più sensori per il tempo più lungo di 12 sec. (es. coprendo i simboli di maneggio con lo straccio o con la pentola).

Il piano è fornito del dispositivo di sicurezza in caso di spengimento. Il tempo occorrente per lo spengimento dipende dal grado di prestazione inserito –vedi tab.

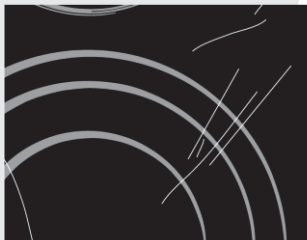
Tabella errori	
Display	Motivo
F1	• l'illuminazione troppo forte
F2	• luce pulsante forte(es. fluorescente)
F3	• sensore coperto con oggetto chiaro
F4	• luce forte, variabile
FF	• copertura dei sensori (liquidi rovesciati)

ANNOTAZIONE:

Simboli FF, F1– F4 appaiono a scambio con simboli A0 – A9 che indicano sensore concreto

Se usiamo piano di cottura in modo non adeguato (es. riscaldando la pentola vuota), appare su display simbolo „t“ che indica soprariscaldamento del piano.

Pulizia e manutenzione



dis. 1

La superficie in vetroceramica fredda deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate i detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo di superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole che potrebbe graffiare i piani cottura (dis.1). Attenzione: L'uso delle spugne d'acciaio o dei detersivi abrasivi possono graffiare la superficie. Altretanto la si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati o mescolati male (dis.1 e dis.2).

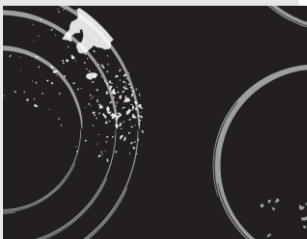


dis. 2

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole rovinati (dis.2).

La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la superficie asciugata per bene (dis.3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi ed spray aggressivi per eliminare il calcare (dis.3)



dis. 3

La sporcizia più ostinata si elimina con i detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

Fate attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo di esso potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (dis.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non viene in contatto con il piano cottura caldo (dis.4).

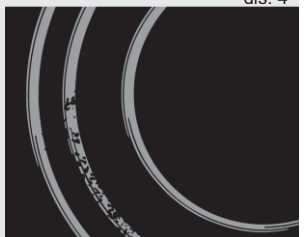


dis. 4

Fate attenzione a non farvi male quando manovrate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono fare il danno permanente alla superficie in vetroceramica (dis.5), per questo bisogna eliminare immediatamente con il raschietto residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (dis.4).

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influenza il funzionamento e la stabilità della superficie. Il più delle volte è la conseguenza dei resti di cibo che si sono bruciati, oppure lo causa il fondo della pentola (p.e. di alluminio o di rame) che però è molto difficile eliminare completamente.

Attenzione: Tutti gli errori sono di natura estetica e non influenzano direttamente sul funzionamento d'apparecchio. L'eliminazione di questi non si esegue sotto la garanzia



dis. 5

Attenzione:

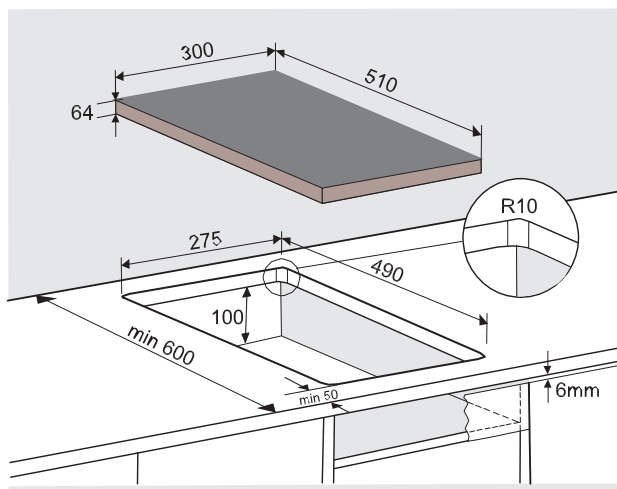
Tutti i disturbi sopra indicati sono soprattutto di natura estetica e non influenzano direttamente il funzionamento dell'apparecchio. L'eliminazione di questi disturbi non è in garanzia.

Incasso piano cottura

Avvertenze importanti

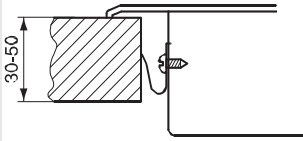
- L'apparecchio può essere incassato, collegato alla rete elettrica da un tecnico autorizzato..
- Il piallaccio o il rivestimento del mobile da incasso deve essere lavorato con le colle termoresistenti (100°C), altrimenti a causa di minore resistenza termica può cambiare il colore o la forma.
- Piano cottura da incasso è adatto ad essere incassata nel piano di lavoro, sopra il mobile di larghezza 600 mm o più.
- Il piano cottura da incasso deve essere montato in modo che dopo il montaggio sia possibile l'accesso, dalla parte inferiore, ai due anteriori elementi fissanti.
- Mobili appesi sopra il piano cottura devono essere posizionati in altezza giusta che non disturba il processo lavorativo.
- La distanza fra il piano cottura e la cappa deve essere come richiesto nelle istruzioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 650 mm.
- La distanza minima fra il bordo d'apparecchio e il mobile alto vicino è 40 mm.
- E' permesso l'uso di assicelle di decorazione di legno massiccio nei piani di lavoro – solo se rimane la distanza minima segnata sui disegni per l'incasso.
- La distanza minima fra piano cottura da incasso e la parete posteriore è segnata sul disegno per l'incasso.

