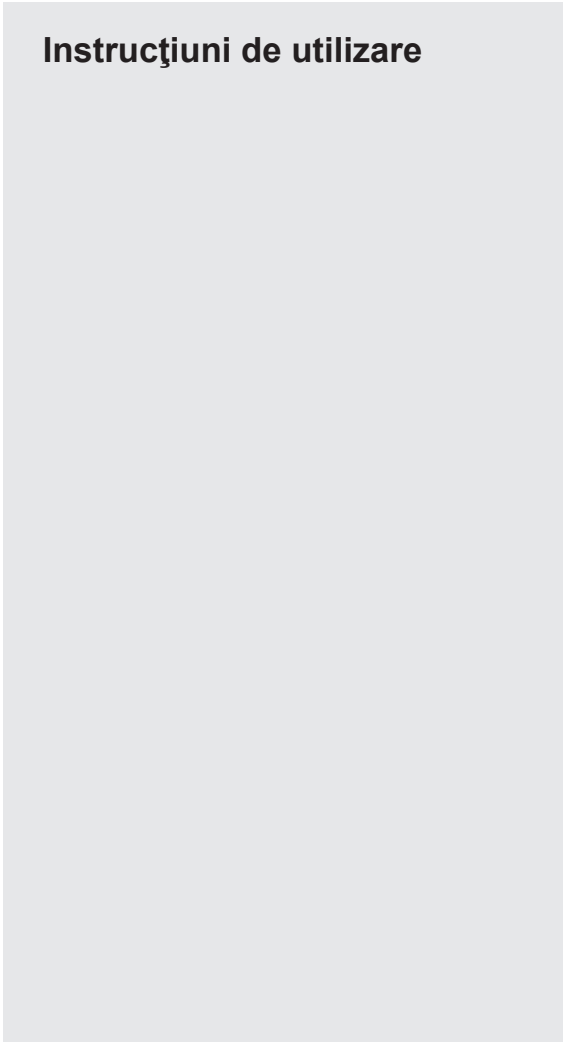

gorenje

Instrucțiuni de utilizare



PLITĂ DE GĂTIT ÎNCORPORABILĂ, DIN VITROCERAMICĂ, CU INDUCȚIE

Stimate cumpărător,

Plita încorporabilă din vitroceramică cu inducție este destinată uzului casnic. Ambalajul este realizat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a afecta mediul înconjurător. În acest scop, ambalajele sunt etichetate corespunzător. Când aparatul nu vă mai este necesar, asigurați-vă că nu devine o povară pentru mediu. Predați-l la un centru autorizat de colectare a deșeurilor de aparate casnice.

Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiunile de utilizare au fost elaborate pentru utilizator. Acestea descriu aparatul și modul de utilizare. Aceste instrucțiuni se aplică pentru mai multe tipuri/modele de aparate; prin urmare, pot include descrieri ale unor funcții care nu sunt disponibile pentru aparatul dumneavoastră.

Instrucțiuni de conectare

Aparatul trebuie conectat în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea Conectare la rețeaua de alimentare cu electricitate și cu standardele și reglementările în vigoare. Aceste operațiuni pot fi efectuate doar de un expert instruit corespunzător.

Plăcuța cu date tehnice

Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice cu informații de bază este amplasată în partea inferioară a aparatului.

Siguranță împotriva incendiilor

Aparatul poate fi amplasat astfel încât dulapul dintr-o parte să fie mai înalt decât aparatul. Cu toate acestea, dulapul de pe partea cealaltă poate fi doar la fel de înalt ca și aparatul.

CUPRINS

IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL	5
Măsuri de precauție.....	5
Atenționări.....	6
SUPRAFAȚĂ VITROCERAMICĂ	7
Utilizarea plitei de gătit	8
Plită cu inducție - principii de funcționare.....	9
Vase adecvate pentru plita cu inducție.....	9
Nivele de putere.....	11
Sfaturi pentru economisirea energiei	11
UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT	12
Pornirea și setarea nivelelor de putere pentru funcționare	12
Indicator de căldură reziduală	13
Funcția Power boost	13
Oprit.....	13
Funcția de blocare pentru siguranța copiilor	13
Temporizator program/ temporizator	14
Power Boost automat	15
Zone de gătit extinsă (doar la anumite modele)	16
Activarea zonei de gătit extinse	16
Dezactivarea zona de gătit extinse	17
Pauză sau oprire temporară a funcționării	17
Activarea pauzei	17
Reluarea după o pauză.....	17
Recuperarea celor mai recente setări	17
Timpul de gătire maxim	18
Protecție la supraîncălzire	18
Funcții de siguranță și afișarea erorilor	19
CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA SUPRAFEȚEI DIN VITROCE	20
Curățarea.....	20
MONTAREA UNEI PLITE ÎNCORPORABILE	21
Observații importante șu atenționări	21
Montare garnitură de etanșare din spumă.....	22
Dimensiunile deschiderii din blatul de lucru (în funcție de model).....	22
Procedura de montare.....	24
Orificiile de ventilare ale dulapului de bucătărie.....	25
Diagrama de conectare.....	27
Conexiune monofazată cu limitator de putere	27
CONECTAREA APARA TULUI LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ.....	29
Clema de legătură.....	29
SPECIFICAȚII TEHNICE	30
Plăcuța cu date tehnice.....	30

IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL

Măsuri de precauție

- Acest aparat poate fi folosit doar de către copii cu vârsta de minimum 8 ani iar de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare doar dacă sunt supravegheate în timpul utilizării sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- **ATENȚIONARE:** Aparatul și unele din componentele sale se pot încălzi foarte tare în timpul folosirii. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani trebuie să fie întotdeauna supravegheați.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nici un fel de obiect pe suprafața plitei.
- **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. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o cârpă umedă.
- După utilizare, opriți zona de gătit cu elementul de control adecvat; nu vă bazați exclusiv pe sistemul de recunoaștere a tigăilor.
- **AVERTISMENT:** În cazul în care suprafața plitei este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric. Opriți toate zonele de gătit utilizând butoanele aferente și îndepărtați siguranța sau apăsați butonul de întrerupere a circuitului astfel încât aparatul să fie complet izolat de rețeaua de alimentare cu electricitate.
- Nu așezați obiecte, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri, sau capace pe zona de gătit cu inducție, deoarece acestea pot deveni foarte fierbinți.

- Nu folosiți agenți de curățare cu aburi sau de înaltă presiune pentru a curăța aparatele pentru că există riscul de șoc electric.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sisteme speciale de control.

