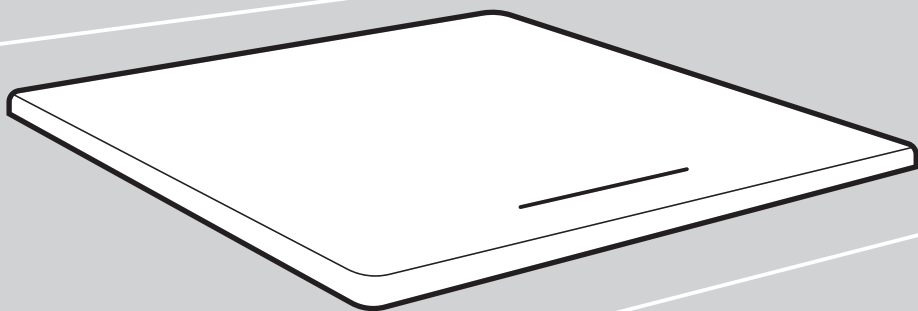


gorenje

RO

RO

**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.

Instrucțiunile de utilizare pot fi găsite și pe site-ul nostru:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



INFORMAȚIE!

Informație, aviz, sfat, sau recomandare



ATENȚIE!

Avertisment – pericol general

Cuprins

1. Precauții de siguranță	4
2. Alte avertizări de siguranță importante	6
2.1 Înainte de conectarea aparatului	6
3. Instalarea plitei cu inducție	7
3.1 Instalarea pentru încorporare în blatul de lucru	10
3.2 Montarea garniturii de spumă	13
4. Conectarea plitei cu inducție la rețeaua electrică	13
4.1 Cablu de alimentare	13
4.2 Conectarea aparatului	14
5. Appliance description	17
5.1 Înainte de prima utilizare	17
6. Utilizarea plitei de gătit	18
6.1 Unitatea de control	18
6.2 Pornirea plitei de gătit cu inducție.	19
6.3 Pornirea zonelor de gătit	19
6.4 Zonă de gătit extinsă	19
6.5 Încălzire rapidă automată	20
6.6 Funcția Power Boost	21
6.7 Blocarea de siguranță pentru copii	22
6.8 Funcțiile temporizatorului	22
6.9 Indicator căldură reziduală	24
6.10 Timpul maxim de gătit	24
6.11 Protecție la supraîncălzire	24
6.12 Oprire automată	24
6.13 Oprirea zonei de gătit	25
6.14 Oprirea întregii plite de gătit	25
7. Setări utilizator	26
8. Sfaturi și sugestii	28
8.1 Plită	28
8.2 Principiul de funcționare al plitei cu inducție	28
8.3 Vase de gătit prin inducție	29
8.4 Sfaturi pentru economisirea energiei electrice	30
9. Întreținere & curățare	31
10. Probleme și erori	32
10.1 Zgomotele emise în timpul gătitului prin inducție	33
11. Date tehnice	33
12. Dezafectarea	34

1. 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 ținuti 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.

2. 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.

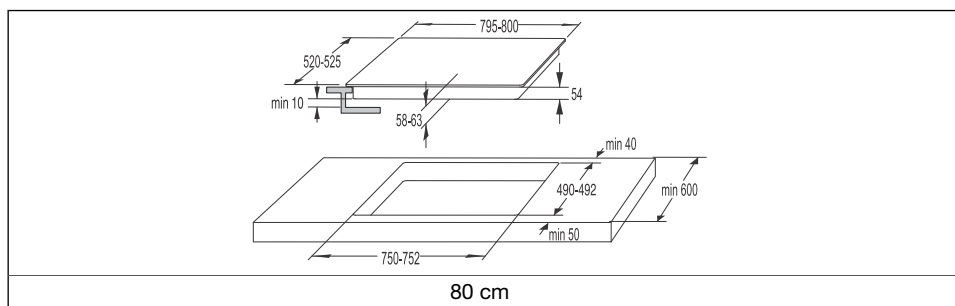
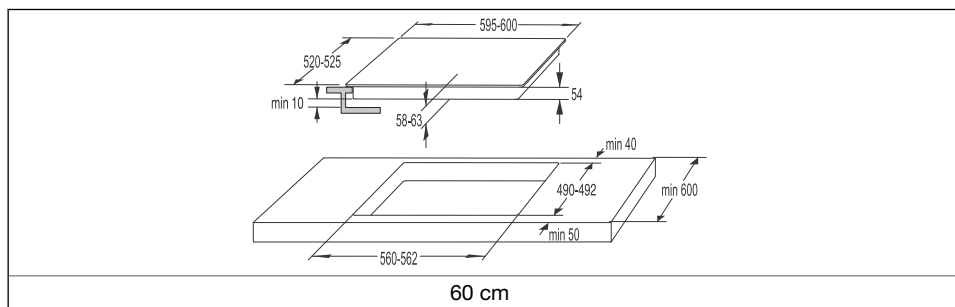
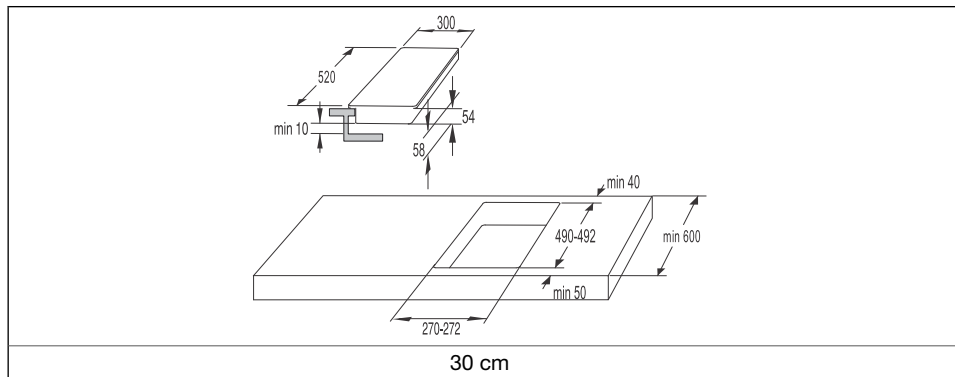
2.1 Înainte de conectarea aparatului



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.