Misura apertura piano cottura



- Piano cottura da incasso può essere montato nel piano di lavoro che ha un spessore di 30-50mm.
- Il mobile inferiore non deve avere un cassetto. Se il mobile della cucina possiede un divisorio orizzontale, quest'ultimo deve essere distante 100mm dalla superficie inferiore del piano di lavoro. Lo spazio fra il divisorio e il piano cottura deve essere vuoto e dentro non dovete lasciare gli oggetti.
- Nella parte posteriore del mobile deve esserci l'apertura in altezza minima di 100mm su tutta la larghezza del mobile. Altrettanto deve esserci un'apertura di minimo 6mm nella parte anteriore

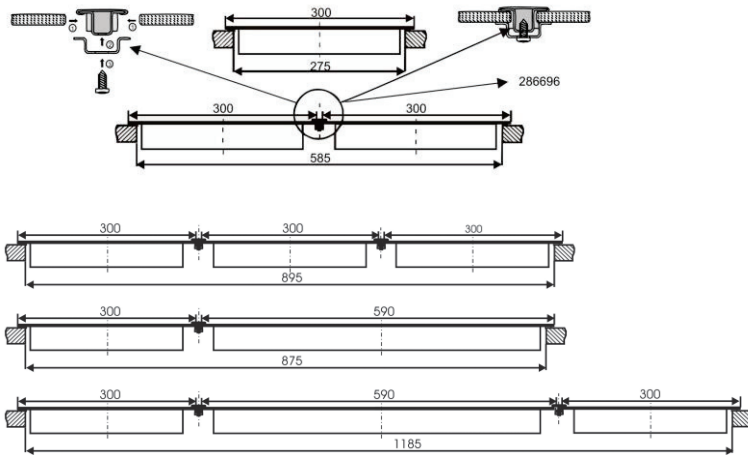
Procedimento incasso



- Piano di lavoro deve essere posizionato perfettamente dritto.
- Proteggere adeguatamente le superfici tagliate.
- Avvitare gli elementi di fissaggio in dotazione (4) con le viti (4) sull'apertura già pronta della parete destra e sinistra del piano cottura.
- Collegare il piano cottura da incasso alla rete elettrica e al conduttore di gas (vedi capitolo Collegamento alla rete elettrica e al gas).
- Inserire il piano cottura nell'apertura tagliata.
- Spingere il cottura con forza contro il piano di lavoro.

Incasso più piani cottura

Per l'incasso di più piani cottura bisogna mettere un'assicella fra loro. (l'assicella si acquista nel servizio d'assistenza - 286696).



Collegamento piano cottura alla rete elettrica

- Collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato. Protezione del collegamento elettrico deve adeguarsi alle norme in vigore.
- Morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei morsetti.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta del piano cottura in vetroceramica con tutti dati di base è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- L'apparecchio è prodotto per essere collegato alla tensione alternata AC 230 V.
- Nel collegamento elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare che divide l'apparecchio in tutti i poli dalla rete elettrica e nel quale nella posizione aperta, la distanza fra i contatti è di minimo 3mm. Sono adeguati valvole limitatrici, interruttori di protezione della corrente, etc.

- Il collegamento viene scelto secondo le possibilità d'installazione della corrente elettrica e di valvole limitatrici
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questi apparecchi possono essere incassati da una parte vicino ad un mobile più alto di lui, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Conduttori di corrente e le parti isolate devono essere protette dal contatto, dopo l'incasso.

Adattamento basilare dei sensori all'ambiente

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento basilare che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti gli indicatori mostrano il simbolo "—". Quando l'adattamento basilare si è concluso con successo, tutti gli indicatori si spengono e potete usare la cucina.

Durante il processo di adattamento, sui sensori non deve esserci alcun oggetto. Se non sarà così, l'adattamento sarà interrotto finché non toglierete questi oggetti.

Durante questo tempo non potete usare i piani cottura.

ATTENZIONE!

Prima di ogni intervento bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Il collegamento elettrico d'apparecchio deve seguire lo schema , secondo la tensione della rete elettrica. Collegare il cavo di protezione (PE) con il morsetto segnato con il simbolo del cavo da terra \perp .

Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge dai strappi accidentali.

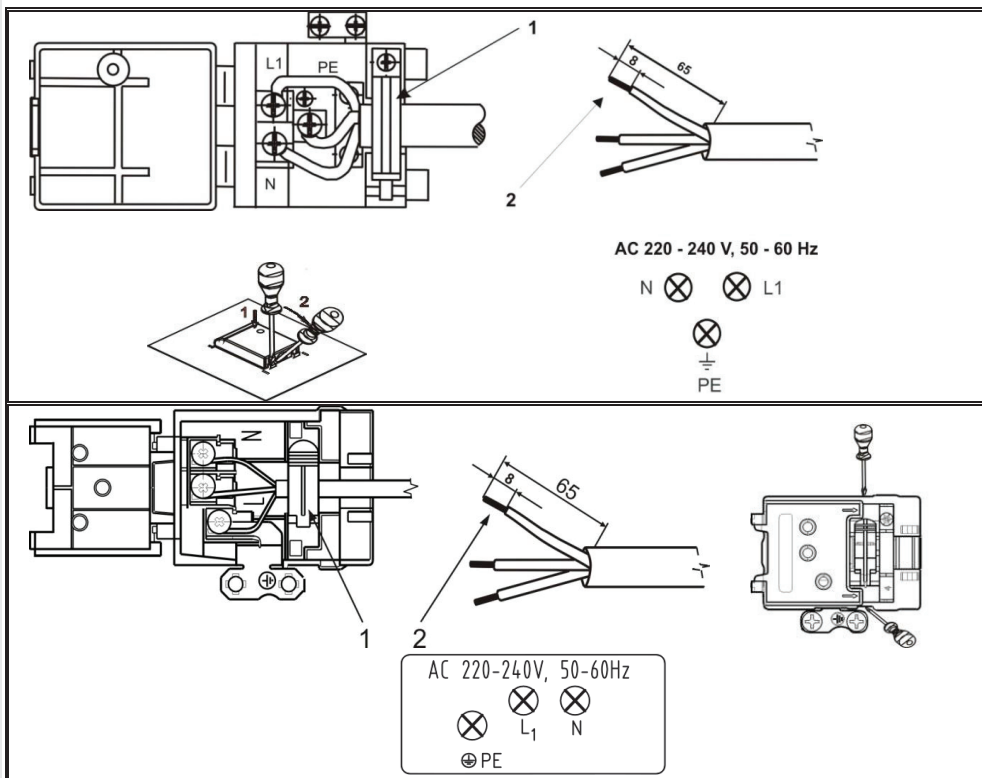
Dopo il collegamento accendete tutti i piani cottura per circa 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

Schema di collegamento

- Per un collegamento sbagliato si possono rovinare parti d'apparecchio e in questo caso la garanzia non risponde!
- Prima del collegamento bisogna verificare se la tensione elettrica sulla targhetta corrisponde alla tensione elettrica della rete domestica. La tensione di collegamento dell'utente (230 V contro N) deve verificare un tecnico con l'apposito apparecchio.
- Il cavo di collegamento deve passare in modo, che non tocchi la parete posteriore del piano cottura perché quest'ultima si scalda molto durante il funzionamento.

