

**INSTRUCȚIUNI DE
UTILIZARE**
PLITĂ CU INDUCȚIE



Vă mulțumim pentru încredere și pentru achiziționarea aparatului!

Acest manual de instrucțiuni detaliat este oferit pentru a face mai accesibilă utilizarea acestui produs. Instrucțiunile ar trebui să vă permită să aflați totul despre noul dumneavoastră aparat, mult mai repede.

Asigurați-vă că ați primit un aparat nedeteriorat. Dacă există deteriorări în urma transportului, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul local de unde a fost furnizat. Numărul de telefon poate fi găsit pe factură sau nota de livrare.



INFORMAȚIE!

Informație, aviz, sfat, sau recomandare



ATENȚIE!

Avertisment – pericol general

Cuprins

Precauții de siguranță	4
Alte avertizări de siguranță importante	7
Înainte de conectarea aparatului	7
Appliance description	8
Date tehnice	8
Înainte de prima utilizare	8
Plită	9
Utilizarea plitei de gătit	12
Unitatea de control	12
Pornirea plitei	13
Pornirea zonelor de gătit	13
Schimbarea setărilor zonei de gătit	13
Încălzire rapidă automată	13
Zonă de gătit extinsă	14
Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonelor de gătit	15
Funcția Power Boost	16
Protecție la supraîncălzire	17
Blocarea de siguranță pentru copii	17
Dezghetare/reîncălzire	17
Funcțiile temporizatorului	18
Întreruperea procesului de gătit - funcția stop/go (pauză)	19
Funcția memorie	20
Oprire automată	20
Oprirea zonei de gătit	20
Indicator căldură reziduală	20
Timpul maxim de gătit	20
Oprirea întregii plite de gătit	20
Setări utilizator	21
Întreținere & curățare	23
Tabel depanare și erori	24
Zgomotele emise în timpul gătitului prin inducție	25
Instalarea unei plite încorporate	26
Procedura de instalare	26
Orificii de ventilație în dulapul inferior de bucătărie	27
Instalarea pentru încorporare în blatul de lucru	28
Montarea garniturii de spumă	32
Conectarea plitei la rețeaua electrică	33
Diagrama de conectare	33
Dezafectarea	35

Precauții de siguranță



PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE – CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse.

Copiii sub 8 ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

Nu folosiți mașini de curățat cu aburi sau produse de curățat de înaltă presiune pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare.

Aparatul nu este destinat a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sisteme speciale de comandă de la distanță.

Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

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

ATENȚIONARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita o eventuală electrocutare.

ATENȚIONARE: Gătirea pe plită cu grăsime sau ulei dacă nu este supravegheată poate fi periculoasă și poate duce la producerea unui incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură anti-foc.

ATENȚIONARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie să fie supravegheat în mod continuu.

ATENȚIE: Acest aparat este destinat doar în scop de gătit. Aparatul nu trebuie folosit în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

ATENȚIONARE: Folosiți doar grilajele de protecție proiectate de producătorul aparatului sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau grilajele de protecție încorporate în aparat. Utilizarea unor grilaje de protecție inadecvate poate duce la producerea unor accidente.

Nu așezați obiecte metalice pe plită, precum cuțite, furculițe, linguri și capace deoarece se pot încinge.

După utilizare, opriți zona de gătit de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul pentru vase.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

Alte avertizări de siguranță importante

Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Nu îl folosiți în alte scopuri, cum ar fi încălzirea camerelor, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, țesăturilor, ierburilor, etc. pentru că vă poate provoca răni sau se poate produce un incendiu.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

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

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau într-un centru de service tehnic autorizat, pentru a evita orice pericole.

Utilizarea plitei din vitroceramică ca zonă de depozitare poate duce la zgârieturi sau alte deteriorări ale acesteia. Nu încălziți niciodată mâncarea în folie de aluminiu sau în recipiente de plastic pe plită. O astfel de folie sau recipientele se pot topi, putând duce la un incendiu sau la deteriorarea plitei de gătit.

Nu depozitați articole sensibile la temperatură sub aparat, cum ar fi produse de curățat sau detergenți, cutii de pulverizare, etc.

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

Înainte de conectarea aparatului



ATENȚIE!

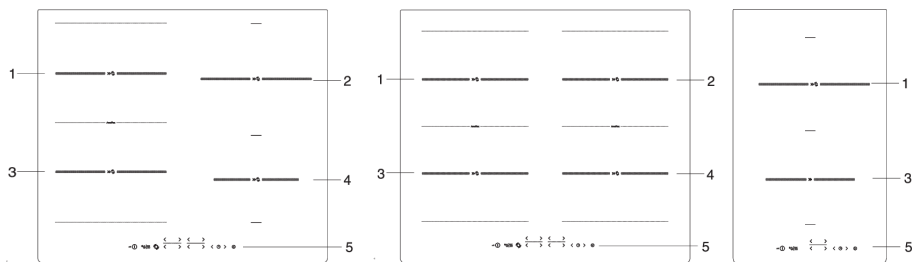
Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.

Appliance description



INFORMAȚIE!

Appliance functions and equipment depend on the model.



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

Date tehnice

(în funcție de model)



- A. Serie
- B. Cod
- C. Tip
- D. Marcă înregistrată
- E. ID Model
- F. Date tehnice
- G. Indicații/simboluri de conformitate

Plăcuța de date cu informațiile de bază de pe aparat este situată în partea inferioară a plitei. Informații privind tipul și modelul aparatului se pot găsi pe fișa de garanție.

Înainte de prima utilizare

În cazul în care plita are o suprafață vitroceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și detergent lichid. Nu folosiți detergenți agresivi, precum soluții de curățare abrazive care pot zgâria suprafața, bureți abrazivi de spălat vase sau soluții de îndepărtare a petelor.

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

Plită

Suprafață vitroceramică

- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Nu utilizați plita vitroceramică dacă este crăpată sau spartă. În cazul în care un obiect ascuțit cade pe plită, aceasta se poate sparge. Consecințele unui astfel de eveniment pot fi vizibile imediat sau numai după un timp.
- În cazul în care apar crăpături vizibile pe plită, deconectați imediat aparatul de la alimentarea cu energie.
- Asigurați-vă că zona de gătit și partea inferioară a vaselor de gătit sunt curate și uscate. Astfel se asigură o mai bună propagare a căldurii și se previne deteriorarea suprafeței de încălzit.
- Nu așezați vase de gătit goale pe zonele de gătit. Zona de gătit poate fi avariată în cazul în care așezați tigăi goale pe aceasta. Înainte de așezarea tigăii pe zona de gătit, uscați partea inferioară a tigăii pentru a permite propagarea căldurii.

Niveluri de gătit

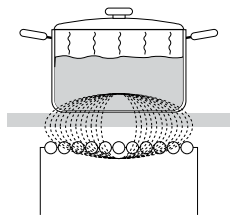
Puterea de încălzire a zonei de gătit poate fi setată la 10 niveluri diferite (în funcție de model). Tabelul prezintă câteva exemple de utilizare pentru fiecare nivel.