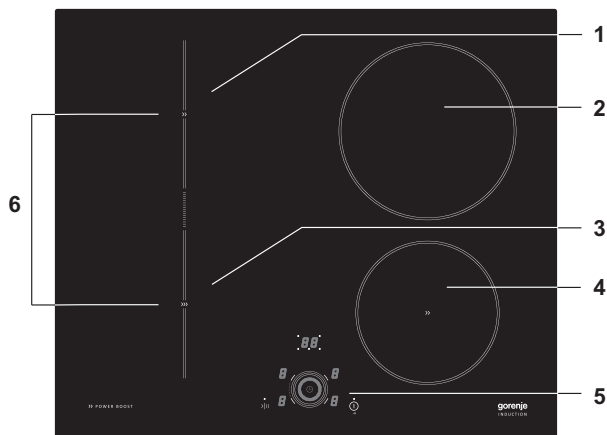
Atenționări

- Aparatul poate fi conectat la rețeaua de alimentare cu electricitate doar de către un tehnician autorizat sau expert.
- Modificarea aparatului sau repararea neefectuată de către un profesionist poate duce la vătămări corporale grave sau poate deteriora produsul. Orice reparații pot fi efectuate doar de către un tehnician sau expert autorizat.
- Aparatul este destinat doar pentru gătit. Nu îl folosiți în orice alt scop, de ex. pentru încălzirea camerei. Nu așezați vase goale pe zonele de gătit.
- 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 zonele de gătit fierbinți.
- Nu depozitați sub aparat obiecte sensibile la căldură, precum soluții de curățare sau detergenți, spray-uri, etc.
- Folosirea plitei din vitroceramică drept spațiu de depozitare poate rezulta cu zgărierea sau avarierea acesteia. Nu încălziți pe plită alimente în folie de aluminiu sau în recipiente din plastic. Aceste folii sau recipiente din plastic se pot topi, provocând incendii sau pot avaria plita.
- Nu așezați obiecte precum cuțite, furculițe, linguri sau capace pe zona de gătit cu inducție, pentru că acestea pot deveni foarte fierbinți.

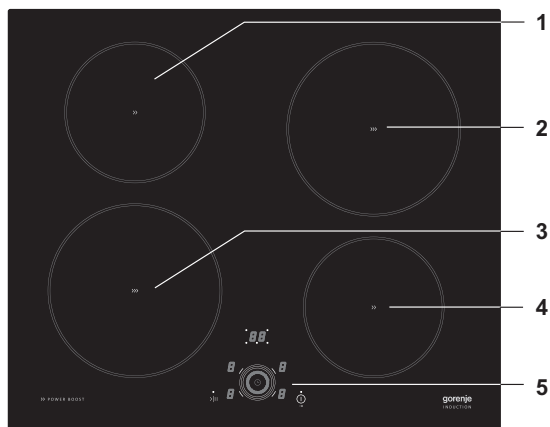
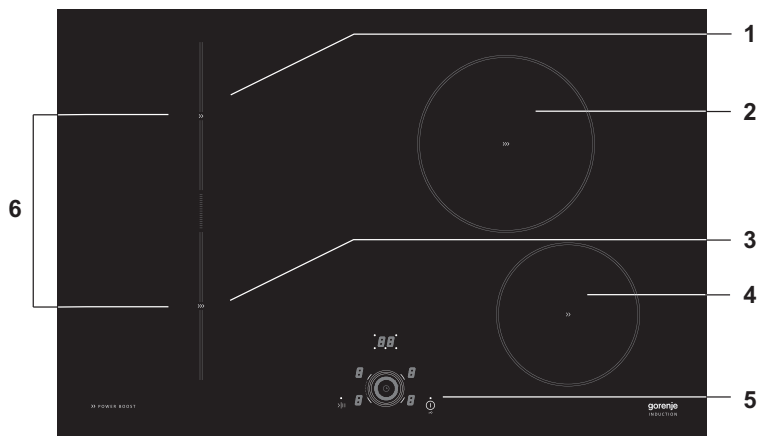


Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca un deșeu electrocasnic. În schimb, acesta va fi predat la punctul de colectare pentru reciclarea aparaturii electrice și electrocasnice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și a sănătății persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local din orașul dv., serviciul de eliminare a deșeurilor electrocasnice sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

SUPRAFAȚĂ VITROCERAMICĂ



1. Zona de gătit cu inducție stânga spate
2. Zona de gătit cu inducție dreapta spate
3. Zona de gătit cu inducție stânga față
4. Zona de gătit cu inducție dreapta față
5. Panoul de control al plitei
6. Zona de gătit extinsă



Plită cu inducție - principii de funcționare

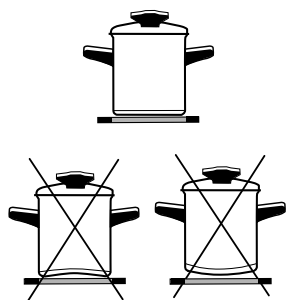
- Patru sau trei zone de gătit sunt integrate în plita din vitroceramică. Suprafața plitei este plată, fără margini pe care se poate acumula murdărie.
- Plita de gătit este prevăzută cu zone de gătit cu inducție foarte eficiente. Căldura este generată direct la baza tigăii, acolo unde este nevoie cel mai mult. Acest lucru permite evitarea oricăror pierderi prin suprafața din vitroceramică. Consumul de energie este considerabil mai scăzut decât în cazul zonelor de gătit convenționale cu încălzitoare cu radiații.
- Zona de gătit din vitroceramică nu este încălzită direct, ci numai indirect cu căldura emisă înapoi de tigele. După ce zona de gătit este oprită, această căldură este numită »căldură reziduală«.
- La zonele de gătit cu inducție, încălzirea este posibilă prin bobina de inducție montată sub suprafața din vitroceramică. Bobina induce un câmp magnetic care generează curenți turbionari la baza unei tigăi feromagnetice (adică o tigele la care va adera un magnet), care, la rândul său încălzește tigele.

IMPORTANT!

Dacă zahărul sau alimente cu un conținut ridicat de zahăr este/sunt vărsat/vărsate peste o plită din vitroceramică fierbinte, ștergeți imediat plita sau îndepărtați zahărul cu o racletă, chiar dacă zona de gătit poate fi încă fierbinte. Acest lucru va preveni orice deteriorare a plitei din vitroceramică.

Nu folosiți detergenți și alte substanțe de curățare pentru a curăța o plită din vitroceramică fierbinte, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața.

Vase adecvate pentru plita cu inducție



- Inducția va funcționa corect dacă folosiți vase pentru gătit adecvate.
- Asigurați-vă că oala sau tigele se află în mijlocul zonei de gătit.
- Exemple de tigăi adecvate pentru folosirea pe plite cu inducție le includ pe cele confecționate din oțel, tigăi din oțel emailate sau tigăi din fontă. Vasele din aliaje de oțel cu bază din sau aluminiu și vasele din sticlă nu sunt adecvate.
- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea dorită. În primul rând, setați zona de gătit la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, folosiți senzorul relevant pentru a micșora puterea de gătit la momentul potrivit.
- Folosiți numai vase de gătit cu partea inferioară plată! Fundul concav sau convex (indentat sau bombat) poate împiedica funcționarea mecanismului de protecție la supraîncălzire și plita de gătit poate deveni prea fierbinte.

Acest lucru ar putea duce la crăpături la suprafața sticlei și la topirea fundului tigăii. În caz de daune care rezultă din utilizarea de vase necorespunzătoare sau supraîncălzirea de vase goale, oale sau tigăi cu conținut evaporat (cu nimic în ele), garanția este nulă.

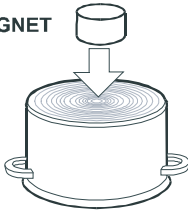
- **Vă rugăm să observați semnele »inducție sau« pregătit atunci când vă achiziționați vasele.**

⚠ Utilizați numai vase potrivite pentru preparare electrică și cu inducție, cu un:

- **fund gros (cel puțin 2 mm)**
- **fund plat.**

Zona de gătit	Diametrul minim al fundului tigăii
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



Testarea cu magnet

Utilizați un magnet mic pentru a verifica dacă fundul tigăii sau oalei este feromagnetic. Utilizați vase doar dacă magnetul stă pe partea inferioară.