Per collegamento possono usarsi:

- cavi di collegamenti di gomma tipo H05 RR-F 3 x1,5 con filo di protezione giallo-verde,
- PVC cavi di collegamento isolati tipo H05 VV-F 3 x1,5 con filo di protezione giallo-verde o altri fili simili.



Dati tecnici

Tipo	430A	4309
Collegamento elettrico	AC 230 V	
Tensione di funzionamento	230 V, 50 Hz	
Tipi interruttori	Sensori elettronici	
Piani cottura (ø mm/kW)	HL = HI-light resistenza	
Davanti	180/120 / 1,7/HL	180 / 1,8/HL
Dietro	145 / 1,2/HL	145 / 1,2/HL
Potenza totale (kW)	2,9	3,0

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO, REGOLAMENTO (UE) N. 66/2014

	Simbolo	Unità di misura	Valore	Valore
Il nome o il marchio del fornitore			GORENJE	GORENJE
Identificativo del modello			430A	4309
Tipologia di piano cottura				
Numero di zone e/o aree di cottura			2	2
Tecnologia di riscaldamento	EE ^{electric} burner		zone di cottura radianti	zone di cottura radianti
I diametri delle zone di cottura e / o aree	∅	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Consumo energetico per zona o area di cottura	EC ^{electric} cooking	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Consumo energetico del piano cottura	EE ^{electric} hob	Wh/kg	193,0	191,3

CI PRENDIAMO IL DIRITTO DEI CAMBIAMENTI CHE NON INFLUISCONO SULLA FUNZIONALITÀ DELL'APPARECCHIO.

STIMATE CUMPĂRĂTOR!

Plita ceramică integrată este concepută exclusiv pentru uz casnic. Materialele folosite la ambalarea produsului sunt ecologice și pot fi reciclate, depozitate sau distruse fără periclitarea mediului ambient. Pentru ca aceste caracteristici să poată fi recunoscute cu ușurință, toate ambalajele au inscripționări specifice. Când durata de funcționare a aparatului dumneavoastră. a încetat, asigurați-vă că nu veți polua mediul și predați-l la punctele de colectare pentru aparatură casnică uzată care au autorizație în domeniu.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Instrucțiunile de utilizare au fost redactate special pentru utilizator și cuprind detaliile și modalitățile de folosire a aparatului. Aceste instrucțiuni se referă la diferite modele de aparate de același tip, de aceea puteți afla informații și detalii descriptive care să nu se refere la tipul de aparat pe care l-ați achiziționat.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

Aparatul trebuie să fie conectat la sursa de alimentare în conformitate cu instrucțiunile cuprinse în capitolul "Conexiuni electrice" și în conformitate cu standardele în vigoare. Conexiunile trebuie realizate doar de către persoane autorizate.

PLĂCUȚA DE INSCRIPȚIONARE

Plăcuța de inscripționare conține informații esențiale și este amplasată pe latura inferioară a aparatului.

PROTECȚIA CONTRA INCENDIILOR

Aparatul se montează doar cu una din părțile laterale lângă mobilierul de bucătărie, a cărui înălțime o poate depăși pe cea a aparatului. Pe partea opusă amplasați însă un modul de bucătărie egal ca înălțime cu aparatul.

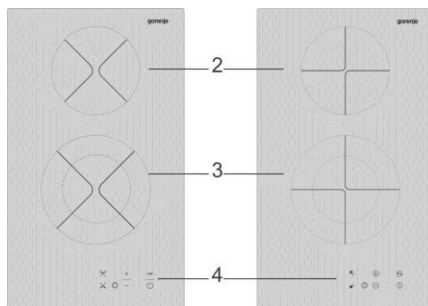
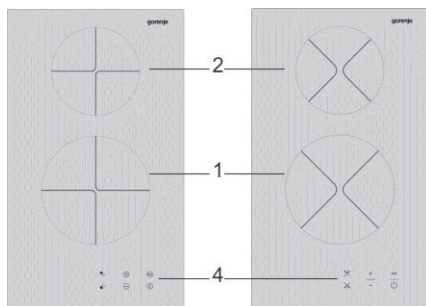
Avertizări importante

- Instalarea și conectarea la sursa de curent electric trebuie făcută numai de către persoane autorizate.
- Anumite zone ale plitei (adiacente terinelor) se încing în timpul gătitului. Nu lăsați copii în preajma aparatului și avertizați-i în legătură cu pericolul de arsuri.
- Uleiul încins se aprinde cu ușurință. Asigurați-vă că aveți situația sub control când prăjiți.
- În timpul gătitului vasele trebuie acoperite.
- Nu folosiți aparatul pentru încălzirea camerei.
- Nu folosiți plita ceramică ca suprafață de lucru. Obiectele ascuțite pot deteriora suprafața plitei.
- Este interzis gătitul în recipiente din aluminiu sau plastic. Nu puneți pe suprafața plitei obiecte din plastic sau folii de aluminiu.
- În situația în care alte cabluri sunt conectate la priza din apropierea plitei, asigurați-ă că acestea nu ating suprafața plitei.
- Nu depozitați sub plită obiecte inflamabile: soluții de curățat, spray-uri, detergenți.
- Nu folosiți plite ceramice crăpate sau sparte. În situația în care observați fisuri vizibile la nivelul plitei, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare.
- În situația în care detectați disfuncționalități, deconectați aparatul de la sursa de alimentare și apelați la firma care asigură service-ul.
- Nu folosiți aparate cu abur pentru curățarea plitei.