Nivelul de gătit	Scopul
0	oprit, folosind căldura reziduală
1 - 2	păstrarea caldă a mâncării, fi erberea lentă a cantităților mici de mâncare
3	fierbere lentă (continuarea procesului de gătit după pornirea puternică)
4 - 5	gătirea lentă (continuare) a unor cantități mari de alimente, prăjirea în tigele a unor bucăți mari
6	prăjire la foc iute și rumenire
7 - 8	prăjire la foc iute
9	gătirea cantităților mari de alimente, prăjire la foc iute
P	setarea Power Boost pentru începerea procesului de gătit; potrivită, de asemenea, pentru o cantitate foarte mare de alimente

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

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

Principiul de funcționare al plitei cu inducție



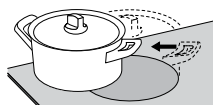
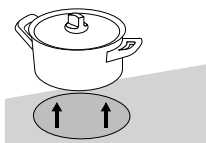
- Plita este prevăzută cu zone de gătit cu inducție eficiente. Căldura este generată direct în partea inferioară a vasului, acolo unde este necesară. Astfel, cantitatea de energie este considerabil redusă comparativ cu încălzitoarele tradiționale, care funcționează pe principiul radiației.
- Zonele vitroceramice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


ATENȚIE!

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

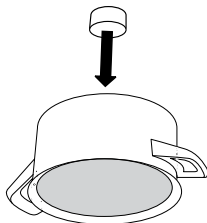
Nu folosiți detergenți și alți agenți de curățare pentru curățarea plitei vitroceramice încălzite. Acestea pot avaria suprafața.

Recunoașterea vaselor



- Chiar dacă nu există niciun vas pe zona de gătit sau dacă așezați pe zona de gătit o tigaie cu un diametru mai mic decât cel al zonei de gătit, nu vor exista pierderi de căldură.
- În cazul în care o tigaie este mult mai mică decât zona de gătit, există posibilitatea ca aceasta să nu fie recunoscută de zona de gătit. Când zona de gătit este activată, semnul  și nivelul de alimentare selectat vor clipi alternativ pe afișajul puterii de gătit.
- Dacă așezați pe zona de gătit o tigaie cu un diametru mai mic decât cel al zonei de gătit, va fi furnizată doar puterea necesară pentru a încălzi vasul pe care îl utilizați.

Vase de gătit prin inducție

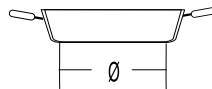
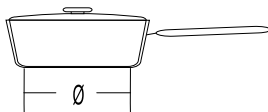
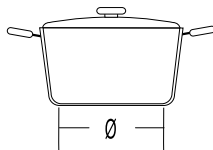


- Inducția va funcționa corect dacă folosiți vase pentru gătit adecvate.
- Asigurați-vă că oala sau tigaia se află pe mijlocul arzătorului.
- Vase de gătit adecvate: vase confecționate din oțel, tigăi din oțel emailate sau tigăi din fontă.
- Vase de gătit neadecvate: vase din aliaje de oțel cu bază din cupru sau aluminiu și vase de gătit din sticlă.
- Testarea cu magnet: Utilizați un magnet mic pentru a verifica dacă oala sau tigaia este feromagnetică. Dacă magnetul se lipește de baza tigăii, atunci aceasta este adecvată pentru gătitul cu inducție.

- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea corectă. În primul rând, setați arzătorul la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, micșorați puterea de gătit atunci când este necesar.
- Asigurați-vă că există suficient lichid în oala sub presiune sau în orice altă oală sau vas. Din cauza supraîncălzirii, folosirea unui vas gol pe zona de gătit pot determina deteriorarea vasului și a zonei de gătit.
- Anumite vase de gătit nu au o bază integral feromagnetică. În aceste cazuri, doar partea magnetică se va încălzi, în timp ce restul bazei va rămâne rece.
- Atunci când utilizați vase speciale, respectați instrucțiunile producătorului.
- Pentru cele mai bune rezultate ale gătitului, zona feromagnetică de la baza vasului de gătit trebuie să corespundă cu dimensiunea arzătorului. Dacă arzătorul nu recunoaște tigaia, încercați să o așezați pe un alt arzător cu un diametru mai mic.

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

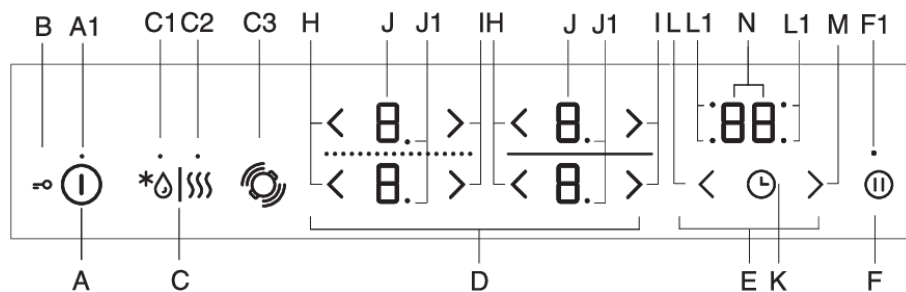
Partea inferioară a tigăii trebuie să fie plată.



Utilizarea plitei de gătit

Unitatea de control

(în funcție de model)



A Tastă pornire/oprire plită

A1 Indicator luminos de pornire/oprire/blocare copii

B Blocare/Blocare copii

C Tastă dezghețare/reîncălzire

C1 Indicator luminos dezghețare

C2 Indicator luminos reîncălzire

C3 Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonelor de gătit

D Comenzile zonei de gătit

E Funcții temporizator

F Funcția oprire/pornire/memorare

F1 Indicator luminos pentru funcția oprire/pornire/memorare

H Tasta de reducere a puterii

I Tasta de mărire a puterii

J Afișajele nivelului de putere

J1 Punct zecimal care indică nivelul de putere la jumătate pentru zona de gătit

K Temporizator program pornit/oprit

L Tastă setări temporizator program (-)

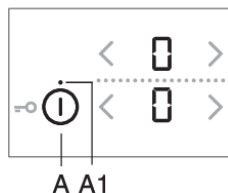
L1 Indicator luminos pentru temporizatorul de program activ pe zonele respective de gătit

M Tastă setări temporizator program (+)

N Afișare timp

Unitățile de afișare funcționează și ca taste pentru reglarea setărilor.

Pornirea plitei

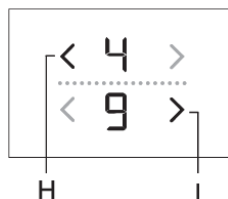


- Așezați vasul de gătit pe plita de gătit.
- Apăsați pe tasta pornit/oprit (A) pentru a porni plita.
- Pe toate afișajele zonei de gătit va apărea „0”.
- Se va emite un sunet scurt.

INFORMAȚIE!

Dacă în următoarele 10 secunde nu este pornită nicio zonă de gătit, plita de gătit se va opri.

Pornirea zonelor de gătit



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

- Atingeți unitatea de afișare pentru zona de gătit dorită. Unitatea de afișare selectată va lumina intermitent.
- Folosiți tastele (H) și (I) pentru a seta puterea de funcționare a zonei de gătit selectate.
- Zona de gătit rămâne activă.

- Dacă plita nu recunoaște nicio tiganie pe zona de gătit selectată, apare simbolul 'E'. Dacă nu plasați o tiganie pe zona selectată pentru gătit în 2 minute, zona de gătit se va stinge automat.

INFORMAȚIE!

Unitățile de afișare funcționează și ca taste pentru reglarea setărilor.

Schimbarea setărilor zonei de gătit

Nivelul de putere pentru zona de gătit selectată poate fi reglat utilizând tasta (H) sau (I).

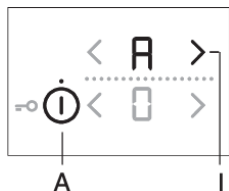
Pentru a mări sau pentru a reduce nivelul de putere mai rapid, apăsați și mențineți apăsată tasta (H) sau (I).