Recunoașterea tigăii

Unul dintre avantajele unei plite cu inducție este funcția de recunoaștere a tigăii. Chiar dacă nu există nicio oală sau tigaie pe zona de gătit sau dacă tigaia folosită are un diametru care este mai mic decât diametrul zonei de gătit, nu vor exista pierderi de energie. Dacă tigaia este mult mai mică decât zona de gătit, există posibilitatea ca aceasta să nu fie recunoscută de către zona de gătit. Când zona de gătit s-a activat, semnul »U« va apărea pe afișajul puterii de gătit. Dacă o tigaie este așezată pe zona de gătit cu inducție în următoarele zece minute, plita o va recunoaște și va porni cu puterea de gătit selectată. Imediat ce tigaia a fost îndepărtată de pe zona de gătit, sursa de energie se oprește. Dacă o tigaie sau alt recipient mai mic este așezat pe zona de gătit și este recunoscut, plita va utiliza numai atâta putere cât este necesară, având în vedere dimensiunea vasului.

Zona de gătit se poate deteriora:

- Dacă se așează o tigaie sau o oală goală pe ea.
- Înainte de a așeza tigaia pe zona de gătit, ștergeți fundul tigăii pentru a permite conductivitatea căldurii și a preveni deteriorarea zonei de gătit.

- Pentru a găti sau a prăji, utilizați doar vase cu fund feromagnetic, adică vase confecționate din oțel, vase emailate, sau vase din fontă. Zona de gătit cu inducție va funcționa cu acest tip de vase.

Nivele de putere

Puterea de încălzire a zonei de gătit poate fi setată la zece Tabelul prezintă câteva exemple de utilizare pentru fiecare nivel.

Nivel	Scop
0	Oprită, folosire căldură reziduală
u	Păstrarea mâncării calde
1 - 2	Păstrarea alimentelor calde, gătire lentă a cantităților mai mici de mâncare (cea mai mică setare)
3	Gătire lentă (monitorizare gătit după creșterea inițială a puterii)
4 - 5	Gătire lentă (monitorizare gătit) cantități mari, prăjire la tigaie bucăți mai mari
6	Prăjire rapidă și rumenire
7 - 8	Prăjire rapidă, frigere
9	Gătire cantități mari, prăjire rapidă, frigere
P	Setarea "Power boost" pentru începerea procesului de gătit; potrivit, de asemenea, pentru o cantitate foarte mare de alimente

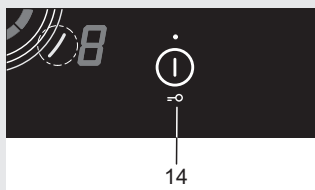
Sfaturi pentru economisirea energiei

- Atunci când achiziționați vase pentru gătit, rețineți că diametrul indicat pe tigaie se referă de obicei la marginea superioară sau la capac, care este în mod normal mai mare decât diametrul fundului tigăii.
- Oalele sub presiune care utilizează presiunea mai mare adunată în interiorul oalei sigilate sunt foarte economice atât din punctul de vedere al timpului de gătit, cât și al puterii consumate. Un timp de gătire mai mic permite și păstrarea mai multor vitamine din alimente.
- Asigurați-vă că întotdeauna există suficient lichid în oala sub presiune. Dacă un vas gol este așezat pe plita de gătit, acesta se poate supraîncălzi, lucru care poate duce atât la deteriorarea vasului, cât și a zonei de gătit.
- Ori de câte ori este posibil, acoperiți oala sau tigaia cu un capac de dimensiuni corespunzătoare.
- Utilizați vase pentru gătit cu dimensiunea corespunzătoare cantității de alimente preparate. Gătitul într-o oală mare, parțial plină, va consuma mult mai multă energie.

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

- În urma conectării plitei vitroceramice la rețeaua de alimentare cu electricitate toți indicatorii se vor lumina pentru scurt timp. Plita de gătit este pregătită pentru utilizare.
- Plita de gătit este prevăzută cu taste cu senzori electrici care se activează prin atingere timp de cel puțin o secundă.
- De fiecare dată când o tastă senzor se activează, acest lucru este confirmat printr-un semnal sonor.
- Nu așezați obiecte pe zona tastei senzor. Asigurați-vă că zona senzorului este întotdeauna curată.

Pornirea și setarea nivelelor de putere pentru funcționare



1. Așezați oala sau tigaia în mijlocul zonei de gătit.
2. Atingeți tasta pornit/oprit (14). Se va emite un sunet.
3. Atingeți tasta meniu pentru zona de gătit dorită (02, 06, 09, 12).

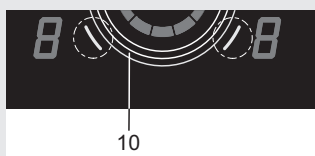
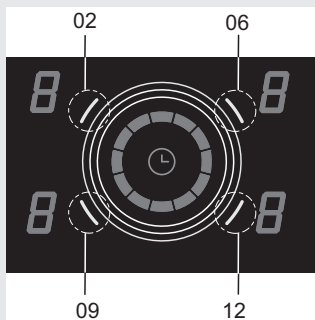
Se va emite un sunet. Afișajul zonei de gătit selectate se va lumina; celelalte afișaje vor fi estompeate.

4. Mișcați degetul pe cursor (10) pentru a selecta setarea dorită. Zona de gătit va începe să funcționeze automat la puterea setată.
5. Mișcați degetul pe cursor pentru a mări și micșora puterea de funcționare.

Există nouă nivele funcționale de putere disponibile pentru zona de gătit și setarea power boost (P).

Recunoașterea tigăilor

Dacă plita nu recunoaște o tigaie confecționată din material feromagnetic (material ce conține fier) odată ce nivelul de putere este deja setat, simbolul »U« va apărea pe afișaj, iar zona de gătit va rămâne rece. Dacă nu așezați o tigaie confecționată din material feromagnetic pe zona de gătit în următoarele 10 minute, zona de gătit se va închide automat.



Indicador de căldură reziduală



Funcția Power boost

După utilizare, zona de gătit poate rămâne fierbinte pentru câteva minute. Atâta timp cât zona de gătit este fierbinte, simbolul "H" va lumina pe afișaj.

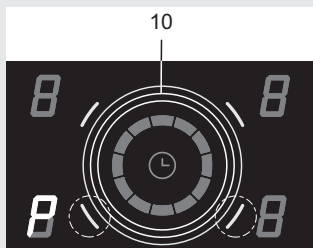
Funcția power boost vă permite să gătiți la puterea maximă a plitei pentru o perioadă scurtă de timp (maximum 5 minute). Atunci când timpul maxim de power boost se termină, puterea anumitor zone de gătit se va reduce la nivelul 9.

Două zone de gătit verticale adiacente (una în spatele celeilalte)

- Două zone de gătit verticale adiacente vor afecta funcționarea celeilalte. Acest efect apare doar la setările cele mai mari (9 și peste). Dacă setați power boost pentru una dintre zone, puterea celorlalte zone se va seta automat la o putere mai mică.
- Două zone de gătit orizontale adiacente nu vor afecta funcționarea celeilalte.