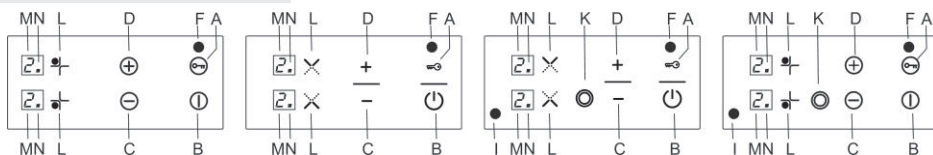
Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Suprafața plitei ceramice



- 1 - zona de gătit din față
- 2 - zona de gătit din spate
- 3 - zona de gătit din față – zonă dublă
- 4 – panoul de control

ELEMENTELE DE COMANDĂ ALE PLITEI



- A - senzorul de blocare a funcției (cheie)
- B - senzorul comutatorului de rețea
- C - senzorul minus (-)
- D - senzorul plus (+)
- F - lampă control închidere plită
- I – lampă control conectare circuitului exterior al zonei duble
- K - Senzorul zonei duble
- L – senzorul zonei de gătit
- M - indicatorul treptei de reglare
- N - simbolul activare zona de gătit

Plita ceramică este dotată cu patru terine destinate pentru gătit.

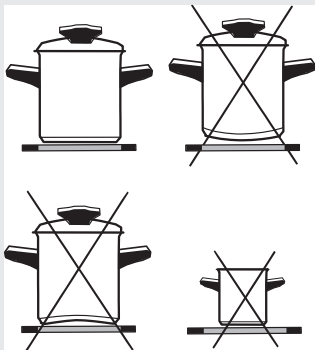
Suprafața plitei este plană, fără margini în care să se adune murdăria.

- Terinele ajung rapid la temperatura selectată, în timp ce zonele adiacente terinelor rămân reci.
- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Plita este rezistentă la șocuri. Vasele de gătit pot fi amplasate în condiții de siguranță fără a afecta suprafața acesteia.
- Nu folosiți plita ca suprafață de lucru. Obiectele ascuțite îi pot zgâria suprafața.
- Nu preparați pe plită hrană învelită în folie de aluminiu sau de plastic. Nu amplasați niciodată pe plită obiecte de plastic sau alimente învelite în folie de aluminiu
- Nu preparați cafea în stil turcesc în ibrice deoarece acestea au diametrul bazei prea mic și pot deteriora plita.

AVERTISMENT!

- Dacă pe suprafața plitei se scurge zahăr sau alte substanțe care conțin mult zahăr, curățați suprafața imediat și înlăturați imediat reziduurile de zahăr cu un burete abraziv, chiar dacă zona este încă încălzită. În caz contrar terina se va deteriora.
- Nu curățați plita când este încălzită, deoarece o puteți deteriora.

Vasele de gătit



Utilizați numai vase de calitate superioară cu baza plată și stabilă.

- Pentru a găti, amplasați vasul de gătit pe mijlocul terinei.
- Când utilizați vase termorezistente și vase de sticlă termorezistentă, respectați instrucțiunile producătorului.
- Dacă utilizați cratițe sub presiune, supravegheați-le până la atingerea presiunii corespunzătoare. În astfel de cazuri reglați temperatura cuptorului la maximum, reducând-o ulterior conform instrucțiunilor producătorului.
- Puteți prelungi durata de fierbere (până la 10 minute) prin utilizarea vaselor cu radiație puternică (suprafață metalică lucioasă) sau a celor cu bază mai groasă. Astfel, la fierberea unor cantități mai mari de lichid, se recomandă folosirea vaselor cu bază neagră și groasă.

Zona de gătit se poate deteriora în următoarele cazuri:

- Dacă este lăsată în funcțiune fără a avea niciun vas deasupra, sau dacă sunt amplasate vase goale.
- Dacă utilizați vase nepotrivite, cu bază plată și distorsionată sau cu un diametru redus (ibrice tradiționale turcești de cafea).
- În cazul în care utilizați vase din teracotă (din lut) care pot produce zgârieturi pe suprafața plitei ceramice.
- Ștergeți bine baza vasului înainte de a-l pune pe plită; veți îmbunătăți astfel transmisia căldurii și veți proteja terinele.

Recomandări privind economisirea energiei

- Atenție la dimensiunea vaselor pe care le achiziționați: diametrul vasului reprezintă partea superioară a acestuia care, de obicei, trebuie să fie mai mare decât baza.
- Cratițele sub presiune (cratițe economice) care funcționează pe baza presiunii în interioare bine etanșeizate sunt extrem de practice, economice atât ca timp, cât și din punctul de vedere al consumului energetic. Datorită timpului de preparare redus, vitaminele se păstrează în componența mâncării.
- Lăsați în vasul sub presiune o cantitate suficientă de apă; în caz contrar acesta se poate supraîncălzi deteriorând atât vasul cât și terinele.
- Acoperiți întotdeauna vasele cu capace de mărime potrivite.
- Vasele trebuie să aibă o mărime corespunzătoare cantității de mâncare pe care o pregătiți.
- În cazul în care folosiți vase foarte mari pentru a găti cantități reduse, veți consuma mult mai multă energie.

Comenzile plitei

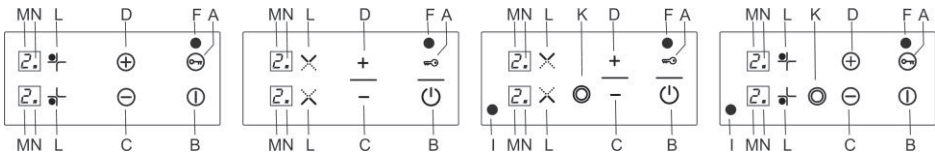
CALIBRARE SENZORI

În timpul adaptării senzorilor la condițiile externe:

- Nu așezați pe suprafața acestora nici-un fel de obiecte, altfel s-ar putea activa regimul de defecțiuni.
- Țineți suprafața senzorilor întotdeauna curată.
- Nu le expuneți luminii puternice, cum ar fi lampa cu halogen sau lumina puternică a soarelui etc.