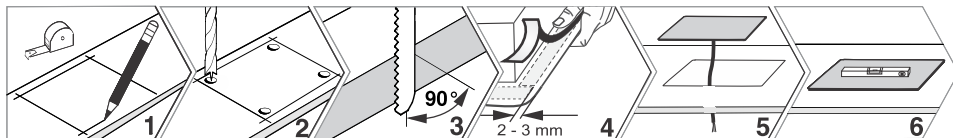
3. Instalarea plitei cu inducție



INFORMAȚIE!

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.

Procedura de instalare



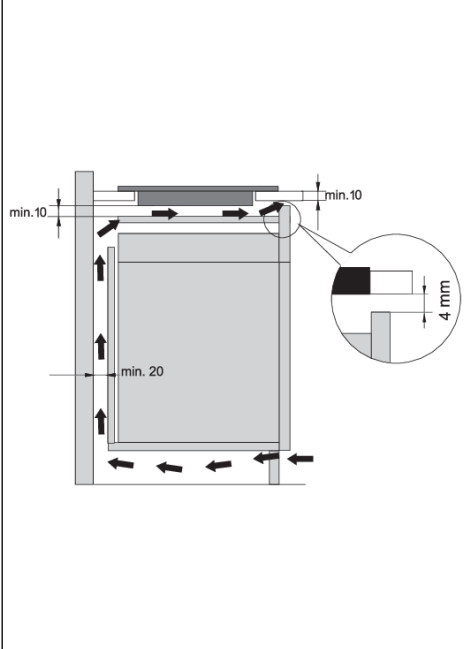
- Protejați corespunzător marginile cadrului decupat.
- Conectați plita de gătit cu inducție la sursa de alimentare de la rețea (consultați instrucțiunile pentru conectarea plitei de gătit cu inducție la sursa de alimentare de la rețea).
- Introduceți plita de gătit cu inducție în cadrul decupat.
- Furnirul 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 păta sau deforma.
- Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la blaturi de bucătărie în spatele plitei de gătit cu inducție este permisă doar dacă distanța dintre ornamente și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.

INFORMAȚIE!

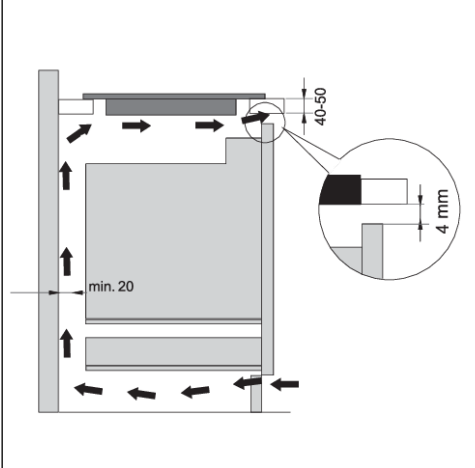
Blatul de lucru trebuie așezat complet drept.

<p>(mm)</p> <p>min 500</p> <p>min 40</p> <p>The diagram shows a cross-section of a kitchen cabinet with an induction cooktop installed on top. A vertical arrow indicates a minimum clearance of 500 mm between the top of the cabinet and the bottom of the cooktop. A horizontal arrow indicates a minimum clearance of 40 mm between the side of the cabinet and the side of the cooktop.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Plita de gătit cu inducție se poate instala într-un blat de lucru deasupra unui dulap de bucătărie cu o lățime minimă de 600 mm.• Orice dulap de bucătărie suspendat deasupra plitei cu inducție trebuie să fie amplasat suficient de sus pentru a nu perturba procesul de lucru.• Distanța verticală dintre plita cu inducție și hota de bucătărie trebuie să fie cel puțin egală cu distanța specificată în instrucțiunile de instalare a hotei de bucătărie și nu mai mică de 500 mm.• Distanța dintre marginea plitei cu inducție și dulapul de bucătărie adiacent nu trebuie să fie mai mică de 40 mm.• Distanța minimă dintre plita cu inducție și perețele din spate este indicată în diagrama de instalare.
--	---

Dulap inferior cu sertar

	<ul style="list-style-type: none">• Trebuie să existe o deschidere cu o înălțime de cel puțin 140 mm de-a lungul întregii lățimi a dulapului în peretele din spatele dulapului. În plus, trebuie să existe o deschidere de cel puțin 4 mm în partea frontală, de-a lungul întregii lățimi a dulapului.• Sub plita cu inducție trebuie instalat un panou orizontal de separare pe toată lungimea acesteia. Trebuie să existe un spațiu liber de cel puțin 10 mm între capătul inferior al plitei și panoul despărțitor.• Trebuie să se permită ventilarea adecvată din partea din spate.• Dacă există un sertar sub dulapul de bucătărie, nu depozitați folie de aluminiu sau substanțe sau lichide inflamabile (cum ar fi spray-urile) în acest sertar. Țineți la distanță astfel de substanțe de plita de gătit. Pericol de explozie!
--	---