Activarea funcției power boost

1. Așezați o tigaie pe zona de gătit și porniți-o.
2. Mișcați degetul la stânga sau la dreapta pe cursor (10) până ce simbolul »P« apare pe afișaj. Funcția Power boost este în acest moment activată.



Dezactivarea funcției power boost

Funcția Power boost este activată și simbolul »P« este afișat.

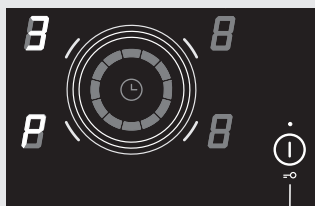
1. Selectați o setare mai mică utilizând cursorul (mișcând degetul la stânga și la dreapta).
Un nivel de putere mai mic va apărea pe afișaj.

Oprit

Oprirea unei singure zone de gătit

O zonă de gătit este pornită. Nivelul de putere este indicat pe afișaj, între 1 și 9, sau »P«.

- Utilizați cursorul pentru a seta puterea de funcționare a zonei de gătit la »0« (oprită).
Dacă nivelul de putere pentru toate zonele de gătit este setat la »0« și nici un alt proces nu este în desfășurare, plita de gătit se va opri după 20 de secunde.



14

Funcția de blocare pentru siguranța copiilor



Oprirea tuturor zonelor de gătit

Mai multe zone de gătit sunt active.

- Pentru a opri toate zonele de gătit, atingeți tasta pornit/oprit (14). Se va emite un sunet. Toate afișajele se vor opri. Plita de gătit este în acest moment oprită.

Activarea funcției de blocare pentru siguranța copiilor

- Pornirea aparatului utilizând tasta pornit/oprit (14).
- Atingeți tasta pornit/oprit (14) încă o dată și țineți apăsat timp de cel puțin trei secunde până va emite un sunet.
»L« va apărea timp de câteva secunde pe afișajul zonei de gătit. Funcția de blocare pentru siguranța copiilor este acum activată.

Dezactivarea funcției de blocare pentru siguranța copiilor

- Atingeți tasta pornit/oprit (14) încă o dată și țineți apăsat timp de cel puțin trei secunde până va emite un sunet.
»0« va apărea timp de câteva secunde pe afișajul zonei de gătit. Blocare pentru copii este dezactivată în acest moment.

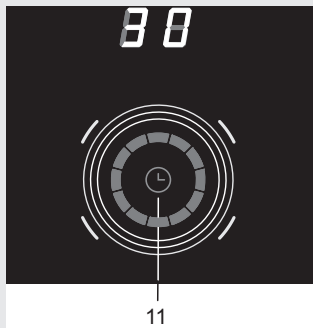
Sfat

Înainte de curățare, activați funcția de blocare de siguranță pentru a preveni pornirea plitei în mod accidental.

Temporizator program/temporizator



Un program sau temporizator de oprire poate fi setat pentru fiecare zonă de gătit. Plita de gătit include și un temporizator de alarmă cu numărătoare inversă. Și temporizatorul de program și cel de alarmă pot fi setate la un maximum de 99 de minute. Temporizatorul de alarmă funcționează în același mod ca și cel de program; diferența constă în faptul că temporizatorul de alarmă nu controlează și nu este conectat la niciuna dintre zonele de gătit. Dacă temporizatorul de alarmă este setat, numărătoarea inversă va continua după ce opriți plita. Temporizatorul de alarmă poate fi oprit doar atunci când plita este pornită.



Setarea temporizatorului de program pentru o zonă de gătit

1. Selectați zona de gătit dorită și setați nivelul de putere operațional.
2. Atingeți tasta temporizator program/alarmă (11).
3. Utilizați cursorul pentru a seta timpul dorit pentru temporizator program/ alarmă.

Utilizând tasta temporizator program/alarmă, timpul poate fi setat la intervale de 10 minute. Timpul setat va fi indicat pe afișajul temporizatorului de program (04). Când timpul setat expiră, zona de gătit selectată se va opri automat.

Setare temporizator de alarmă

1. Atingeți tasta temporizator program/alarmă (11).
2. Utilizați cursorul pentru a seta timpul dorit pentru program/ temporizator alarmă.

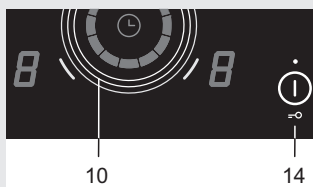
Utilizând tasta temporizator program/alarmă, timpul poate fi setat la intervale de 10 minute. Timpul setat va fi indicat pe afișajul temporizatorului de program (04). Când timpul setat s-a scurs, va suna alarma.

Power Boost automat

Toate zonele de gătit includ și funcția power boost automat. Când funcția power boost automat este activată, zona de gătit va folosi automat puterea maximă până când se încălzește la setarea selectată. Odată ce se atinge această setare, zona de gătit se va întoarce la nivelul de putere selectat. Timpul de power boost automat depinde de nivelul de putere selectat (1 la 8).

Activarea funcție

1. Așezați oala sau tigaia în mijlocul zonei de gătit.
2. Atingeți tasta pornit/oprit (14). Se va emite un sunet.
3. Atingeți tasta meniu (A) pentru zona de gătit dorită. Se va emite un sunet. Afișajul zonei de gătit selectate se va lumina; celelalte afișaje vor fi estompate.
4. Mișcați degetul pe cursor (10) pentru a selecta setarea dorită. Țineți degetul pe cursor la puterea de funcționare dorită timp de cel puțin 3 secunde. »A« și nivelul de putere selectat vor alterna pe afișaj.



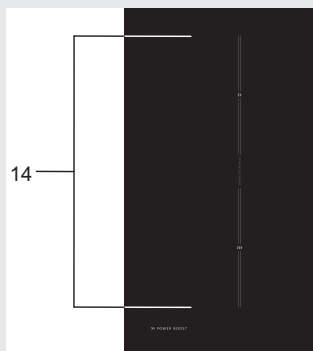
Tabelul cuprinde nivelele de putere și timpul de power boost aferent.

Nivel de putere	Timpul de power boost (minute: secunde)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Oprit

1. Atingeți tasta meniu pentru zona de gătit dorită.
2. Folosiți cursorul pentru a reduce nivelul de putere.
Funcționarea intensivă se va opri automat.

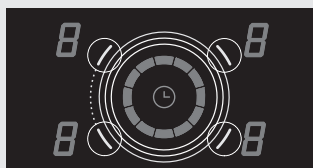
Zone de gătit extinsă (doar la anumite modele)



Anumite modele permit combinarea celor două zone de gătit din stânga într-o singură zonă de gătit conectată extinsă. Astfel, o tigaie mare ovală pot fi așezate pe câmpul de gătit combinat.

- Tigaia trebuie să fie suficient de mare pentru a acoperi centrele zonei de gătit superioare și inferioare. Dimensiunea maximă a tigăii este de aproximativ 40 x 25. Vă recomandăm să utilizați un vas de copt sau o tigaie cu fundul greu. În timpul procesului de gătit, vasul sau tigaia se vor încălzi. Aveți grijă să evitați arsurile.
- Când așezați vasul de copt pe plită, asigurați-vă că nu acoperă modulul de control.