Încălzire rapidă automată

Toate zonele de gătit sunt prevăzute cu un mecanism special care setează puterea de gătit la maximum la începutul procesului de gătit, indiferent de setarea puterii curente. După un timp, zona de gătit revine la nivelul setat inițial. Încălzirea rapidă automată poate fi activată pe fiecare zonă de gătit pentru fiecare nivel de putere cu excepția nivelurilor 9 și P.

Funcția încălzire rapidă automată este adecvată pentru preparate care trebuie încălzite și apoi gătite pentru o perioadă mai lungă de timp fără a fi nevoie de supraveghere continuă.

Funcția încălzire rapidă automată este adecvată pentru preparate care trebuie încălzite și apoi gătite pentru o perioadă mai lungă de timp fără a fi nevoie de supraveghere continuă.



- Plita este pornită iar pe una dintre zonele de gătit se așază o tigaie potrivită.
- Selectați zona de gătit dorită care trebuie oprită (pe unitatea de afișare va apărea „0”).
- Apăsăți pe tasta relevantă (H) sau (I) și mențineți-o apăsată timp de aproximativ 3 secunde până când auziți un semnal sonor scurt. H și I va clipi intermitent pe afișaj.

- Descreșteți puterea la nivelul la care doriți să gătiți după încălzirea rapidă automată.
- H și nivelul de putere selectat va alterna pe afișajul nivelului de putere. Când timpul de încălzire rapidă automată expiră, zona de gătit trece automat la nivelul selectat, care va fi apoi afișat continuu.

Tabel încălzire rapidă automată

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

Oprire încălzire rapidă automată

Dacă nivelul de gătit este redus în timp ce încălzirea rapidă automată este activă, încălzirea rapidă automată va fi oprită pentru această zonă de gătit.

Funcția automată poate fi dezactivată prin selectarea zonei de gătit aferente și reducerea nivelului de gătit la 0. Apoi, setați noul nivel de gătit.

Zonă de gătit extinsă

(în funcție de model)

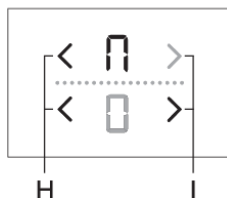
- Anumite modele permit combinarea a două zone de gătit într-o singură zonă de gătit conectată extinsă. Astfel, o tigaie mare ovală sau un grătar pot fi așezate pe câmpul de gătit combinat. Tigaia trebuie să fie suficient de mare pentru a acoperi centrele superior și inferior ale zonei de gătit.
- Dimensiunea maximă a tigăii: 40 x 25 cm. Vă recomandăm să utilizați un vas de copt sau o tigaie cu bază grea. 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.




INFORMAȚIE!

Tigaia ar trebui să acopere întotdeauna centrul zonei de gătit!

Activarea zonei de gătit extinse



- Porniți plita de gătit apăsând senzorul pornit/oprit (A).
- Atingeți simultan cei doi senzori și mențineți-i apăsați timp de 3 secunde (H). Simbolul  va apărea pe unitatea de afișare pentru câmpul din spate pentru a indica faptul că cele două zone de gătit sunt extinse.
- Setați puterea de gătit dorită pentru zona de gătit extinsă.


- Pentru a schimba ulterior puterea zonei de gătit extinse, utilizați tasta (H) sau (I) pentru zona inferioară de gătit.



INFORMAȚIE!

Zona de gătit extinsă nu permite funcționarea cu funcția power boost; numai nivelurile de putere până la 9 sunt disponibile.

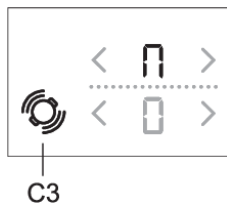
Dezactivarea zonei de gătit extinse


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

Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonelor de gătit

(doar la anumite modele)

Recunoașterea poziției vasului de gătit este activată automat la 10 secunde după pornirea aparatului. Atunci când există un vas de gătit pe plită, funcția de recunoaștere a vasului de gătit își va recunoaște poziția și va trece automat zonele de gătit în funcție de dimensiunea vasului de gătit. Două zone adiacente de gătit pot fi îmbinate într-o singură zonă extinsă de gătit.



Simbolul  va apărea pe unitatea de afișare pentru câmpul din spate pentru a indica faptul că cele două zone de gătit sunt extinse.

- Setați puterea de gătit dorită pentru zona de gătit extinsă.
- Pentru a schimba ulterior puterea zonei de gătit extinse, utilizați tasta (H) sau (I) pentru zona inferioară de gătit.



INFORMAȚIE!

Zona extinsă nu permite setarea power boost. Nivelul maxim de putere disponibilă este 9.

Recunoașterea automată a poziției vasului de gătit poate fi activată în orice moment timp de 10 secunde prin apăsarea tastei de recunoaștere a vasului de gătit (C3). Recunoașterea automată a vasului de gătit și extinderea automată a zonelor de gătit sunt eficiente numai în zonele de gătit care nu sunt încă activate. Extinderea zonelor de gătit poate fi dezactivată prin setarea nivelului de putere la „0”.

Dacă nu există niciun vas de gătit pe zona de gătit:

- Porniți plita. Toate zonele de gătit sunt setate la „0”.
- Așezați tigaia pe orice zonă de gătit. „0” începe să clipească pe zona de gătit pe care se află tigaia. Puterea zonei de gătit poate fi reglată prin apăsarea tastelor (H) sau (I) pentru zona de gătit respectivă. Funcția leagă automat zonele de gătit din partea stângă a plitei de gătit, în funcție de dimensiunea vasului de gătit.
- Puteți continua cu următoarea tigaie, urmând aceeași procedură.

Dacă tigaia se află deja pe zona de gătit:

- Porniți plita de gătit.
- „0” va lumina intermitent pe unitatea de afișare a zonei de gătit pe care se află tigaia. Puterea zonei de gătit poate fi reglată prin apăsarea tastelor (H) sau (I) pentru zona de gătit respectivă.
- Dacă există mai multe vase în zona de gătit, plita va detecta automat toate vasele de gătit, iar „0” va clipi pe unitățile de afișare ale tuturor zonelor pe care a fost așezat un vas de gătit.

Puterea zonei de gătit poate fi reglată prin apăsarea tastelor (H) sau (I) pentru zona de gătit respectivă; apoi va continua cu următoarea zonă de gătit.

În timpul primelor 10 secunde, recunoașterea automată a vasului pentru gătit poate fi dezactivată în setările utilizatorului folosind parametrul "Au". Consultați capitolul Setări utilizator.

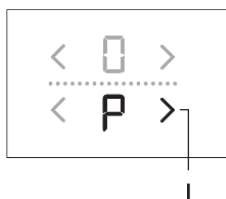
Funcția poate fi utilizată dacă vasul pentru gătit se află deja pe plita pentru gătit sau dacă plita pentru gătit este goală.

Funcția Power Boost

(în funcție de model)

Pentru gătire rapidă, funcția de boost poate fi activată pentru orice zonă de gătit. Acest lucru vă va permite să încălziți rapid cantități mari de alimente folosind putere suplimentară. Funcția Boost este activă cel mult 5 minute; apoi, nivelul de putere scade automat la 9. Dacă plita nu este prea fierbinte, funcția boost poate fi reactivată timp de 5 minute după ce este oprită. Pentru a evita supraîncălzirea, funcția de control electronic poate dezactiva automat Power Boost prematur și poate scădea nivelul de putere la 9.

Activarea funcției Power Boost



Plita este pornită iar pe una dintre zonele de gătit se așază o tigaie potrivită.

- Selectați zona de gătit.
- Setăți nivelul de putere la 9, apoi apăsați pe tasta (I).
- Pe afișaj va apărea simbolul „P”. Funcția este activată.