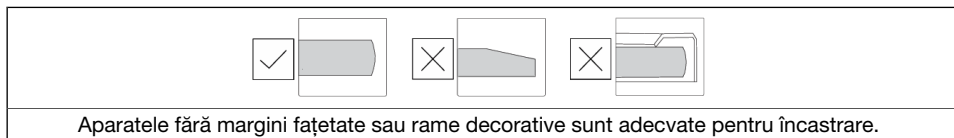
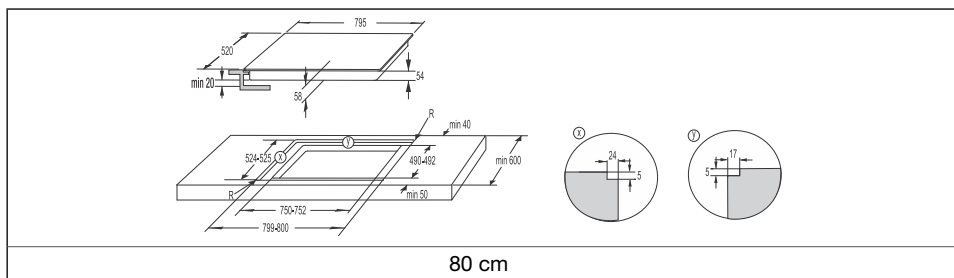
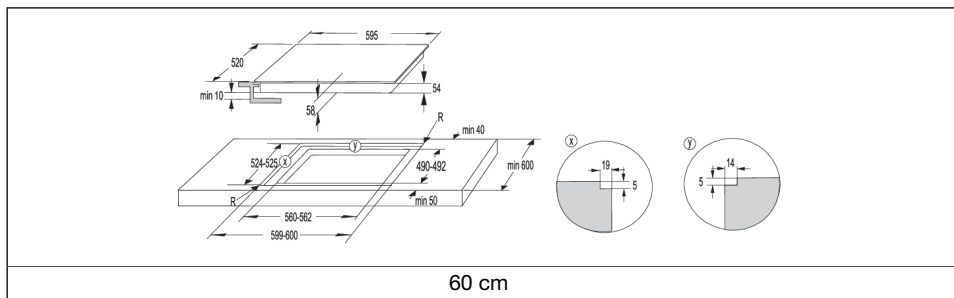
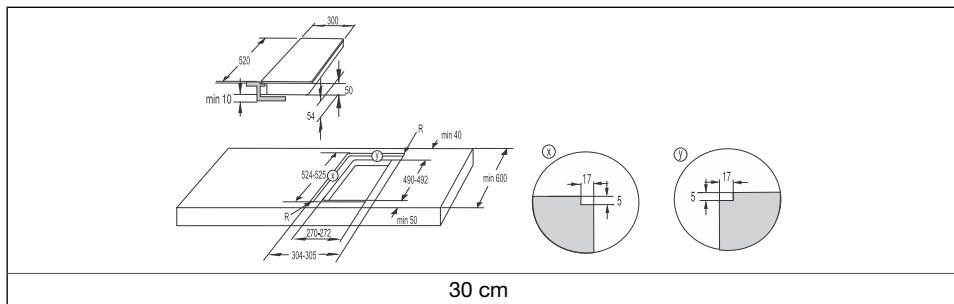
Dulap inferior cu cuptor

	<ul style="list-style-type: none">• Instalarea unui cuptor sub plita cu inducție este posibilă în cazul cuptoarelor 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 minimum 4 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.• Jeśli pod indukcyjną płytą grzejącą zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.
---	---

INFORMAȚIE!

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

3.1 Instalarea pentru încorporare în blatul de lucru



Procedura de instalare

- Aparatul poate fi instalat numai într-un blat rezistent la temperaturi ridicate și apă fierbinte, cum ar fi un blat din piatră (naturală) (marmură, granit) sau lemn masiv (marginile de-a lungul decupajului trebuie să fie etanșate).

- Atunci când instalați aparatul într-un blat din ceramică, lemn sau sticlă, trebuie să folosiți un cadru din lemn. Cadru nu este furnizat împreună cu aparatul. Aparatul poate fi instalat pe un blat din alte materiale numai după ce ați consultat producătorul acestuia și ați obținut aprobarea expresă a acestuia.
- Dimensiunile interioare ale unității de bază trebuie să fie cel puțin egale cu decupajul interior pentru aparat. Acest lucru va permite îndepărtarea simplă a aparatului de pe blat.
- Atașați banda de etanșare de-a lungul perimetrului părții inferioare a panoului de sticlă.

	1. Mai întâi, introduceți cablul de alimentare prin decupaj.
	2. Așezați aparatul deasupra zonei centrale a decupajului.
	3. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
	4. Verificați funcționarea aparatului.
	5. Etanșați fanta dintre aparat și blat folosind un silicon de etanșare. Siliconul de etanșare utilizat pentru etanșarea aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate (la cel puțin 160 °C).
	6. Neteziți siliconul de etanșare cu ajutorul unui instrument adecvat. Nu porniți aparatul până când siliconul de etanșare nu s-a uscat complet.

<p>1. Silicon de etanșare</p> <p>2. Banda etanșare</p>

Blat din piatră



ATENȚIE!

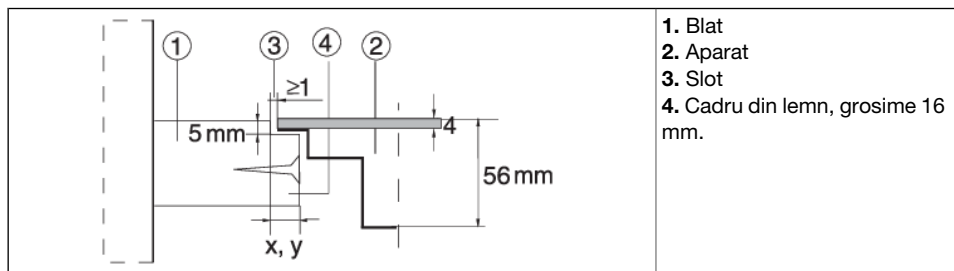
Acordați o atenție deosebită dimensiunilor de încadrare pentru blatul din piatră (naturală). Atunci când alegeți un adeziv siliconic, observați materialul blatului și consultați producătorul blatului. Utilizarea adezivilor siliconic neadecvați pot rezulta în decolorarea permanentă a anumitor părți.