În cazul nerespectării acestor condiții s-ar putea ajunge la o calibrare incorectă a senzorilor iar pe display apare un mesaj de eroare (vezi tabelul). După eliminarea cauzei calibrarea se remediază automat.

PANOUL DE CONTROL



ATENȚIE!

- Comanda senzorilor se activează prin punerea degetului pe simbolul corespunzător de pe plita vitroceramică. De aceea păstrați panoul de control curat și uscat.
- Sensorii nu reacționează la culori mat închise (nu folosiți mănuși negre). Nu așezați nimic pe panoul de control al plitei.
- Atenție la cuplare întâmplătoare a aparatului, de ex. de animale domestice!

CUPLAREA PLITEI

Se apasă numai senzorul B (întrerupător de rețea). Pe ambele display-uri apare simbolul "O" sau "H" iar simbolurile pentru activarea zonei de gătit "N" încep să licărească. În cazul în care în timp de 10 secunde nu efectuați o altă selectare, plita se decuplează automat.

CUPLAREA PLITEI

În timp de 10 sec după activare apăsați senzorul "L" al zonei solicitate. Simbolul de activare al zonei de gătit respective "N" rămâne aprins, celelalte simboluri "N" se sting. În timp de 8 sec. cu ajutorul senzorilor "+" și "-" reglăm treapta de reglare solicitată (1-9).

REGLAREA TREPTEI DE REGLARE FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE:

Activați zona de gătit (simbolul "N" luminează permanent) iar în 8 sec selectați treapta de reglare solicitată

NOTA:

În cazul reglării treptei de reglare cu ajutorul senzorului „-“, un timp de 8 sec. va licări alternativ treapta aleasă și simbolul „A“. După expirarea acestui timp pe display rămâne treapta de reglare selectată.

**REGLAREA TREPTEI DE
REGLARE
CU PREÎNCĂLZIRE:**

Va facilita gătirea prin introducerea mai rapidă a produselor alimentare la fierbere la puterea maximă, pe urmă puterea trece automat la treapta mai mică selectată.

- Activați zona corespunzătoare de gătit.
- Apăsăți senzorul „-“, pe display licărește alternativ 9 și A.
- Prin apăsarea nouă a senzorului „-“, (în timp de 8 sec) selectăm timpul dorit de preîncălzire și treapta de reglare după expirarea timpului respectiv (vezi tabelul).
- Dacă nu activăm preîncălzirea, rămâne reglată treapta de reglare 9 iar funcția preîncălzirii se dezactivează automat.

Pe tot timpul preîncălzirii zona de gătit este reglată la puterea maximă iar pe display apare alternativ simbolul "A" și treapta preselectată. După o perioadă de preîncălzire zona de gătit se comută automat la treapta de reglare preselectată.

Perioada de preîncălzire pentru fiecare treaptă de reglare este trecută în tabel.

Treapta de reglare	Timpul de funcționare la puterea maximă (timpul de preîncălzire)	Decuplare siguranță
U	-	6
1	60 sek.	6
2	3 min.	6
3	4 min. 42 sek.	5
4	6 min. 30 sek.	5
5	8 min. 30 sek.	4
6	2 min. 30 sek.	1,5
7	3 min. 30 sek.	1,5
8	4 min. 30 sek.	1,5
9	-	1,5

**SCHIMBAREA TREPTEI DE
REGLARE**

Pentru a schimba treapta de reglare activați zona corespunzătoare de gătit (senzorul "L") și prin apăsarea senzorilor "+" și "-" efectuați schimbarea solicitată

**DECUPLAREA
APARATULUI**

Aparatul se poate decupla oricând prin apăsarea senzorului "B" pentru un timp de 1 sec.

CUPLAREA ZONEI DUBLE

Zona dublă se poate cupla oricând în timpul gătirii.

- Zona corespunzătoare se activează prin apăsarea senzorului "L" pentru zona dublă.
- Pe display luminează punctul zecimal, după aceea prin apăsarea senzorului "K" se activează zona dublă și se aprinde simbolul "I".

**DECUPLAREA ZONEI
DUBLE**

Procedăm la fel, se stinge simbolul "I" și se decuplează circuitul extern al zonei de gătit.

**DECUPLAREA ZONEI DE
GĂTIT**

- Activați zona corespunzătoare de gătit
- Prin apăsarea în același timp a senzorului D (+) și C (-) zona de gătit se decuplează sau prin apăsarea senzorului C (-) reglăm treptat treapta de reglare la "0".
- După decuplarea zonei de gătit pe display-ul zonei respective apare simbolul "H", care atenționează la faptul, că zona respectivă este fierbinte iar căldura reziduală se poate folosi.

INDICATORII CĂLDURII REZIDUALE

NOTA

PĂSTRAREA ALIMENTELOR ÎN STARE CALDĂ

BLOCAREA PLITEI

NOTA

DISPOZITIVUL DE SIGURANȚĂ COPII

MOD DE PROCEDARE

DEZACTIVAREA – DECUPLARE SIGURANȚĂ COPII

DECUPLARE AUTOMATĂ A PLITEI

DECUPLARE PLITĂ PROTECȚIE

Imediat după dezactivarea zonei de gătit sau a plitei întregi, pe display apare "H". Aceasta înseamnă că zona de gătit este încălzită la o temperatură mai mare de 60 ° C. După răcirea plitei simbolul dispare.

În cazul în care după conectarea plitei la rețeaua el. (de ex. după recuplarea curentului, în cazul decuplării accidentale a acestuia în timpul gătirii sau în cazul conectării inițiale a plitei la rețeaua el.) pe display apare "H", aceasta înseamnă că plita a fost decuplată de la sursa de alimentare a energiei el. în stare fierbinte.

Acesta nu este o defecțiune, simbolul "H" dispare după expirarea timpului reglat de către producător.

Cu ajutorul puterii reduse alimentele să păstrează în stare caldă.

Reglarea funcției:

- Reglăm zona de gătit la treapta 1 și punem degetul pe senzorul "-".
- Pe display apare "u"

Pentru a bloca funcția de reglare a plitei (pentru a preveni prereglerii accidentale a plitei în funcțiune), ținem apăsat senzorul A (cheie) pentru un timp de cel puțin 2 sec. Se aprinde lampa de control "F".