Dezactivarea funcției Power boost

- Apăsați pe tasta (H). Funcția boost va fi dezactivată iar puterea de funcționare va reveni la nivelul 9.
- Puterea poate fi redusă la nivelul dorit apăsând pe tasta (H).

Protecție la supraîncălzire

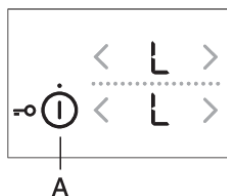
- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care răcește componentele electronice în timpul gătitului. Ventilatorul poate funcționa o perioadă chiar și după încheierea procesului de gătit.
- Plita de gătit cu inducție este prevăzută și cu o protecție la supraîncălzire care protejează componentele electronice de avariere. Protecția funcționează la mai multe niveluri. Când temperatura zonei de gătit devine prea ridicată, puterea de gătit este redusă automat. Dacă acest lucru nu este suficient, puterea zonei de gătit continuă să scadă sau mecanismul de siguranță oprește zona de gătit complet. În acest caz, unitatea de afișare va indica F2. După ce plita de gătit se răcește, puterea sa totală va fi disponibilă din nou.

Blocarea de siguranță pentru copii

Plita de gătit poate fi blocată împotriva activării neintenționate.

INFORMAȚIE!

Plita de gătit trebuie să fie oprită sau în modul standby.



Blocarea comenzilor plitei de gătit

Atingeți tasta on/off (pornit/oprit) și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde. „L” va apărea pe afișajele de putere ale zonei de gătit. Plita de gătit este blocată acum. După 5 secunde, plita de gătit va trece automat în modul standby (așteptare).

Deblocarea comenzilor plitei de gătit

Pentru a debloca plita de gătit, procedați în același fel ca atunci când ați blocat-o. Plita trebuie oprită. Atingeți tasta on/off (pornit/oprit) și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde. „L” de pe indicatorii de putere ai zonei de gătit va reveni la „0”. Plita de gătit este deblocată acum și gata de utilizare.

INFORMAȚIE!

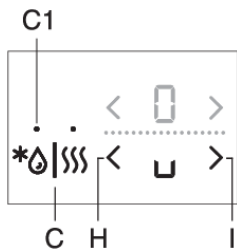
Dacă funcția de blocare pentru copii este activată în modul setări pentru utilizator (Consultați capitolul Setări Utilizator), atunci plita se va bloca automat de câte ori este oprită.

INFORMAȚIE!

Activați funcția de blocare înainte de curățare pentru a preveni pornirea în mod accidental a plitei.

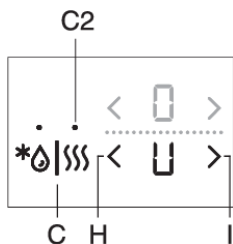
Dezghetare/reîncălzire

Apăsați tasta (C) pentru a dezactiva funcția de dezghetare/reîncălzire. În cazul dezghetării, temperatura alimentelor se menține la aproximativ 42 °C; în cazul reîncălzirii, se menține la aproximativ 70 °C. Temperatura efectivă poate depinde de tipul de vase și de cantitatea de alimente.



Activarea funcției de dezghețare

Apăsați pe tasta (A) pentru a porni plita de gătit. Așezați tigaia potrivită pe zona de gătit pe care ați selectat-o. Apăsați pe tasta (C) o dată; indicatorul luminos (C1) se va aprinde. Apăsați pe tastele (H) sau (I) pentru zona de gătit selectată. Pe afișaj va apărea simbolul „u”.



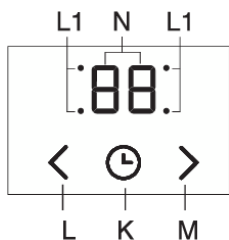
Activarea funcției de reîncălzire

Apăsați pe tasta (A) pentru a porni plita de gătit. Așezați tigaia potrivită pe zona de gătit pe care ați selectat-o. Apăsați pe tasta (C) de două ori; indicatorul luminos (C2) se va aprinde. Apăsați pe tastele (H) sau (I) pentru zona de gătit selectată. Pe afișaj va apărea simbolul „U”.

Dezactivarea funcției de dezghețare/reîncălzire

- Apăsați pe tastele (H) sau (I) pentru zona de gătit selectată.
- Zona de gătit se va opri iar pe unitatea de afișare va apărea „0”.

Funcțiile temporizatorului



Această funcție permite două moduri de utilizare:

1. **Setarea funcției memento minute (temporizator cu numărătoare inversă)** se aplică întregii plite de gătit. Funcția emite un scurt semnal sonor la expirarea timpului setat.
2. **Setarea temporizator program** se aplică zonei de gătit selectate. Se poate seta un temporizator separat pentru fiecare zonă de gătit. La expirarea timpului setat, zona de gătit se oprește automat.

1 Temporizator cu numărătoare inversă

Memento minute funcționează independent și nu are legătură cu funcționarea niciunei zone de gătit. La setarea temporizatorului cu numărătoare inversă, va continua numărătoare inversă chiar dacă opriți plita de gătit. memento minute poate fi oprit numai atunci când plita este pornită.

- Apăsați pe tasta (K) pentru a activa temporizatorul. Pe afișajul temporizatorului (O) va apărea „00”.
- Apăsați pe tastele (L) și (M) pentru a seta intervalul de timp între 1 și 99 minute.
- La expirarea timpului setat, se va activa alarma; cu toate acestea, zona de gătit nu va fi oprită.
- Opriți alarma apăsând pe orice tastă; alternativ, aceasta se va opri automat după o anumită perioadă de timp.
- Funcția memento minute va rămâne activă chiar și atunci când plita de gătit este oprită dacă apăsați pe tasta (A).
- Pe parcursul ultimului minut din numărătoare inversă, timpul rămas va fi afișat în secunde.

2 Temporizator program

Cronometrul programului face ca procesul de gătit să fie mai ușor, permițându-vă să vedeți și să setați timpul de gătit pentru zona de gătit selectată. Când timpul setat pe cronometru expiră, zona pentru gătit se oprește automat și emite un semnal sonor. Opriți semnalul sonor, apăsând pe orice tastă; alternativ, se va opri automat după o vreme. Cronometrul de oprire al programului poate fi setat independent pentru toate zonele de gătit. Cronometrul programului poate fi setat doar pentru o zonă de gătit activă.

- Apăsați pe tasta (K) pentru a activa temporizatorul. Pe afișajul temporizatorului (O) va apărea „00”. Apăsați din nou pe tasta senzorului (K). Punctul (L1) pentru zona de gătit relevantă va începe să clipească.
- Apăsați pe tastele (L) și (M) pentru a seta intervalul de timp între 1 și 99 minute.
- Când valoarea dorită este setată, începe numărătoarea inversă. Punctul (L1) care indică zona de gătit pentru care este setată funcția temporizatorului va continua să clipească.
- La expirarea timpului setat, se va activa un semnal acustic iar zona de gătit va fi oprită. „00” se va aprinde intermitent pe afișajul ceasului.
- Opriți alarma apăsând pe orice tastă; alternativ, aceasta se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

Modificarea timpului de gătit setat

Timpul de gătit rămas poate fi modificat în orice moment în timp ce gătiți. Apăsați pe tasta de oprire a temporizatorului (K) pentru a selecta afișajul temporizatorului pentru zona de gătit dorită. Indicatorul luminos relevant (L1) va clipi intermitent. Apăsați pe tasta (L) sau (M) pentru a seta un nou timp de gătit, după cum doriți.