	<p>1. Blat</p> <p>2. Aparat</p> <p>3. Slot</p>
--	--

Tabel continuat de la ultima pagina

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



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

Instalați cadrul din lemn la 5 mm sub marginea superioară a blatului (a se vedea figura).

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

STICLĂ	DECUPATĂ

Scoaterea aparatului încorporat

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare; Utilizați o unealtă adecvată pentru a îndepărta garnitura siliconică de pe perimetru. Scoateți aparatul împingându-l de jos în sus.

⚠ ATENȚIE!

Nu încercați să scoateți aparatul din partea superioară a blatului!

⚠ ATENȚIE!

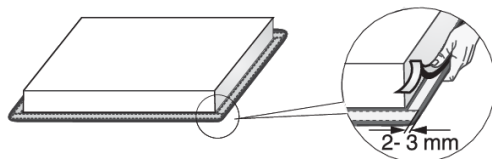
Departamentul de service va fi responsabil doar pentru reparațiile și service-ul plitei cu inducție. Consultați distribuitorul specializat de echipamente de bucătărie în privința reînălțării plitei cu inducție cu montare încastrată.

⚠ ATENȚIE!

În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită cu inducție cu montare încastrată, atunci grosimea blatului trebuie să fie de cel puțin 45 mm.

3.2 Montarea garniturii de spumă

Înainte de a instala plita cu inducție într-un blat de lucru de bucătărie, atașați garnitura de burete furnizată împreună cu aparatul, la partea inferioară a plitei. Unele aparate sunt prevăzute cu garnitura deja montată!



1. Scoateți folia protectoare de pe garnitura de etanșare.
2. Atașați garnitura la partea inferioară a suprafeței (la 2-3 mm distanță de margine, de-a lungul întregului perimetru al panoului de sticlă).
3. Garnitura nu trebuie să se suprapună în colțuri.
4. Atunci când montați garnitura, asigurați-vă că aceasta nu este deteriorată sau în contact cu obiecte ascuțite.



ATENȚIE!

Nu montați aparatul fără această garnitură!

4. Conectarea plitei cu inducție 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.

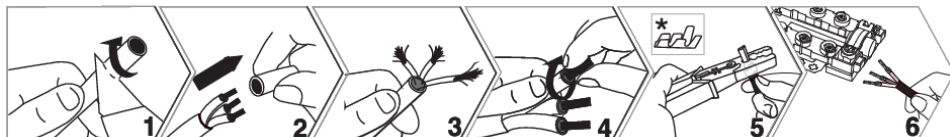


ATENȚIE!

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.

4.1 Cablu de alimentare

(aparat fără cablu de alimentare)



* papucii nu sunt furnizați

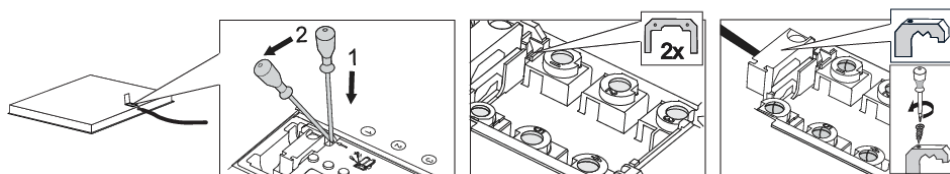
INFORMAȚIE!

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

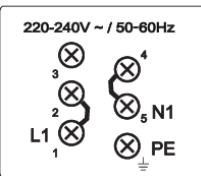
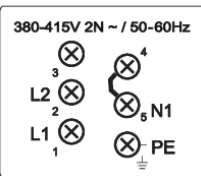
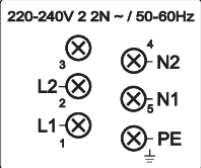
- Pot fi folosite la conectare următoarele: Cabluri de conectare izolate din PVC tip H05V2V2-F cu conductor de protecție galben și verde sau alte cabluri echivalente sau superioare.
- Diametrul exterior al cablului trebuie să fie de cel puțin 8.0 mm.
- Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care

4.2 Conectarea aparatului

Conectarea unui aparat de 60 cm, 80 cm



1. Deschideți capacul casei de conectare.
2. Conectarea firelor în funcție de tipul de aparat. Conectorii sunt prevăzuți pe terminalul de conectare.
3. Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care protejează cablul de scoaterea accidentală.

Diagrama de conectare	
	Conexiune monofazică (32 A) <ul style="list-style-type: none">• Conexiune monofazică (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):<ul style="list-style-type: none">- Tensiunea între conductorul de fază și nul este de 220-240 V ~. Instalați un conector între terminalele 1 și 2 și între terminalele 4 și 5.- Circuitul va fi prevăzut cu o siguranță de cel puțin 32 A. Zona secțiunii transversale a miezului cablului de alimentare trebuie să fie de cel puțin 4 mm².
	Conexiune bifazică (16A) <ul style="list-style-type: none">• bifazic, 1 conductor nul (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):<ul style="list-style-type: none">- Tensiunea între conductorul de fază și nul este de 220-240 V ~; tensiunea dintre linii este de 380–415 V~. Instalați un conector între terminalele 4 și 5. Circuitul trebuie să fie echipat cu cel puțin două siguranțe de cel puțin 16 A fiecare. Zona secțiunii transversale a miezului cablului de alimentare trebuie să fie de cel puțin 1.5 mm².
	<ul style="list-style-type: none">• bifazic, 2 conductori nuli (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):<ul style="list-style-type: none">- Tensiunea între faze și conductorul nul este de 220-240 V ~.- Circuitul trebuie să fie echipat cu cel puțin două siguranțe de cel puțin 16 A fiecare. Zona secțiunii transversale a miezului cablului de alimentare trebuie să fie de cel puțin 1.5 mm².