Când plita este blocată rămâne în funcțiune numai funcția de cuplare a acesteia, (prin apăsarea senzorului B (comutatorul de rețea), sau dezactivarea blocării prin apăsarea senzorului A (cheie). După decuplarea funcției de blocare (dioda indicatoare la senzorul A se stinge), din nou sunt în funcțiune toate funcțiile de control ale plitei.

Blocarea plitei este posibilă numai în starea de funcțiune.

Dispozitivul de siguranță copii servește pentru utilizarea imposibilă a aparatului de către copii

- Dispozitivul de siguranță copii se poate activa numai în cazul când nu este reglată treapta de reglare a zonelor de gătit.
- Cuplați plita prin apăsarea senzorului "B".
- Pe display apare punctul zecimal care licărește.
- În timp de 3 sec. apăsați deodată senzorul "+" și "-", iar pe urmă senzorul "+".
- Pe display apare pentru un timp scurt L iar plita se stinge.
- La încercarea cuplării plitei displayul cu L se aprinde.
- Cuplați plita prin apăsarea senzorului "B"
- Pe display se aprind L
- În timp de 3 secunde apăsați deodată senzorii "+" și "-" și pe urmă senzorul "-".
- Plita este gata de utilizare

Dacă decuplăm toate zonele de gătit, plita se decuplează automat în timp de 10 sec.

Plita se decuplează de tot dacă apăsați mai mult de 12 sec. un senzor sau mai mulți senzori (de ex. pe simbolurile control punem o cârpă sau un vas).

DECUPLARE PLITĂ SIGURANȚĂ

Plita este echipată cu decuplare de siguranță. Durata de decuplare depinde de treapta de reglare reglată – vezi tabelul.

Tabelul defecțiunilor	
Display	Cauza
F1	• lumina prea puternică
F2	• lumina pulsatorie puternică (de ex.tub fluorescent)
F3	• senzorul acoperit cu un obiect de culoare deschisă
F4	• lumina schimbătoare puternică
FF	• senzorul acoperit (de ex.cu lichidul vărsat)

NOTA:

Simbolurile FF, F1–F4 se schimbă pe display alternativ cu simbolurile A0-A9, care indică un simbol concret.

În cazul utilizării necorespunzătoare a plitei (de ex. vase goale), poate provoca supraîncălzirea acesteia. Situația este semnalizată de simbolul „t” pe display.

Curățarea și întreținerea plitei ceramice

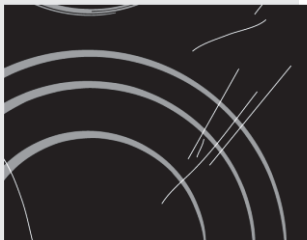


fig. 1



fig. 2

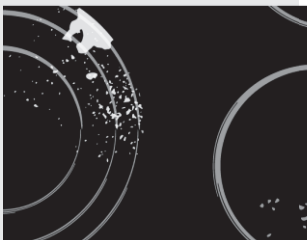


fig. 3



fig. 4

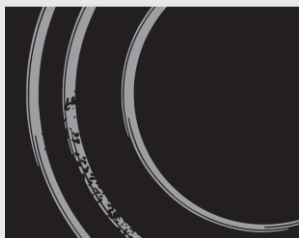


fig. 5

Plita ceramică trebuie curățată numai după ce se răcește în totalitate, de preferință după fiecare folosire; în caz contrar, chiar cele mai mici pete rămase după gătit pot deteriora, cu fiecare întrebuințare, suprafața plitei .

Pentru întreținerea regulată a plitei ceramice, folosiți agenți de curățare speciali care formează un strat protector pe suprafața acesteia. Ștergeți plita de praf sau particule înainte de fiecare utilizare, deoarece acestea îi pot zgâria suprafața (Fig. 1). **Atenție:** folosirea bureților abrazivi din sârmă și a detergenților cu particule abrazive pot zgâria suprafața plitei. Spray-urile cu acțiune puternică și agresivă sau lichidele de curățat nepotrivite pot deteriora suprafața (Fig. 1 și 2).

Marcajele de pe plită se pot șterge în cazul folosirii unor agenți de curățate agresivi sau dacă folosiți vase de gătit cu fundul aspru sau deteriorat.(Fig. 2).

Curățarea petelor mici se face cu un material moale, după care suprafața trebuie ștersă de orice urmă de apă (Fig. 3).

Petele lăsate de apă se șterg cu o soluție de oțet, însă nu ștergeți cu aceasta și rama plitei (situație permisă numai pentru anumite modele), deoarece rama își va pierde din strălucire. Nu folosiți soluții agresive sau agenți de curățare pe bază de sodă caustică (Fig. 3).

Petele mari se îndepărtează cu substanțe de curățare special destinate sticlei ceramice. Urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului. Îndepărtați în totalitate urmele produselor de curățat de pe suprafața plitei, în caz contrar acestea se vor încălzi la următoarea utilizare deteriorând plita (Fig. 3).

Petele greu de îndepărtat se pot curăța, în cele din urmă, cu o substanță abrazivă specială pentru sticla ceramică. Fiți atenți și nu atingeți suprafața plitei cu cuțitul de răzuit (Fig.4). Manevrați cuțitul de răzuit cu cea mai mare grijă pentru a evita rănirea! Zahărul și substanțele dulci pot provoca stricăciuni permanente pe suprafața plitei ceramice (Fig. 5). Resturile de zahăr și substanțele dulci trebuie imediat îndepărtate de pe plită cât timp terinele sunt încă fierbinți (Fig. 4). Decolorarea plitei ceramice nu afectează în nici un fel funcționarea și stabilitatea acesteia. În cele mai multe situații este consecința arsurii resturilor alimentare, sau a mutării vaselor și tigăilor (în special cele provocate de vasele cu fundul din aluminiu sau cupru) de-a lungul suprafeței plitei; aceste decolorări sunt, în cele mai multe cazuri, greu de îndepărtat.