Activarea zonei de gătit extinse



- Porniți plita de gătit apăsând senzorul pornit/oprit (14).
- Atingeți senzorul zonei de gătit stânga față (09) și țineți apăsat pentru aproximativ 2 secunde.
Se va emite un sunet. Un simbol luminos intermitent »U invers« (cu susul în jos) va apărea pe afișajul stânga spate (01), indicând că cele două zone de gătit sunt extinse.
- În timpul următoarelor 3 secunde, atingeți tasta senzor pentru zona de gătit stânga spate (02) și utilizați cursorul pentru a seta nivelul de putere de operare dorit pentru cea extinsă ale zonei de gătit.

Dezactivarea zona de gătit extinse

- Pentru a modifica ulterior puterea zonei de gătit extinse, mai întâi atingeți senzorul pentru zona de gătit stângă inferioară și apoi utilizați cursorul pentru a regla puterea. Observație: Zona extinsă nu permite setarea power boost. Nivelul de putere maxim disponibil este 9.

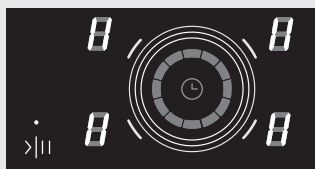
Pauză sau oprire temporară a funcționării



- Reduce setarea zonei de gătit extinse la zero. După 3 secunde, extinderea va fi dezactivată și simbolul »||« va dispărea.
- Ambele zone de gătit vor funcționa independent.

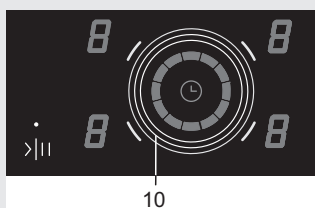
Utilizați pauza sau oprirea temporară a funcționării atunci când doriți să faceți o pauză în timpul procesului de gătit (de ex. pentru a curăța plita de gătit în timpul gătirii). Încălzirea zonelor de gătit, funcționarea temporizatorului etc. vor fi suspendate temporar (puse pe pauză). Timpul de pauză cel mai lung posibil este de 10 minute. După 10 minute de pauză, plita de gătit se va opri automat.

Activarea pauzei



- Atingeți tasta (16) pauză și țineți apăsat până se va emite un sunet. Simbolul »||« va fi indicat pe afișajul puterii zonei de gătit.
- Funcționarea plitei de gătit este acum pe pauză.

Reluarea după o pauză



- Atingeți tasta (16) pauză și țineți apăsat până se va emite un sunet. Indicatorul de deasupra tastei pauză va lumina intermitent.
- Mișcați degetul pe cursor (10). Setările actuale sunt indicate pe unitatea de afișaj.

Recuperarea celor mai recente setări

Această funcție vă permite să recuperați toate setările zonei de gătit dacă plita de gătit a fost oprită în mod accidental. Totuși, acest lucru poate fi efectuat în limita a șase secunde de la oprirea plitei.

- Utilizați tasta pornit/oprit (14) pentru a porni din nou plita de gătit în intervalul de 6 secunde după ce a fost oprită.

Simbolul »I« va lumina intermitent timp de 6 secunde pe afișajul nivelului de putere. În acest interval de timp, atingeți tasta (16) și toate setările care erau active chiar înainte de oprirea plitei vor fi restabilite.

Timpul de gătire maxim

Închidere de siguranță

Setare nivel de putere	Ore înainte de închiderea de siguranță
u	8
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Timpul maxim de funcționare continuă pentru fiecare zonă de gătit este restricționat așa cum se specifică în tabelul de mai sus. Când o zonă de gătit este oprită automat de mecanismul de siguranță, unitatea de afișaj va indica »0«, sau »H« dacă mai există căldură reziduală.

Exemplu:

Setați zona de gătire la nivelul 6 și lăsați-o să funcționeze o vreme. Dacă setarea zonei de gătit nu este schimbată, mecanismul de siguranță va opri zona după o oră și jumătate.

- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire, care răcește componentele electronice pe parcursul gătitului. Ventilatorul poate funcționa pentru un timp, chiar și după încheierea procesului de preparare.
- Plita de gătit cu inducție este, de asemenea, prevăzută cu un dispozitiv protector la supraîncălzire care protejează componentele electronice împotriva deteriorării. Dispozitivul protector funcționează la mai multe niveluri. Când temperatura zonei de gătit devine foarte mare, puterea de gătit este redusă automat. În cazul în care acest lucru nu este suficient, puterea zonei de gătit continuă să scadă sau mecanismele de siguranță opresc definitiv zona de gătit. Într-o asemenea situație, pe unitatea de afișaj va apărea "E2". Atunci

Protecție la supraîncălzire

Funcții de siguranță și afișarea erorilor

când plita de gătit este răcită, puterea totală va fi disponibilă din nou.

Plita de gătit este prevăzută cu senzori de protecție la supraîncălzire. Acești senzori pot opri automat orice zonă de gătit sau întreaga plită temporar.

Eroare, cauză posibilă, soluție

- Sunet continuu și afișarea intermitentă a erorii ErO3.
 - Vărsarea apei pe suprafața senzorului, sau un obiect așezat peste senzori.
Ștergeți suprafața senzorului.
- E/2 luminează intermitent
 - Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați până când se răcește zona de gătit.
- E/3 luminează intermitent
 - Vase pentru gătit nepotrivite care nu au proprietăți feromagnetice. Utilizați o altă oală sau tigaie.

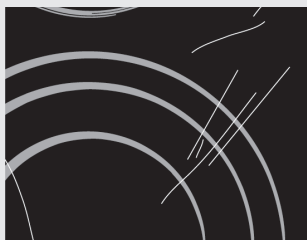


Dacă apare o eroare sau dacă afișajul erorii nu dispăre, deconectați plita de gătit de la rețeaua de alimentare cu electricitate timp de câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți întrerupătorul principal; apoi, reconectați plita la rețeaua de alimentare cu electricitate și porniți întrerupătorul principal.

Dacă problemele persistă, apălați la un tehnician de service.

CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA SUPRAFEȚEI DIN VITROCE

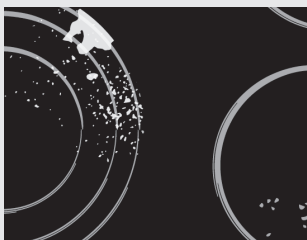
Curățarea



slika 1



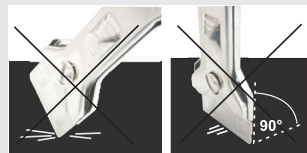
slika 2



slika 3



slika 4



După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața din vitroceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase vor arde pe suprafața fierbinte data viitoare când utilizați plita. Pentru întreținerea regulată a plitei din vitroceramică, utilizați produse speciale de îngrijire, care creează o peliculă de protecție pe suprafață pentru a preveni lipirea murdăriei de aceasta. Înainte de fiecare utilizare a suprafeței din vitroceramică, ștergeți praful sau orice alte impurități care ar putea zgâria suprafața, atât de pe plită, cât și de pe fundul tigăii. Avertisment: buretele de sârmă, bureții de curățare aspri și prafurile abrazive pot zgâria suprafața. Mai mult, suprafața poate fi deteriorată de produse de curățare cu pulverizare agresive, precum și de produse de curățare lichide neadecvate sau produse de curățare lichide care nu au fost bine agitate înainte de utilizare (Figura 1 și Figura 2).