Tabel continuat de la ultima pagina

Diagrama de conectare	
	numai pentru NL!

Conectarea cablului de alimentare la rețea

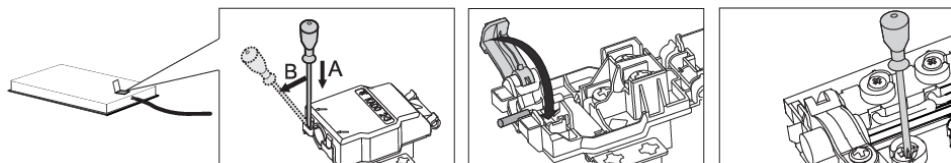
(aparat cu cablu de alimentare)

- Plita trebuie să fie conectată direct la rețeaua electrică.
- Dispozitivele de deconectare de la rețeaua electrică trebuie să respecte reglementările relevante.
- Nu prelungiți cablul de alimentare și nu îl treceți peste margini ascuțite.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui cuptor, asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge niciodată părțile fierbinți ale cuptorului.


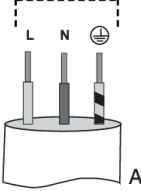
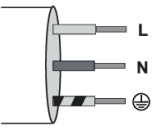
Conexiune monofazică	Conexiune bifazică		
<p>1 x 32 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>L N </p> <p>A</p>	<p>2N 2 x 16 A 380-415 V 50-60 Hz</p> <p>L1 L2 N </p> <p>B</p>	<p>2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p> <p>L1 L2 N1 N2 </p> <p>C</p>	<p>L, L1 = maro L = negru N, N1 = gri = galben-vede</p> <p>L1 L2 N, N1 N2 </p>

Conexiune monofazică	Conexiune bifazică	
<p>Conectați plita așa cum se arată în diagrama A. În cazul în care rețeaua electrică nu permite o siguranță de 32 A, puterea aparatului trebuie redusă sau limitată în consecință.</p>	<p>În cazul în care rețeaua dvs. electrică are 2 conductori de fază și 1 conductor nul, conectați aparatul așa cum se arată în diagrama B.</p>	<p>În cazul în care rețeaua dvs. electrică are 2 conductori de fază și 2 conductori nuli, conectați aparatul așa cum se arată în diagrama C. numai pentru NL!</p>

Conectarea unui aparat de 30 cm



1. Deschideți capacul casetei de conectare.
2. Conectarea firelor în funcție de tipul de aparat.
3. Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care protejează cablul de scoaterea accidentală.

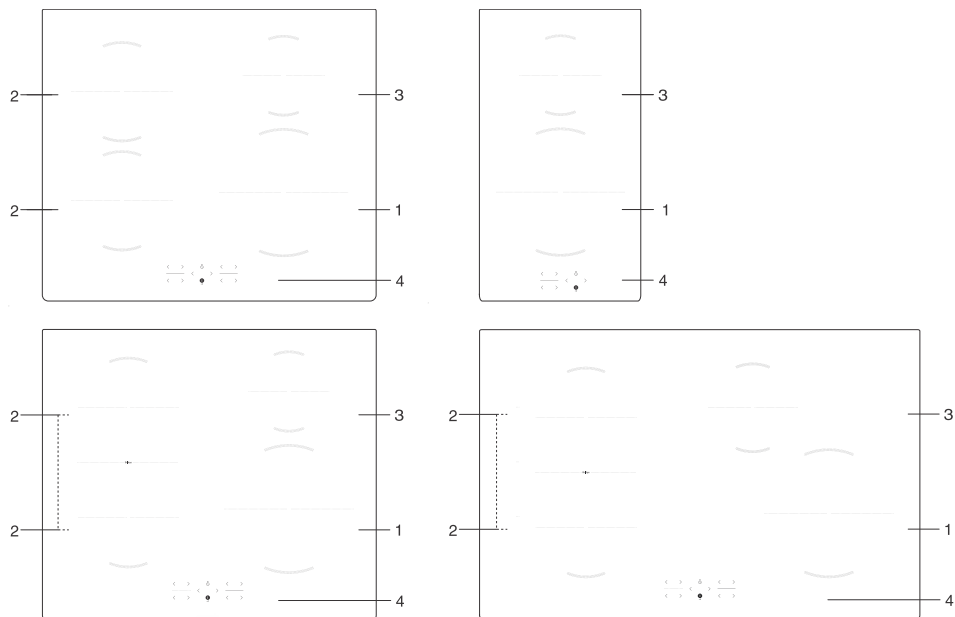
Diagrama de conectare	Conectarea cablului de alimentare la rețea (aparat cu cablu de alimentare)	
	<p>1 x 16 A 220-240 V 50-60 Hz</p>  <p>A</p>	<p>L = maro N = albastru ⊕ = galben-vede</p> 
<p>Circuitul trebuie prevăzut cu o siguranță de cel puțin 16 A. Aparatele cu o lățime de 30 centimetri (două zone de gătit) permit doar conexiunea monofazică. Aria secțiunii transversale a miezului cablului de alimentare trebuie să fie de cel puțin 1,5 mm²!</p>	<p>Conexiune monofazică Conectați aparatul așa cum se arată în diagrama A. În cazul în care rețeaua electrică nu permite o siguranță de 16 A, alimentarea aparatului trebuie redusă sau limitată în consecință. Consultați capitolul Setări utilizator.</p>	

5. Appliance description



INFORMAȚIE!