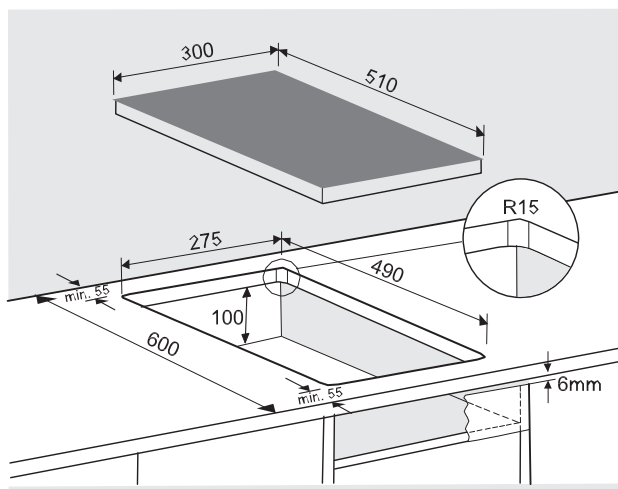
Notă: Toate greșelile mai sus menționate sunt în special de natură estetică și nu afectează în mod direct funcționarea aparatului. Îndreptarea acestor greșeli nu este suportată de garanție.

Montajul plitei

Atenție

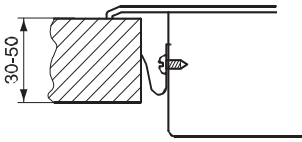
- Pentru evitarea eventualelor pericole, plita trebuie să fie instalată numai de către persoane autorizate.
- Căptușeala panourilor și a mobilierului de bucătărie pe care urmează a fi montată plita trebuie tratate cu adezivi rezistenți la temperaturi ridicate (100° C), în caz contrar, acestea se pot decolora sau deforma datorită rezistenței scăzute la temperaturi mari.
- Plita este special concepută să se potrivească pe o suprafață cu o lățime de 600 mm sau mai mult.
- După instalarea plitei ceramice integrate, asigurați-vă că aveți acces total la cele două componente fixe din față.
- Elementele de bucătărie trebuie suspendate deasupra plitei astfel încât să rămână o distanță suficientă pentru desfășurarea activității.
- Distanța dintre plită și hotă trebuie să cel puțin aceeași cu cea indicată în instrucțiunile de instalare ale hotei, însă în nici un caz mai mică de 650 mm.
- Cea mai mică distanță dintre marginea plitei și mobilierul suspendat din vecinătatea acesteia trebuie să fie de 40 mm.
- Utilizarea marginilor din lemn masiv împrejurul suprafeței de lucru de sub plită este permisă numai în cazul în care se respectă instrucțiunile de instalare ale plitei încorporate.
- Distanța minimă dintre plita integrată și peretele din spate este indicată în indicațiile pentru instalarea plitei integrate.

Dimensiunile orificiilor de inducție a plitei integrate



- Dispozitivul poate fi instalat pe orice suprafață de lucru cu o grosime cuprinsă între 30 mm și 50 mm.
- Mobilierul pe care urmează să fie instalat nu trebuie să aibă sertare. Plita trebuie montată pe o placă orizontală groasă de 100 mm pe suprafața de lucru. Spațiul rămas între plită și placă trebuie să rămână gol; nu depozitați obiecte în acest spațiu.
- Partea din spate a mobilei de bucătărie trebuie să aibă, de asemenea, o deschidere de 100 mm pe întreaga lățime a elementului, iar partea din față trebuie să aibă o deschidere de minimum 6 mm.

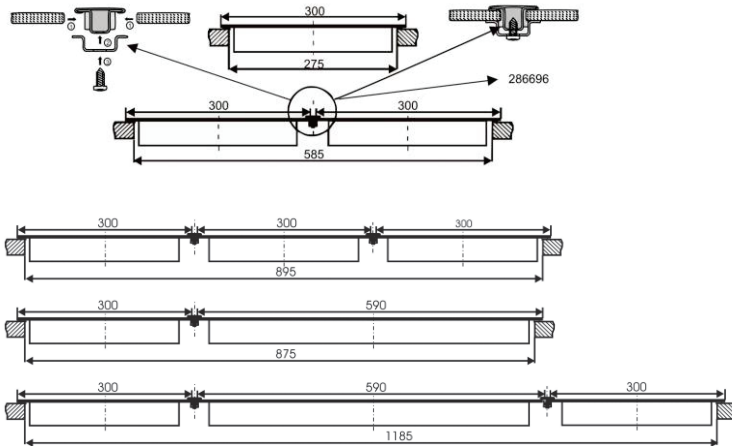
Modalitatea de instalare



- Suprafața de lucru trebuie poziționată perfect orizontal.
- Protejați bine marginile cabinetului.
- Înfilați cele 4 elemente de fixare în cele 4 șuruburi atașate în partea dreaptă și în cea stângă a panoului plitei în orificiile deja existente.
- Conectați plita la sursa de alimentare (vezi instrucțiunile pentru conectarea plitei la priză).
- Introduceți plita în cabinet.
- Împingeți de sus cu putere plita spre suprafața de lucru.

Instalarea anumitor plide de ceramică

Când instalați anumite plide de ceramică este necesar să le separați cu o bandă intermediară scurtă (se vor cumpăra separat - 286696).



Conectarea plitei la priză

- Conexiunea trebuie efectuată numai de către un tehnician specializat.
- Racordurile de conectare pot fi accesate când capacul acestora este deschis.
- Înainte de ori ce fel de încercare de racordare, verificați voltajul indicat pe plăcuța de inscripționare corespunzător sursei proprii de curent electric.
- Plăcuța de inscripționare se găsește dedesubtul plitei.
- Plita este concepută pentru a fi conectată la o sursă de curent de AC 230 V.
Cablurile electrice trebuie prevăzute cu un întrerupător special conceput să izoleze plita în toate punctele, cu distanța dintre borne de cel puțin 3 mm în poziția deschis. Aceasta se poate realiza cu ajutorul siguranțelor sau a comutatoarelor de siguranță, etc.

- Conexiunea trebuie efectuată în funcție de capacitatea prizei și de puterea siguranței.
- Acest tip de aparatură poate fi montat cu una dintre laturile lângă un bufet de bucătărie mai înalt decât plita. În cealaltă parte, totuși, este permisă prezența unui dulap de aceeași înălțime cu aparatura.
- După încheierea instalării asigurați-vă că protejați firele și cablurile electrice împotriva atingerii accidentale.