Marcajul se poate șterge dacă sunt folosite produse de curățare abrazive sau agresive sau vase de gătit cu fundul deteriorat. (Figura 2) Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a îndepărta impuritățile minore. Apoi, ștergeți suprafața până se usucă. (Figura 3)

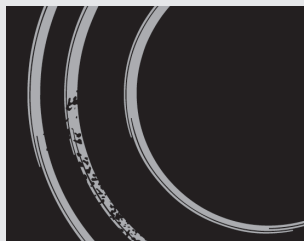
Îndepărtați petele de apă, cu o soluție slabă de oțet. Cu toate acestea, nu folosiți această soluție pentru a șterge cadrul (numai la anumite modele), deoarece își poate pierde luciul. Nu folosiți produse de curățare cu pulverizare sau agenți de decalcifiere agresivi. (Figura 3)

Utilizați soluții de curățare speciale pentru vitroceramică pentru murdăria persistentă. Respectați instrucțiunile producătorului. Asigurați-vă că îndepărtați cu atenție orice reziduuri ale soluției de curățare după procesul de curățare, deoarece acestea pot deteriora suprafața din vitroceramică atunci când zonele de gătit se încălzesc. (Figura 3) Îndepărtați reziduurile folosind o racletă. (figura 4) Aveți grijă când manipulați racleta pentru a preveni rănirea.



Utilizați racleta numai atunci când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă umedă sau substanțe speciale de curățare pentru suprafețele din vitroceramică.

Țineți racleta în unghiul corect (de la 45° la 60°). Apăsați ușor racleta pe geam și glisați-o peste semnalizare pentru a elimina murdăria. Asigurați-vă că mânerul din plastic al racletei (la unele modele) nu intră în contact cu o zonă de gătit fierbinte.



slika 5

⚠ Nu apăsați racleta perpendicular pe geam și nu zgâriați suprafața plitei cu vârful sau lama acesteia.

Îndepărtați imediat orice urmă de zahăr sau alimente ce conțin zahăr de pe plita din vitroceramică cu ajutorul unei raclote, chiar dacă plita este încă fierbinte (Figura 4), deoarece zahărul poate deteriora permanent suprafața din vitroceramică (Figura 5).

Decolorarea suprafeței din vitroceramică nu afectează funcționarea sau stabilitatea suprafeței. O astfel de decolorare este cel mai frecvent întâlnită din cauza reziduurilor de alimente arse pe suprafață sau poate fi cauzată de anumite materiale din care sunt confecționate vasele pentru gătit (cum ar fi aluminiu sau cupru). Această decolorare este foarte dificil de eliminat în întregime. Notă: Decolorarea și defectele similare afectează doar aspectul plitei și nu afectează în mod direct funcționarea acesteia. Eliminarea unor astfel de defecte nu sunt acoperite de garanție.

MONTAREA UNEI PLITE ÎNCORPORABILE

Observații importante și atenționări

- Aparatul poate fi încadrat într-un blat și poate fi conectat la rețeaua de alimentare cu electricitate doar de către un tehnician calificat.
- Furnirul sau alte finisaje ale dulapului de bucătărie în care urmează să se monteze aparatul trebuie tratate cu adeziv rezistent la căldură (100 °C). Dacă adezivul nu este suficient de rezistent la căldură, se poate deforma.
- Plita de gătit este adecvată pentru montarea într-un blat deasupra unui dulap de bucătărie cu o lățime minimă de 600 mm.
- După montarea plitei de gătit încorporabilă, cele două elemente de fixare frontale trebuie să fie accesibile din partea inferioară.
- Orice dulap de bucătărie suspendat deasupra plitei trebuie să fie suficient de înalt pentru a nu afecta procesul de lucru.
- Distanța verticală dintre aparat și hotă trebuie să fie cel puțin distanța specificată în instrucțiunile de montare ale hotei și nu mai mică de 650 mm.
- Distanța dintre marginea aparatului și dulapul înalt de bucătărie adiacent nu trebuie să fie mai mică de 40 mm.
- Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la blaturi de bucătărie în spatele zonei de gătit este permisă doar dacă distanța dintre ornament și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.
- Distanța minimă dintre plita de gătit încorporabilă și peretele din spate este indicată în diagrama de montare.

Montare garnitură de etanșare din spumă

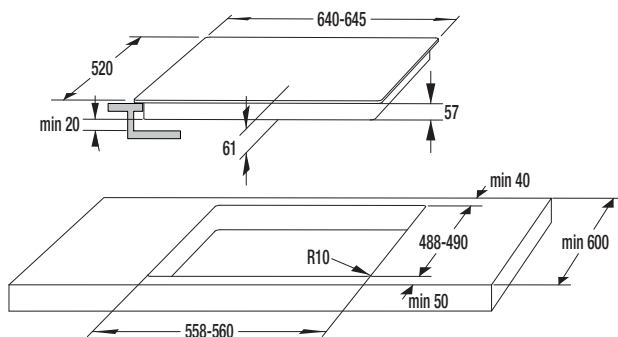
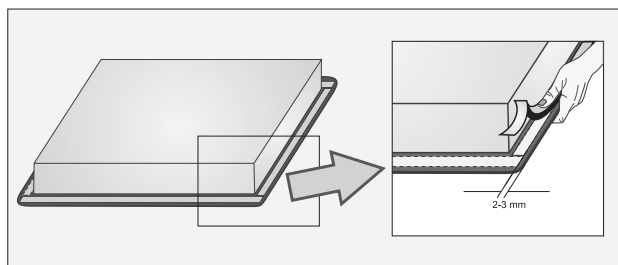
Înainte de montarea aparatului în blatul de bucătărie, garnitura de etanșare din spumă furnizată trebuie să fie atașată pe partea inferioară a plitei din vitroceramică (a se vedea figura). **Nu montați aparatul fără această garnitură din spumă!**

Ptriviți garnitura pe aparat după cum urmează:

- îndepărtați folia protectoare de pe garnitură;
- atașați garnitura în partea inferioară a sticlei așa cum este indicat în Figura 2 - 3 mm de la marginea sticlei; garnitura trebuie aplicată pe întreaga margine a sticlei. Garnitura nu trebuie să se suprapună la colțuri.
- Când se aplică garnitura, asigurați-vă că nu este deteriorată de nici un obiect ascuțit.

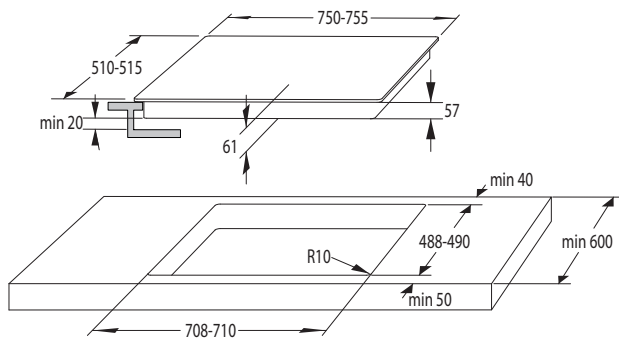
NOTĂ

Anumite aparate vin cu garnitura deja montată!