Appliance functions and equipment depend on the model.



1. Zona de gătit cu inducție Ø 230 mm

2. Zona de gătit cu inducție Ø 180 mm

3. Zona de gătit cu inducție Ø 145 mm

4. Panoul de comandă al plitei

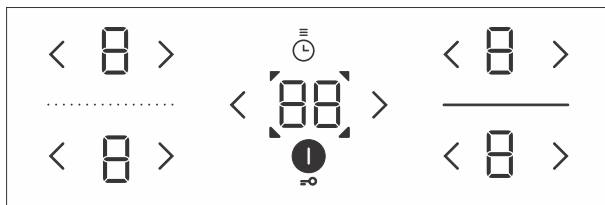
5.1 Înainte de prima utilizare

Curățați suprafața de gătit folosind o lavetă umedă și o soluție de spălat delicată.

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

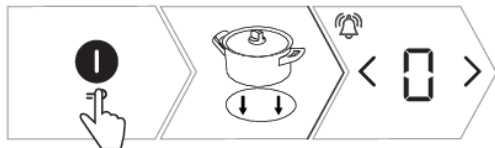
6. Utilizarea plitei de gătit



6.1 Unitatea de control



	Tastă pornire/oprire plită	Atingeți tasta corespunzătoare pentru a porni sau opri plita.
	Blocare/Blocare copii	Blochează/deblochează comenzile plitei de gătit
	Tasta de mărire a puterii	Pornește zona de gătit selectată sau mărește puterea de operare: <ul style="list-style-type: none"> • atingeți pentru a porni zona de gătit selectată la nivelul de putere 9 • atingeți o dată (scurt) pentru a crește nivelul de putere cu un nivel. • apăsați îndelung pentru a seta sau a crește mai rapid nivelul de putere
	Tasta de reducere a puterii	Se oprește zona de gătit selectată sau se scade puterea de operare: <ul style="list-style-type: none"> • atingeți pentru a porni zona de gătit selectată la nivelul de putere 4 • atingeți o dată (scurt) pentru a scădea nivelul de putere cu un nivel. • apăsați îndelung pentru a seta sau a scădea mai rapid nivelul de putere • apăsați îndelung sau de mai multe ori pentru a opri zona de gătit selectată.
	Indicatorul nivelului de putere	Indică setarea actuală a nivelului de putere pentru zona de gătit
	Funcțiile temporizatorului	Setarea temporizatorului: <ul style="list-style-type: none"> • temporizator cu numărătoare inversă (temporizator de minute) pentru întreaga plită de gătit; nu oprește zona de gătit • temporizator de oprire pentru zonele de gătit corespunzătoare; la expirarea timpului setat, zona de gătit se oprește automat.
	Indicador Funcția temporizator	Indică zona selectată de gătit

6.2 Pornirea plitei de gătit cu inducție.







1. Atingeți  pentru a porni plita cu inducție.
2. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit selectată.
3.  se va afișa pe toate zonele de gătit; este emis un „bip” scurt

INFORMAȚIE!



Dacă în următoarele 10 secunde nu este pornită nici o zonă de gătit, plita cu inducție se va opri.

6.3 Pornirea zonelor de gătit



1. Atingeți tasta  pentru zona de gătit selectată. Unitatea de afișare selectată va lumina intermitent.
2. Utilizați tastele  sau  pentru a seta nivelul puterii de operare pentru zona de gătit selectată.
3. Zona de gătit rămâne activă.
4. Dacă plita nu recunoaște nici un vas de gătit pe zona de gătit selectată, apare simbolul  . Dacă nu plasați un vas de gătit pe zona selectată pentru gătit în 2 minute, zona de gătit se va opri automat.

INFORMAȚIE!

În timpul funcționării, nivelul de putere pentru zona de gătit selectată poate fi reglat utilizând tastele  sau  .

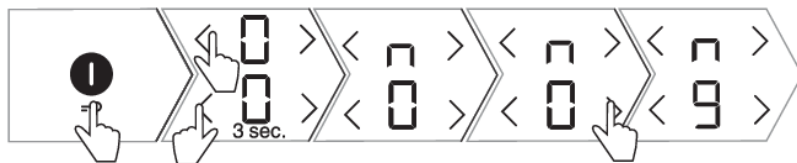
6.4 Zonă de gătit extinsă

(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 tigaiei: 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!



1. Porniți plita cu inducție.
2. Atingeți simultan < și > și mențineți apăsat timp de 3 secunde. Simbolul □ va apărea pe unitatea de afișare pentru câmpul din spate pentru a indica faptul că cele două zone de gătit sunt extinse.
3. Setezi puterea de gătit dorită pentru zona de gătit extinsă.
4. Setezi nivelul de putere al zonei combinate de gătit la „0”. Simbolul □ va dispărea și încălzirea se va opri.
5. Ambele zone de gătit vor funcționa independent.

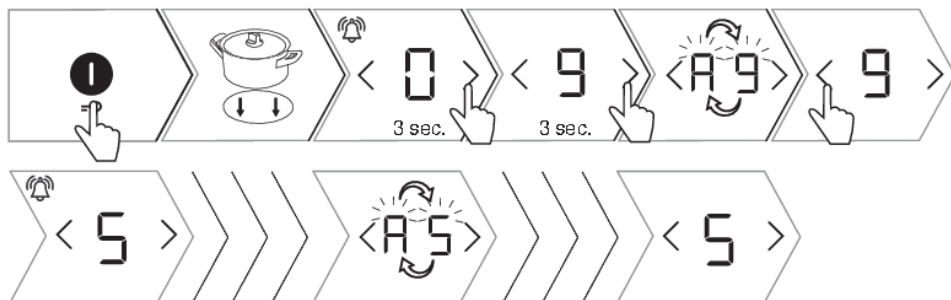
6.5 Încălzire rapidă automată

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.