Ajustarea senzorilor la mediul ambient

După fiecare conectare la priză, senzorii plitei se adaptează automat la mediul ambient, asigurându-se astfel buna lor funcționare. Toate indicatoarele arată "-". Odată ce acomodarea

s-a realizat, un sunet însoțește toate afișajele și plita dumneavoastră este gata pentru a fi folosită.

În timpul procesului de adaptare senzorii nu trebuie să fie acoperiți, în caz contrar, procesul se va întrerupe. În această perioadă nu se pot efectua reglaje.

ATENȚIE!

Deconectați plita înainte de a încerca să o reparați. În funcție de voltajul prizei, plita trebuie conectată conform diagramei atașate. Firele de împământare (PE) trebuie conectate la borna care are simbolul împământare \perp .

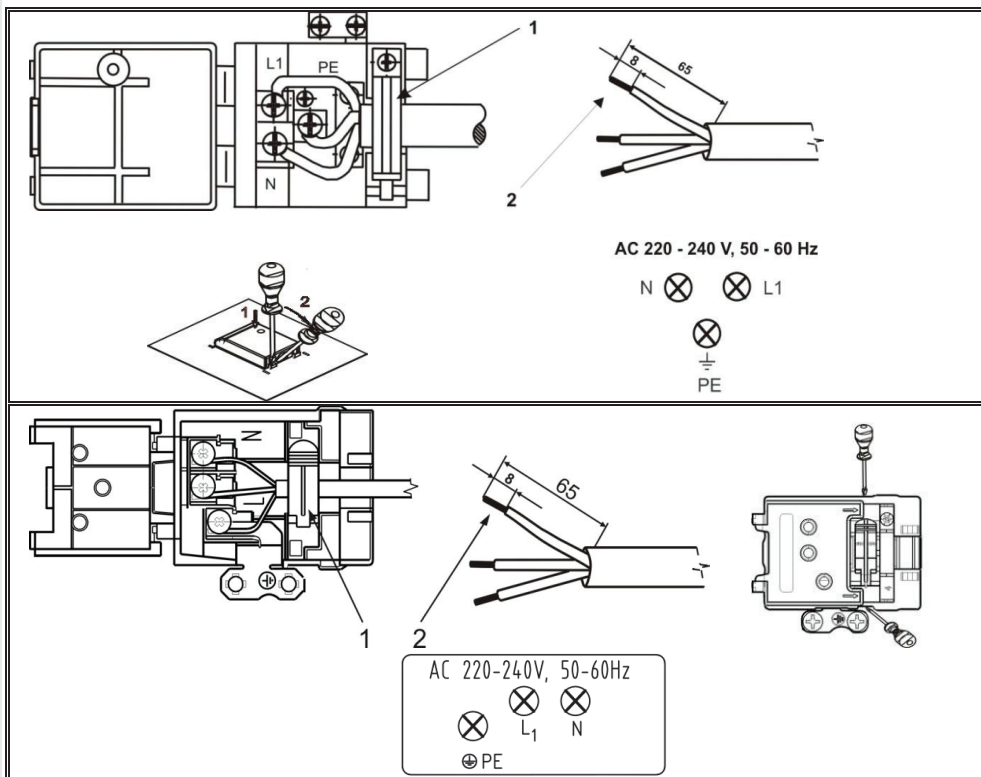
Cablul de conectare trebuie legat la o siguranță fuzibilă pentru a se împiedica deconectarea accidentală de la priză. Odată ce instalarea s-a finalizat, țineți aprinse toate terinele timp de 3 minute pentru a verifica buna funcționare a acestora.

Diagrama de instalare

- Conexiunea necorespunzătoare poate deteriora părțile componente ale plitei. Aceste daune nu sunt acoperite de garanție!
- Înainte de a face conexiunile verificați dacă voltajul afișat pe plăcuța de inscripționare corespunde cu instalația electrică din casa dumneavoastră. Persoanele autorizate trebuie să verifice cu un voltmetru tensiunea conexiunilor (230V)!
- Poziționați conductorul electric aflat la spatele plitei astfel încât să evitați contactul cu panoul de la spatele plitei, deoarece acesta se poate încălzi în timpul utilizării.

Conexiunea poate fi realizată cu ajutorul:

- Cablurile cu izolație de cauciuc, modelul H05 RR-F 3x1,5 au cablul de împământare galben-verzui;
- Cabluri izolatoare din PVC, modelul H05 VV-F 3x1,5 au cablul de împământare galben-verzui; sau ori ce model care se potrivește.



Informații tehnice

Model	430A	4309
Conexiune electrică	AC 230 V	
Voltaj de lucru	230 V, 50 Hz	
Tip de întrerupător	Senzori electronici	
Zone de gătit (mm/kW)	HL= Hi-lumina din zona de găț	
Stânga față	180/120 / 1,7/HL	180 / 1,8/HL
Dreapta spate	145 / 1,2/HL	145 / 1,2/HL
Putere totală (kW)	2,9	3,0

INFORMAȚIILE DESPRE PRODUS REGULAMENTUL (UE) NR. 66/2014

	Simbol	Unitate	Valoare	Valoare
Denumirea sau marca comercială a furnizorului			GORENJE	GORENJE
Identificarea modelului			430A	4309
Tipul de plită de gătit				
Numărul de zone și/sau suprafețe de gătit			2	2
Tehnologia de încălzire	EE _{electric burner}		zone de gătit convenționale	zone de gătit convenționale
Diametrele zonelor și / sau zonele de gătit	∅	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Consumul de energie per zonă sau suprafață de gătit	EC _{electric cooking}	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Consumul de energie al plitei de gătit	EE _{electric hob}	Wh/kg	193,0	191,3

COMPANIA ÎȘI REZERVĂ DREPTURILE DE A MODIFICA SPECIFICAȚIILE FĂRĂ CA ACEST FAPT SĂ INFLUENȚEZE FUNCȚIONAREA APARATULUI.