Afișarea timpului rămas pentru gătit

Dacă sunt activate mai multe setări ale temporizatorului, timpul rămas pentru gătit poate fi afișat apăsând pe tasta (K).

Resetarea temporizatorului

Selectați afișajul temporizatorului dorit apăsând pe tasta (K) (consultați secțiunea Schimbarea timpului setat pentru gătit). Temporizatorul setat va fi afișat iar indicatorul luminos pentru zona de gătit relevantă se va aprinde. Apăsați pe tasta (M) pentru a seta valoarea la „00” sau apăsați simultan pe tastele (L) și (M) pentru a reseta imediat valoarea la „00”.

Întreruperea procesului de gătire - funcția stop/go (pauză)

Stop&Go Funcția poate fi folosită pentru a întrerupe funcționarea întregii plite de gătit timp de până la 10 minute. Toate zonele de gătit vor fi oprite temporar. Acest lucru este util atunci când, de exemplu, conținutul uneia dintre oale a dat în foc și doriți să curățați plita de gătit.

Activarea Stop&Go funcției

Cel puțin o zonă de gătit trebuie să fie activă. Apăsați pe Stop&Go tasta aferentă funcției (F). Se va emite un sunet scurt. Toate setările de pe unitățile de afișare încep să clipească; tasta pauză se va aprinde și va clipi, de asemenea, intermitent. Toate setările temporizatorului program sau ale memento-ului de minute sunt întrerupte. Toate tastele sunt inactive, cu excepția tastei pauză (stop/go) și ale tastei pornire/oprire. Dacă nu apăsați pe nicio tastă în interval de 10 minute, toate zonele active de gătit se vor opri automat.

Dezactivarea Stop&Go funcției

Apăsați din nou tasta de pauză în decurs de 10 minute. Plita continuă să funcționeze cu aceleași setări ca înainte de pauză.


Funcția memorie

Această funcție vă permite să restabiliți toate setările zonei de gătit în cazul în care plita de gătit a fost oprită accidental. Cu toate acestea, Acest lucru se poate face în maximum 5 secunde de la oprirea plitei.

Utilizați tasta pornire/oprire pentru a reporni plita de gătit în maximum 5 secunde de la oprirea sa. Tasta (F) va lumina pe unitatea de afișare timp de 5 secunde. În acest timp, apăsați pe această tastă și toate setările care erau active înainte de oprirea plitei vor fi restabilite.

Oprire automată

Dacă tastele sunt active pentru o perioadă prea lungă de timp în timpul gătirii (de ex. din cauza scurgerii de lichid sau a unui obiect așezat peste tastele senzor), toate ochiurile se vor opri după 10 secunde.

Simbolul  va lumina intermitent pe afișaj.

Obiectul ar trebui îndepărtat sau lichidul scurs ar trebui curățat de pe tastele senzor în 2 minute; în caz contrar, plita se va opri automat. Cele mai recente setări pot fi restabilite cu ajutorul funcției memorie, utilizând tasta Stop&Go.

Oprirea zonei de gătit

Pentru a opri o zonă de gătit, utilizați tasta relevantă (H) pentru a seta valoarea la „0”. Pentru a opri rapid zona de gătit, atingeți simultan tastele relevante (H) și (I). Veți auzi un semnal sonor scurt, iar pe unitatea de afișare se va afișa „0”.



INFORMAȚIE!

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

Indicador căldură reziduală

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

Timpul maxim de gătire

Pentru siguranță, timpul de gătit pentru fiecare zonă de gătit este limitat la o durată maximă.

Timpul maxim de gătire depinde de cel mai recent nivel de putere setat. Dacă nivelul de putere nu este modificat, zona de gătit va fi oprită automat odată cu atingerea duratei maxime de gătire.

Nivelul de gătit	U	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P*
Timp maxim de funcționare (ore)	2	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1,5

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

Oprirea întregii plite de gătit

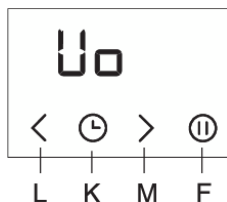
Plita de gătit poate fi oprită în orice moment atingând tasta pornire/oprire.

Setări utilizator

Setarea semnalului acustic, a caracteristicilor automate și a parametrilor de blocare

Puteți regla volumul semnalului acustic, durata alarmei acustice, puterea maximă totală a aparatului și setările de blocare automată. Pentru a activa meniul de setări ale parametrilor, apăsați pe tasta pauză (F) când aparatul este oprit și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde.

Primul parametru „Uo” va apărea pe afișajul temporizatorului, indicând volumul (intensitatea) semnalelor acustice. Folosiți tasta temporizator (K) pentru a selecta tipul de parametru. Apăsați pe tastele de setare a temporizatorului (L) și (M) pentru a ajusta setarea.



Uo: Semnal acustic și volum alarmă (intensitate sonoră)

So: Durata alarmei acustice

Lo: Blocare automată

Au: Recunoașterea automată a vasului de gătit

Po: Putere maximă totală



Valoarea curentă setată a parametrului va apărea pe afișajul nivelului puterii de alimentare din partea dreaptă a zonei de gătit. Valoarea poate fi reglată prin apăsarea tastelor (H) sau (I) pentru zona de gătit. Toți parametrii pot fi confirmați și stocați apăsând pe tasta pauză (F) și menținând-o apăsată timp de 2 secunde. Se va emite un sunet scurt. Dacă nu doriți să memorați noile setări ale parametrilor, închideți modul de setări ale utilizatorului apăsând pe tasta pornit/oprit.

Semnal acustic și volum alarmă (intensitate sonoră) „Uo”.

Se pot seta următoarele valori:

00 pe afișaj = oprit (nu se aplică semnalului acustic de alarmă și eroare)

01 pe afișaj = volum minim

02 pe afișaj = volum mediu

03 pe afișaj = volum maxim (implicit)

La fiecare schimbare se va auzi un semnal acustic scurt, cu volumul nou setat.

Durata alarmei acustice „So”

Se pot seta următoarele valori:

05 pe afișaj = 5 secunde

1.0 pe afișaj = 1 minut

2.0 pe afișaj = 2 minute (implicit)

Blocare de siguranță pentru copii „Lo”

Dacă funcția blocare automată este activată în modul setări utilizator plita de gătit se va bloca automat de fiecare dată când este oprită.

00 pe afișaj = oprit (implicit)

01 pe afișaj = pornit

Recunoașterea automată a vasului de gătit cu extinderea automată a zonei de gătit „Au”

Dacă funcția de recunoaștere a poziției vasului de gătit cu extinderea automată a zonelor de gătit este dezactivată în modul setări utilizator, aparatul va fi operat întotdeauna manual (nu va exista nicio recunoaștere automată a vasului de gătit în interval de 10 secunde la fiecare pornire a aparatului).

0 pe afișaj = oprit

1 pe afișaj = pornit (implicit)

Putere maximă totală „Po”

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

2.3 pe unitatea de afișare = 2.3 kW = 10 A

2.8 pe unitatea de afișare = 2.8 kW = 12 A

3.0 pe unitatea de afișare = 3.0 kW = 13 A

3.7 pe unitatea de afișare = 3.7 kW = 16 A

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



INFORMAȚIE!

Dacă nivelul de putere este limitat, setările și puterea de gătit rezultată pot fi, de asemenea, limitate. Aparatul este dotat cu un sistem de gestionare a energiei care se asigură că efectul limitării puterii este minim.

Întreținere & curățare

După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața vitroceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase se vor arde pe suprafața fierbinte data viitoare când veți folosi plita.