INFORMAȚIE!

Funcția încălzire rapidă automată este adecvată pentru preparate care trebuie încălzite la putere maximă mai întâi și apoi găsite pentru o perioadă mai lungă de timp la o putere mai scăzută fără a fi nevoie de supraveghere continuă.

Funcția încălzire rapidă automată nu este adecvată pentru înăbușire, prăjire, sotare, alimente care necesită întoarcere, ungere sau amestecare frecventă sau alimente care trebuie să fiarbă pentru o perioadă mai lungă de timp într-o oală sub presiune.



1. Porniți plita cu inducție.
2. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit selectată.

Tabel continuat de la ultima pagina

3. Apăsăți tasta \gt și țineți-o apăsată timp de 3 secunde până veți auzi un „bip“ scurt. **P** și **9** se vor aprinde alternativ pe afișaj.
4. Apăsăți \lt sau \gt pentru a seta nivelul final de putere pentru funcția de încălzire rapidă automată. După cinci secunde de la selectarea nivelului de putere, funcția este confirmată cu un „bip“ scurt. Dacă setați nivelul final de putere la **9** sau la **0** funcția este dezactivată.
5. **P** și nivelul de putere selectat vor alterna pe indicatorul nivelului de putere.
6. Când durata de încălzire rapidă automată expiră, zona de gătit trece automat la nivelul selectat, care va fi apoi afișat continuu.
7. Pentru a opri funcția de încălzire rapidă automată, apăsați simultan \lt și \gt , sau reduceți sau creșteți nivelul puterii pe zona de gătit selectată. După aceasta puteți seta noul nivel de putere.

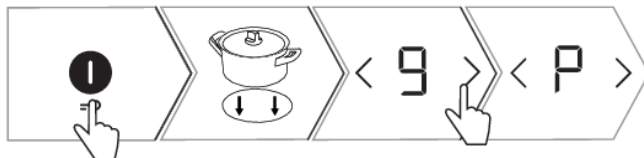
Tabel încălzire rapidă automată

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8
Timp încălzire rapidă automată (sec)	40	70	120	180	260	430	120	195

6.6 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 10 minute; apoi, nivelul de putere scade automat la 9. Dacă plita nu este prea fierbinte, funcția boost poate fi reactivată timp de 10 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.



1. Porniți plita cu inducție.
2. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit selectată.
3. Setăți nivelul de putere la **9**, apoi apăsați tasta \gt .
4. **P** va apărea pe afișaj. Funcția este activată.
5. Apăsăți \lt pentru a dezactiva funcția. Intensificarea puterii va fi dezactivată iar puterea de funcționare va reveni la nivelul **9**.
6. Apăsăți \lt de mai multe ori pentru a reduce puterea la nivelul dorit.





6.7 Blocarea de siguranță pentru copii

Comenzile plitei cu inducție pot fi blocate pentru a împiedica pornirea accidentală a acesteia.


INFORMAȚIE!

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



- | |
|---|
| 1. Atingeți tasta  și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde.  va apărea pe indicatoarele nivelului de putere al zonei de gătit. |
| 2.  va apărea pe afișajul funcției de temporizare. |
| 3. Plita cu inducție este blocată. |
| 4. După 5 secunde, plita pentru gătit cu inducție va trece automat în modul standby (așteptare). |
| 5. Atingeți tasta  și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde. Plita este deblocată acum. |

INFORMAȚIE!

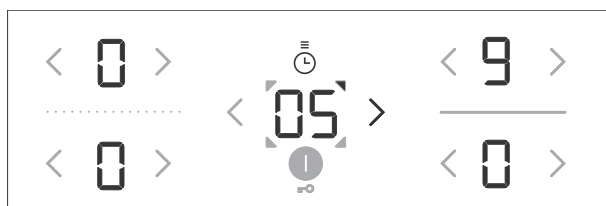
Notă: Dacă funcția blocare de siguranță pentru copii/blocare este activată în modul setări utilizator (consultați capitolul Mod setări utilizator, Parametri ), atunci plita se va bloca automat de fiecare dată când este oprită.

INFORMAȚIE!

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

6.8 Funcțiile temporizatorului

Această funcție permite două moduri de utilizare:





- | |
|---|
| 1. Temporizatorul cu numărătoare inversă (temporizator de minute) se aplică la întreaga plită cu inducție. Cu această funcție, plita va face „bip” doar la expirarea timpului setat. |
|---|

2. Temporizatorul programului se aplică doar la zona de gătit selectată. 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

Temporizatorul cu numărătoare inversă (temporizator de minute) funcționează independent și nu are legătură cu funcționarea nici unei zone de gătit. La setarea temporizatorului cu numărătoare inversă, va continua numărătoare inversă chiar dacă opriți plita de gătit cu inducție. Temporizatorul de minute poate fi oprit numai atunci când plita de gătit cu inducție este pornită.