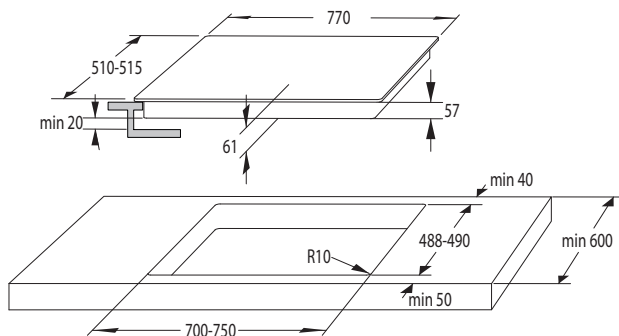


- SIVK6

Dimensiunile deschiderii din blatul de lucru (în funcție de model)



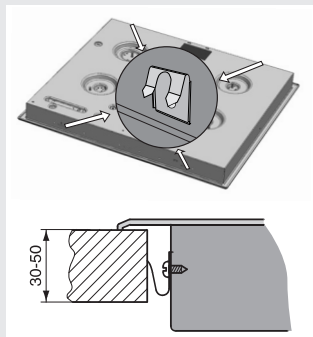
- SIVK7



- SIVK7

- Plita pot fi montată în blaturi de bucătărie care au o grosime între 30 și 50 mm.
- Dacă blatul de bucătărie este mai gros de 40 mm, marginea sa internă trebuie să fie șanfrrenată. Astfel se va permite o circulație suficientă a aerului.
- Dacă grosimea blatului dulapului depășește 30 mm, decupajul pentru plită ar trebui realizat în mijlocul cuptorului, lăsând suficient spațiu de la marginea din față a blatului astfel încât plita cu inducție să nu atingă carcasa cuptorului.
- Dacă doriți să montați plita cu inducție într-un decupaj deja existent, asigurați-vă că acest lucru este posibil având în vedere dimensiunile de montare necesare (adâncimea de 56 mm).

Procedura de montare



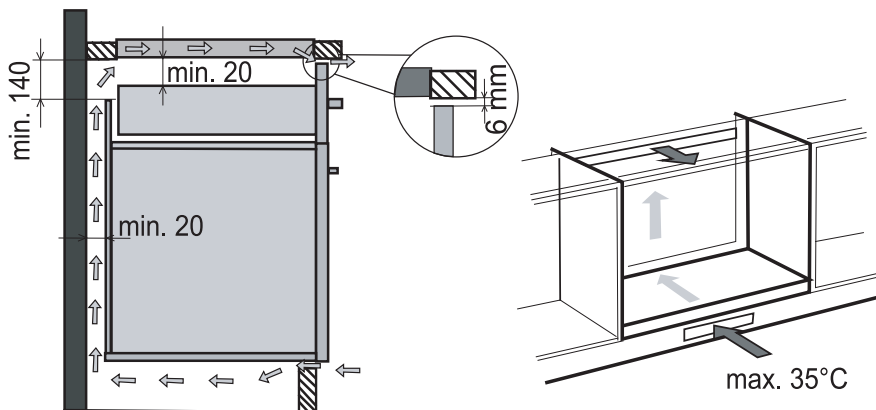
- Blatul de bucătărie trebuie să fie complet nivelat.
- Protejați suprafețele tăiate.
- Utilizați cele patru șuruburi furnizate pentru a atașa elementele de fixare în gaură și tăiați pereții din față și din spate ai plitei de gătit
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu electricitate (a se vedea instrucțiunile de conectare a plitei la rețeaua de alimentare cu electricitate).
- Coborâți plita de gătit în deschiderea din blatul de bucătărie.
- Apăsăți plita cu fermitate în blat poziționându-vă deasupra ei.
- Nu utilizați șuruburi mai lungi de 6,5 mm pentru a strânge clemele de fixare.

Orificiile de ventilare ale dulapului de bucătărie

- Funcționarea normală a componentelor electronice ale plitei de gătit cu inducție necesită o circulație suficientă a aerului.

A Dulap de bucătărie mic cu sertar

- Trebuie să existe o deschidere cu o înălțime mai mare de 140 mm de-a lungul întregii lățimi a dulapului în peretele din spate al dulapului. Mai mult decât atât, trebuie păstrată o deschidere de cel puțin 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.
- Plita este prevăzută cu un ventilator în partea sa inferioară. Dacă există un sertar sub dulapul de bucătărie, nu îl utilizați pentru a depozita obiecte mici sau hârtie deoarece acestea pot defecta ventilatorul și sistemul de răcire, dacă vor fi absorbite de ventilator. Mai mult, nu folosiți sertarul pentru a depozita folie de aluminiu sau substanțe sau lichide inflamabile (precum spray-uri). Țineți aceste substanțe departe de plita de gătit. Pericol de explozie! Trebuie să existe o distanță de cel puțin 20 mm între conținutul sertarului și orificiile de admisie ale ventilatorului.



B Dulap de bucătărie mic cu cuptor

- Montarea unui cuptor sub plita cu inducție este posibilă în cazul cuptoarelor de tipul EVP4.., EVP2.., care sunt prevăzute cu un ventilator de răcire. Înainte de a monta cuptorul, peretele posterior al dulapului se va înlătura în zona deschiderii pentru montare. Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.

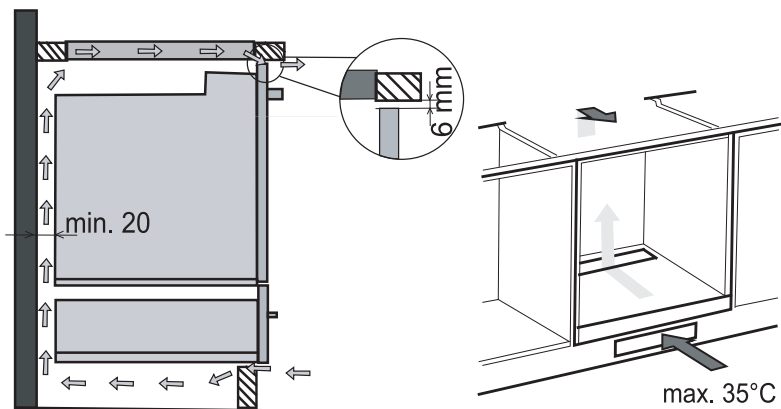
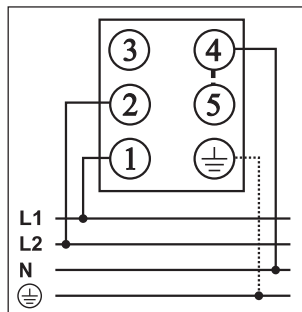
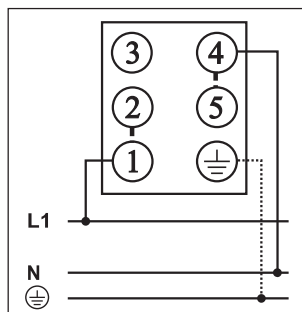


Diagrama de conectare

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



Conexiune monofazată cu limitator de putere

Aparatul este destinat unei conexiuni bifazate; poate fi conectat, de asemenea, și monofazat.