Pentru întreținerea periodică a plitei vitroceramice, utilizați produse speciale de îngrijire, care creează un strat protector pe suprafață pentru a preveni lipirea murdăriei pe aceasta.

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



INFORMAȚIE!

Bureții de sârmă, bureții grosieri de curățare și prafurile abrazive pot zgâria suprafața. Suprafața poate fi, de asemenea, deteriorată de spray-urile de curățare agresive și detergenții lichizi neadecvați.

Semnele se pot șterge dacă se utilizează soluții de curățare agresive sau abrazive sau vase cu fund aspru sau deteriorat.

Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a elimina impuritățile minore. Apoi, uscați suprafața.

Îndepărtați petele de apă cu o soluție de oțet. Cu toate acestea, nu utilizați această soluție pentru a șterge rama (doar la unele modele) deoarece își poate pierde luciul. Nu utilizați spray-uri agresive de curățare sau soluții de dedurizare.

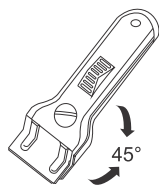
Utilizați soluții de curățare speciale pentru suprafețe vitroceramice în cazul murdăriei dificile. Respectați instrucțiunile producătorului. Asigurați-vă că îndepărtați bine orice reziduuri de soluție de curățare după procesul de curățare, deoarece acestea pot deteriora suprafața vitroceramică atunci când zonele de gătit se încălzesc.

Îndepărtați reziduurile arse și rezistente cu ajutorul unei raclete. Aveți grijă atunci când folosiți racleta pentru a preveni rănirea persoanelor.



INFORMAȚIE!

Racleta nu este inclusă în echipamentul aparatului.



INFORMAȚIE!

Utilizați racleta doar atunci când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă umedă sau soluții de curățare speciale pentru suprafețe vitroceramice.

Țineți racleta în unghiul corect (45° - 60°). Apăsăți ușor racleta pe sticlă și glisați-o peste semne pentru a îndepărta murdăria. Asigurați-vă că mânerul de plastic al racletei (la unele modele) nu intră în contact cu zona de gătit fierbinte.



INFORMAȚIE!

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

Îndepărtați imediat zahărul sau mâncărurile care conțin zahăr de pe plita vitroceramică cu ajutorul unei raclete, chiar dacă plita este încă fierbinte, deoarece zaharul poate deteriora permanent suprafața vitroceramică.

Tabel depanare și erori

În timpul perioadei de garanție, reparațiile pot fi efectuate doar de un centru de service autorizat de producător.

Înainte de efectuarea oricărei reparații, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete.


Orice reparații neautorizate ale aparatului pot rezulta în electrocutare și risc de scurtcircuit; prin urmare, nu se recomandă să le efectuați. Lucrările respective se vor efectua de un expert sau tehnician de servicii.

În cazul problemelor minore cu operarea aparatului, consultați acest manual pentru a vedea dacă puteți rezolva problema pe cont propriu.

În cazul în care aparatul nu funcționează corespunzător sau deloc în condiții de operare sau manipulare, tehnicianul va face intervenții contracost, chiar și pe perioada de garanție.

Salvați instrucțiunile pentru consultare ulterioară și transmiteți-le oricăror titulari ulteriori sau ai utilizatori ai aparatului.

În cele ce urmează sunt prezentate sfaturi pentru soluționarea unor probleme comune.

Problemă/eroare	Cauză
Siguranța principală sare des.	Sunați un tehnician.
Semnal continuu sonor și afișaj 	Este vărsată apă pe suprafața senzorului sau un obiect este așezat peste senzori. Ștergeți suprafața senzorului.
F2 pe afișaj	Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați răcirea zonei de gătit.
F pe afișaj	Acesta indică faptul că a apărut o eroare în timpul funcționării.

Dacă problemele persistă în ciuda respectării sfaturilor de mai sus, apelați un tehnician de service autorizat. Repararea sau orice reclamație de garanție rezultată din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.



ATENȚIE!

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

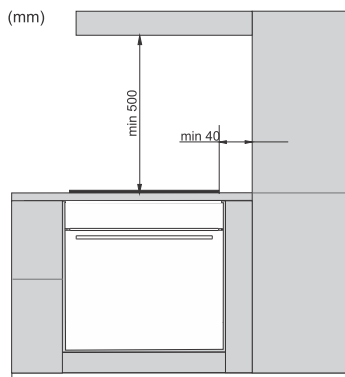
Zgomotele emise în timpul gătitului prin inducție

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

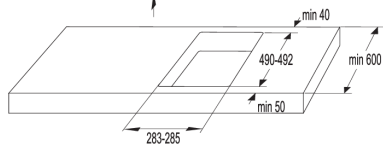
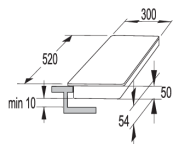
Instalarea unei plite încorporate

Procedura de instalare

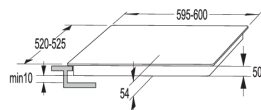
- Blatul de lucru trebuie așezat complet drept.
- Protejați corespunzător marginile cadrului decupat.
- Conectați plita de gătit la sursa de alimentare de la rețea (consultați instrucțiunile pentru conectarea plitei de gătit la sursa de alimentare de la rețea).
- Introduceți plita de gătit în cadrul decupat.



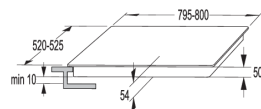
- Instalarea aparatului într-un blat de lucru din bucătărie și conectarea acestuia la rețeaua electrică pot fi efectuate numai de către un tehnician calificat corespunzător.
 - Furnirul sau alt finisaj al piesei de mobilier de bucătărie în care urmează să fie integrată plita trebuie să fie tratate cu adeziv rezistent la căldură (100° C); în caz contrar, finisajul blatului de lucru se poate decolora sau deforma.
 - Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la laturi de bucătărie în spatele arzătorului este permisă doar dacă distanța dintre ornament și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.
 - Plita de gătit este dimensionată pentru a fi încorporată în blatul de lucru peste o bucată de mobilier de bucătărie, cu o lățime de 600 mm sau mai mult.
-
- Articolele de bucătărie care atârnă sau care sunt montate pe perete ar trebui să fie instalate la o înălțime suficient de mare pentru a nu interfera cu procesul de lucru.
 - Distanța dintre plita de gătit și hota de bucătărie nu trebuie să fie mai mică decât cea indicată în instrucțiunile de instalare a hotei de bucătărie. Distanța minimă este de 500 mm.
 - Distanța dintre marginea aparatului și elementul înalt adiacent al mobilierului de bucătărie trebuie să fie de cel puțin 40 mm.
 - Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la laturi de bucătărie în spatele arzătorului este permisă doar dacă distanța dintre ornament și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.
 - Distanța minimă dintre plita de gătit încorporată și peretele din spate este indicată pe graficul de instalare.



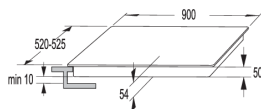
30 cm



60 cm



80 cm

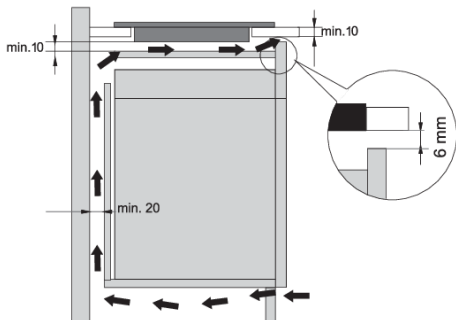


90 cm

Orificii de ventilație în dulapul inferior de bucătărie.

INFORMAȚIE!

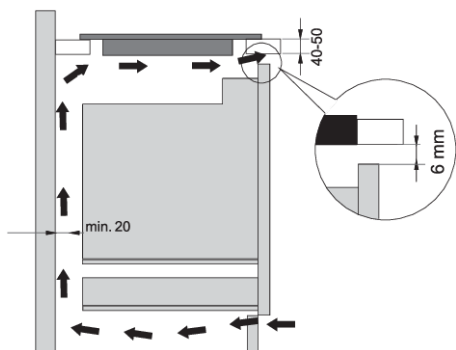
Pentru a permite funcționarea normală a componentelor electronice ale plitei cu inducție, trebuie asigurată o circulație suficientă a aerului.



Dulap inferior cu sertar

- Trebuie să lăsați o deschizătură de cel puțin 140 mm înălțime pe peretele din spate al dulapului de bucătărie, pe toată lățimea sa. Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.
- Sub plită, de-a lungul întregii sale lungimi, ar trebui instalat un panou despărțitor orizontal. Ar trebui să existe un spațiu de cel puțin 10 mm între partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor. Trebuie să se permită ventilarea adecvată din partea din spate.

- Plita este prevăzută cu un ventilator localizat în partea de jos. În situația în care există un sertar sub dulapul de bucătărie, nu trebuie să îl folosiți pentru a depozita obiecte mici sau hârtie, întrucât acestea ar putea fi aspirate de ventilator, producând avarii ventilatorului sau întregului sistem de răcire. În plus, nu utilizați sertarul pentru a depozita folie de aluminiu sau substanțe sau lichide inflamabile (cum ar fi spray-uri). Țineți la distanță astfel de substanțe de plita de gătit. Pericol de explozie!
- Ar trebui să existe un spațiu de cel puțin 20 mm între conținutul sertarului și orificiile de aerisire ale ventilatorului.



Dulap inferior cu cuptor

- Instalarea unui cuptor sub plita cu inducție este posibilă în cazul cuptoarelor de care sunt prevăzute cu un ventilator de răcire.
- Înainte de a monta cuptorul, peretele posterior al dulapului se va înlătura în zona deschiderii pentru instalare.
- Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejącą zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

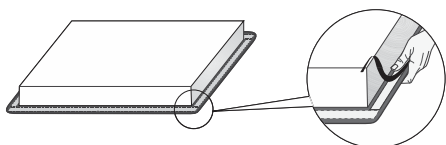
Instalarea pentru încorporare în blatul de lucru

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



Instalarea aparatului

Aparatul poate fi instalat doar într-un blat rezistent la temperaturi și apă, cum ar fi un blat din piatră (naturală) (marmură, granit), sau din lemn masiv (marginile de-a lungul decupării trebuie etanșate). Atunci când se instalează într-un blat ceramic, din lemn sau din sticlă, ar trebui utilizat un sub-cadru din lemn. Cadrul nu este furnizat împreună cu aparatul. Aparatul poate fi instalat într-un blat confecționat din alte materiale după ce ați consultat producătorul blatului și ați obținut aprobarea expresă a acestuia. Dimensiunea internă a unității de bază ar trebui să fie cel puțin egală cu decuparea internă pentru aparat. Acest lucru va permite scoaterea cu ușurință a aparatului din blat. Atașați bandă adezivă de-a lungul perimetrului părții de jos a panoului din sticlă.



Mai întâi, introduceți cablul de alimentare prin decupaj. Așezați aparatul deasupra zonei centrale a decupajului. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare (consultați instrucțiunile pentru conectarea aparatului). Înainte de a etanșa aparatul testați-l pentru a vedea dacă funcționează. Etanșați fanta dintre aparat și blat folosind un agent de etanșare din silicon. Materialul de etanșare din silicon utilizat pentru etanșarea aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate (la cel puțin 160 °C). Neteziți agentul de etanșare din silicon cu ajutorul unui instrument adecvat. Respectați instrucțiunile de utilizare ale agentului de etanșare din silicon. Nu porniți aparatul până când agentul de etanșare din silicon nu s-a uscat complet.



1. Agent de etanșare din silicon
2. Banda de etanșare

⚠ ATENȚIE!

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

Scoaterea aparatului încorporat

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

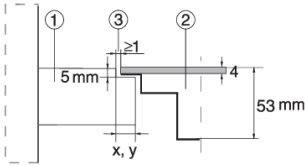
⚠ ATENȚIE!

Nu încercați să scoateți aparatul din partea superioară a blatului!

⚠ ATENȚIE!

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

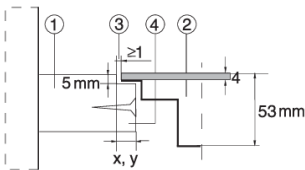
Blat din piatră



1. Blat
2. Aparatul
3. Slot

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

Blat ceramic, din lemn sau sticlă



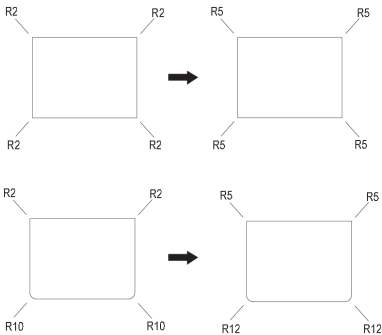
1. Blat
2. Aparatul
3. Slot
4. Cadru din lemn, grosime 16 mm

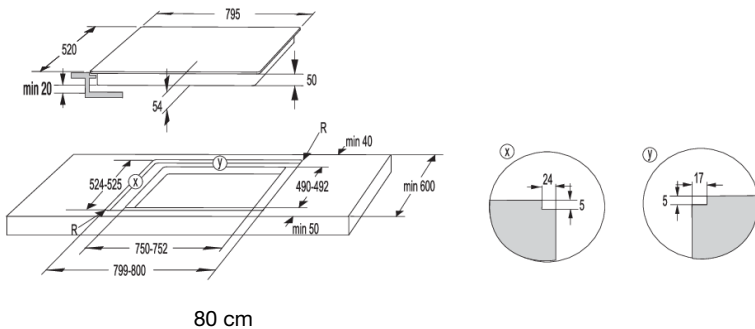
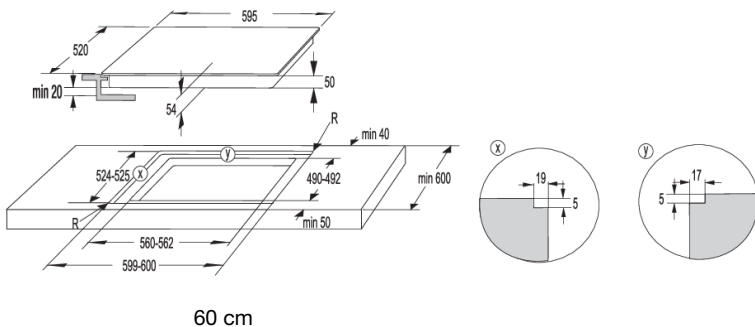
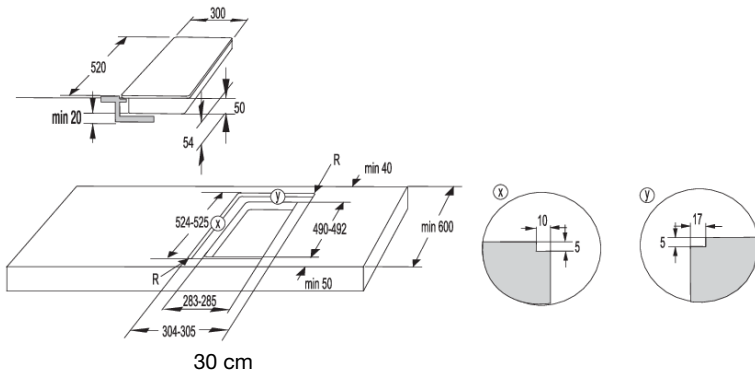
Având în vedere marja de eroare (toleranță) a plăcii din vitroceramică a aparatului și decupajul din blat, slotul este ajustabil (min. 2 mm). Instalați cadrul din lemn la 5,5 mm sub marginea superioară a blatului (a se vedea figura).