• Conexiune bifazată

Montați conectorii de fixare pe terminalele/cleme 4 și 5.

• Conexiune monofazată

Montați conectorii de fixare pe terminalele/cleme 4 și 5 și terminalele/cleme 1 și 2.

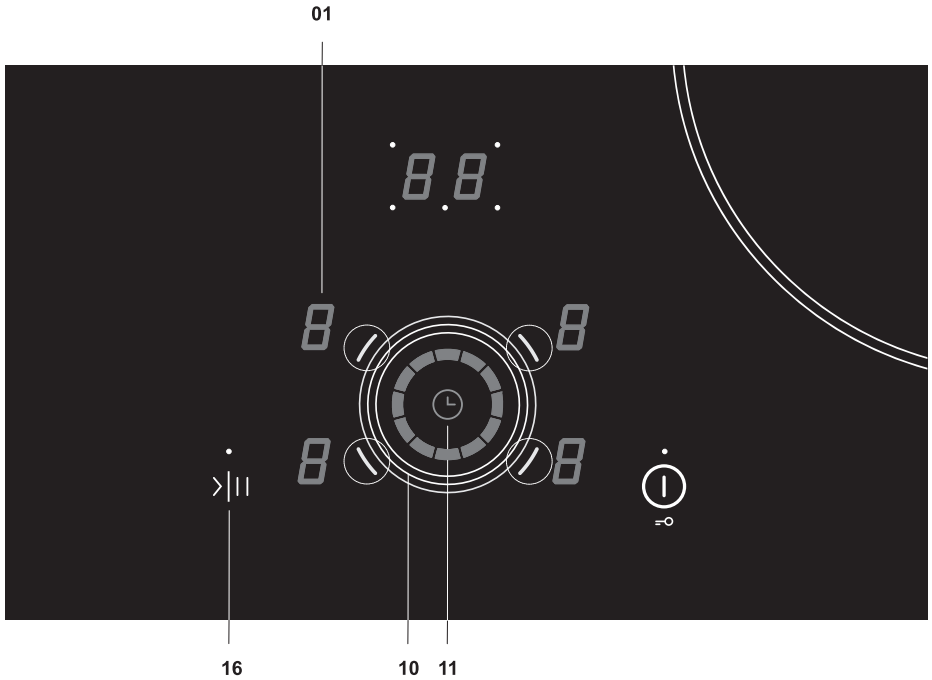
Notă: Conexiunea 3 este liberă.

Următoarele pot fi utilizate pentru conectare:

- Cablurile de conexiune din cauciuc de tip H05 RR-F 4x1,5 cu fir de protecție verde-galben,
- Cablurile de izolare de tip H05 VV-F 4x1.5 din PCV cu fir de protecție galben-verde, sau alte cabluri echivalente sau mai bune.

- Dacă siguranța principală din casa dvs. nu permite curent de 32 de amperi, atunci funcția limitatorului de putere totală poate fi activată pentru plită astfel încât curentul să nu depășească niciodată 16 A.
- Dacă activați limitatorul de putere totală, atunci puterea fiecărei zone de gătit poate crește doar până când puterea totală atinge limita. Când limita este atinsă, plita va emite un sunet, iar afișajul setărilor va lumina intermitent.
- Setarea poate fi activată în două minute de la conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu energie (aparatură trebuie oprit și deblocat).
- Atingeți și țineți apăsată tasta pauză (16). Apoi, în același timp, atingeți tasta temporizator (11).
- Când tasta temporizator (11) este eliberată (și tasta pauză este încă apăsată), partea inferioară a cursorului rotund va porni timp de 10 secunde.
- Glisați de-a lungul părții inferioare a cursorului (10) din extrema dreaptă în extrema stângă în același timp ținând apăsată tasta pauză (16).

- Setarea actuală a limitatorului este indicată pe afișajul de putere al zonei de gătit stânga spate (01): 0 = 32 A; 1 = 16 A Acum puteți elibera tasta pauză (16).
- Atingeți orice punct al cursorului (10) pentru a modifica setarea de la 0 la 1.
- Salvați setările atingând tasta funcției temporizator (11).
- Dacă doriți să modificați din nou setările, aparatul trebuie deconectat de la rețeaua de alimentare cu electricitate pentru câteva secunde.



CONECTAREA APARATULUI LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

- Aparatul poate fi racordat doar de către un expert autorizat. Protecția rețelei de alimentare cu electricitate trebuie să respecte reglementările aplicabile.
- Pentru a accesa terminalele/clemele de legătură, deschideți capacul terminalului.
- Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice este conformă cu tensiunea rețelei de alimentare cu electricitate.
- Plăcuța cu date tehnice este atașată în partea inferioară a plitei de gătit.
- Aparatul este destinat să funcționeze cu curent alternativ și o tensiune de 230 V-.
- Trebuie să existe un dispozitiv de oprire în instalația electrică ce permite deconectarea tuturor polilor aparatului de la rețeaua de alimentare cu electricitate, cu o distanță minimă de 3 mm între contacte atunci când se deschide. Dispozitivele adecvate includ siguranțele, întrerupătoarele de protecție, etc.
- Curentul ar trebui reglat în funcție de curent și siguranțe.
- Pentru a reduce riscul de incendii, poate exista un dulap înalt (cu înălțime mai mare decât a aparatului) pe o parte a aparatului montat. Totuși, dulapul de pe partea cealaltă poate fi cel mult la fel de înalt ca aparatul.
- După montare, părțile conducătoare de curent electric și părțile izolate trebuie protejate de contact.

ATENȚIE!

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu electricitate înainte de a efectua orice reparații sau operațiuni de întreținere. Conectați aparatul așa cum este descris în diagramă, ținând cont de tensiunea din rețeaua de alimentare cu electricitate. Conectați cablul de împământare (PE) la clema de legătură indicată prin simbolul pământ \perp .

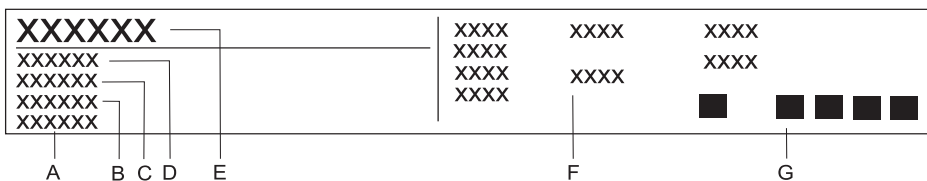
Treceți cablul de alimentare printr-un manșon de detensionare (clemă) care protejează cablul de la a fi smuls. După conectarea aparatului, aprindeți toate încălzitoarele pentru aproximativ trei minute pentru a vă asigura că acestea funcționează corespunzător.

Clema de legătură

Folosiți o șurubelniță plată pentru a debloca clema de legătură. Atunci când conectați aparatul, folosiți conectorii furnizați.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Plăcuța cu date tehnice



- A Serie
- B Cod/ID
- C Model
- D Tip
- E Marcă
- F Informații tehnice
- G Indicatori/simboluri de conformitate

NE REZERVĂM DREPTUL DE A FACE MODIFICĂRI NU
AFECTEZE APARATUL

gorenje



684600