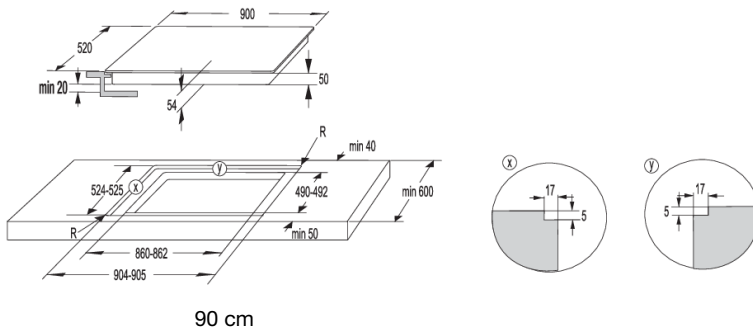
Respectați razele marginilor de sticlă (R10, R2) la efectuarea decupării.

STICLĂ

DECUPATĂ







⚠ ATENȚIE!

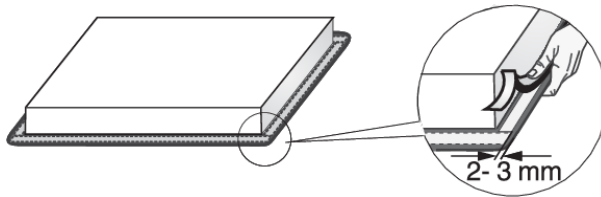
În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită de gătit flushmount, atunci grosimea blatului trebuie să fie de cel puțin 40 mm.

Montarea garniturii de spumă

💡 INFORMAȚIE!

Unele aparate sunt prevăzute cu garnitura deja montată!

Înainte de a instala aparatul într-un blat de lucru din bucătărie, atașați garnitura de spumă furnizată cu aparatul pe partea inferioară a plitei vitroceramice. Scoateți stratul protector al garniturii de etanșare. Atașați garnitura de partea inferioară a sticlei (la 2-3 mm distanță de margine). Garnitura trebuie aplicată de-a lungul întregii margini a sticlei. Garnitura nu trebuie să se suprapună în colțuri. Atunci când montați garnitura, asigurați-vă că aceasta nu este deteriorată sau în contact cu obiecte ascuțite.



⚠ ATENȚIE!

Nu montați aparatul fără această garnitură!

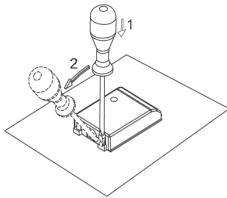
Conectarea plitei la rețeaua electrică

- Protecția la rețeaua electrică se va conforma reglementărilor relevante.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța nominală se conformează tensiunii din rețeaua de alimentare.
- Instalația electrică va fi prevăzută cu un dispozitiv de comutare care să poată deconecta toți stâlpii de la rețeaua electrică, cu un spațiu minim de 3 mm între contacte, atunci când este deschis. Dispozitivele adecvate includ siguranțe, întrerupătoare de protecție, etc.
- Se va ajusta conexiunea la intensitatea curentului și siguranțe.
- După instalare, piesele care transportă curentul electric și piesele izolate vor fi protejate împotriva contactului.

⚠ ATENȚIE!

Aparatul poate fi conectat numai de un expert autorizat. Conectarea falsă poate distruge piesele aparatului. În acest caz, pierdeți dreptul de garanție! Deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de orice operații de reparații sau întreținere.

Diagrama de conectare

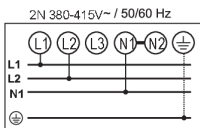


Fixatoarele (podurile de conectare) se așază în slotul special de pe clemă.

Pot fi folosite la conectare următoarele:

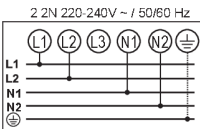
- Cabluri de conectare izolate din PVC tip H05 VV-F sau H05V2V2-F cu conductor de protecție galben și verde sau alte cabluri echivalente sau superioare.
- Diametrul exterior al cablului trebuie să fie de cel puțin 8.00 mm.

Conectare normală:



2 faze, 1 conductor neutru (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

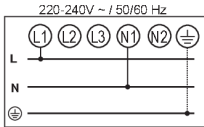
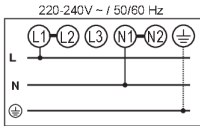
- Tensiunea între faze și conductorul nul este de 220-240 V ~.
- Tensiunea electrică între cele două faze este de 380-415 V~. Instalați un fi xator între terminalele 4-5. Grupul ar trebui să includă cel puțin două siguranțe de 16-amperi. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fi e de cel puțin 2.5 mm².



2 faze, 2 conductori neutri (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):

- Tensiunea electrică între faze și conductorul electric este de 220-240 V~.
- Grupul (instalația) ar trebui să includă cel puțin două siguranțe de 16-amperi. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fi e de cel puțin 2.5 mm².

Conectare specială:



Conectare monofază (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

Tensiunea electrică între fază și conductorul electric este de 220-240 V~. Instalați fi xatoare între terminalele 1-2 și 4-5. Grupul (instalația) ar trebui prevăzută cu o siguranță de cel puțin 32 A. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fie de cel puțin 4 mm².

Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care

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



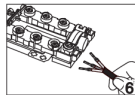
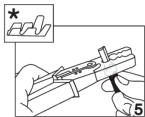
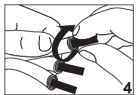
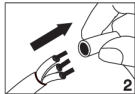
ATENȚIE!

Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că tensiunea electrică specificată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice este conformă cu tensiunea electrică a sursei de alimentare. Un expert ar trebui să verifice tensiunea electrică reală din casa dvs. (220-240 V în raport cu N), utilizând un aparat de măsurare adecvat!

Aparatele cu o lățime de 30 centimetri (două zone de gătit) permit doar conexiunea monofazică. Zona secțiunii transversale a miezului cablului de alimentare trebuie să fie de cel puțin 1.5 mm²!

Cablu de alimentare

(aparat fără cablu de alimentare)



- Pot fi folosite la conectare următoarele:
- Cabluri de conectare izolate din PVC tip H05 VV-F sau H05V2V2-F cu conductor de protecție galben și verde sau alte cabluri echivalente sau superioare.
- Diametrul exterior al cablului trebuie să fie de cel puțin 8.00 mm.
- Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care

* papucii nu sunt furnizați



INFORMAȚIE!

Vă recomandăm să folosiți papuci pentru cabluri electrice (pini terminali).

Dezafectarea



Ambalajul este confecționat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără niciun risc pentru mediu. În acest scop, materialele de ambalare sunt etichetate corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi considerat un deșeu casnic. Predați produsul unui centru de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Eliminarea corectă a produsului va ajuta la eliminarea oricăror efecte negative asupra mediului și sănătății oamenilor, care ar putea apărea în cazul eliminării incorecte a produsului. Pentru informații detaliate privind eliminarea și reciclarea produsului, vă rugăm să contactați autoritatea municipală competentă responsabilă de gestionarea deșeurilor, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Ne rezervăm dreptul asupra oricăror modificări și erori în instrucțiunile de utilizare.

gorenje



722088-a2