- | |
|---|
| 1. Atingeți tasta  pentru a activa temporizatorul.  va apărea pe afișajul temporizatorului. |
| 2. Atingeți tasta < sau > pentru a seta timpul în intervalul de la 1 la 99 de minute. Atingeți tasta < pentru a afișa timpul presetat de 90 minute. |
| 3. La expirarea timpului setat, se declanșează alarma. |
| 4. Pentru confirmare și pentru a opri alarma apăsați pe orice tastă. |
| 5. Temporizatorul cu numărătoare inversă (temporizatorul de minute) va rămâne activ chiar și atunci când plita de gătit este oprită. |
| 6. Pe parcursul ultimului minut din numărătoarea inversă, timpul rămas va fi afișat în secunde. |

2 Temporizator program

Temporizatorul de program poate fi utilizat pentru a seta timpul de funcționare pentru zonele de gătit pentru care a fost deja setat un nivel de putere.

INFORMAȚIE!

Temporizatorul programului de oprire poate fi setat independent pentru toate zonele de gătit. Temporizatorul programului poate fi setat numai pentru o zonă de gătit activă.

- | |
|--|
| 1. Atingeți tasta  pentru a activa temporizatorul.  va apărea pe afișajul temporizatorului. |
| 2. Atingeți tasta  din nou și  va lumina intermitent, indicând una sau mai multe dintre zonele de gătit selectate. |
| 3. Atingeți tasta < sau > pentru a seta timpul în intervalul de la 1 la 99 de minute. Numărătoarea inversă începe. |
| 4. La expirarea timpului setat, se va activa un semnal acustic iar zona de gătit va fi oprită.  Se va afișa intermitent. |
| 5. Opriți alarma atingând orice tastă; ca o alternativă, aceasta se va opri automat după o anumită perioadă de timp. |
| 6. Pentru a șterge timpul setat, selectați indicatorul temporizatorului prin apăsarea  . Timpul setat va apărea,  și  va lumina intermitent. Atingeți tasta < de mai multe ori pentru a seta valoarea la  , sau apăsați simultan < și > pentru a reseta/șterge timpul setat. |



INFORMAȚIE!

Timpul de gătire rămas poate fi modifi cat în orice moment în timpul gătirii.

6.9 Indicator căldură reziduală

Plita cu inducție este prevăzută de asemenea, cu un indicator de căldură reziduală H . Zona de gătit nu se încălzește în mod direct, ci doar indirect, prin căldura returnată, transmisă de către vas. 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 ar putea fi în continuare fierbinte.



ATENȚIE!

Aveți grijă, deoarece există pericol de arsuri!

6.10 Timpul maxim de gătire

Pentru siguranță, timpul de gătit pentru fiecare zonă de gătit de pe plita cu inducție 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 o perioadă lungă de timp, zona de gătit va fi oprită automat odată cu atingerea duratei maxime de gătire (a se vedea tabelul de mai jos).

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

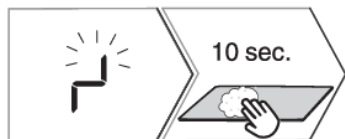
* După 10 minute, nivelul de putere scade automat la 9; după 1,5 ore, zona de gătit se oprește.

6.11 Protecție la supraîncălzire

Plita cu inducție 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 mai este prevăzută și cu un dispozitiv de protecție împotriva supraîncălzirii care protejează componentele electronice de deteriorare. Dispozitivul de protecție funcționează la mai multe niveluri. Atunci când temperatura din zona de gătit devine foarte 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 complet zona de gătit. Când plita cu inducție se răcește, puterea sa totală este din nou disponibilă.

6.12 Oprire automată






Dacă tastele sunt activate pentru un timp prea îndelungat în timpul gătirii (de ex. din cauza lichidului vărsat sau a unui obiect așezat peste simbolurile tastelor), toate zonele de gătit se vor opri după 10 secunde.




 se va afișa intermitent.

2. Îndepărtați obiectul sau ștergeți lichidul vărsat de pe simbolurile tastelor în termen de 5 secunde pentru a păstra setările nivelului de putere. Dacă nu îndepărtați obiectul sau nu ștergeți lichidul vărsat în 10 secunde, plita cu inducție va fi oprită automat.

6.13 Oprirea zonei de gătit

Pentru a opri o zonă de gătit, apăsați tasta  pentru a seta valoarea la . Pentru a opri rapid o zonă de gătit, apăsați simultan și țineți apăsat tastele  sau . Veți auzi un „bip“ scurt, și  va apărea pe unitatea de afișare.

INFORMAȚIE!

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

6.14 Oprirea întregii plite de gătit

Plita poate fi oprită în orice moment apăsând .

7. Setări utilizator

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

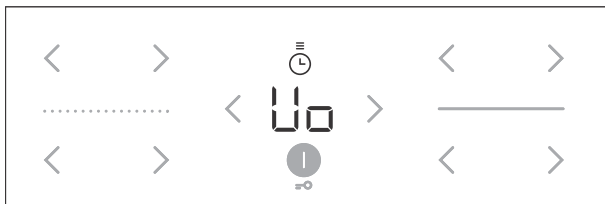
Puteți regla volumul semnalului acustic, durata alarmei acustice, puterea maximă totală a aparatului și setările de blocare automată ale aparatului.









Uo: Semnal acustic și volum alarmă (intensitate sonoră)

So: Durata alarmei acustice


Lo: Blocare automată

Po: Putere maximă totală



1. Pentru a activa meniul de setări ale parametrilor, apăsați pe tastele  când aparatul este oprit și mențineți-l apăsat timp de 3 secunde.
2. Primul parametru  va apărea pe afișajul temporizatorului, indicând volumul (intensitatea) semnalelor acustice.
3. Apăsați pe tastele de setare a temporizatorului  sau  pentru a ajusta setarea.
4. Parametrii sunt de asemenea setați pentru zona de gătit din stânga jos.
5. Valoarea setată la momentul actual a parametrului va apărea pe afișajul nivelului puterii de alimentare din partea dreaptă a zonei de gătit. Valoarea poate fi reglată prin apăsarea tastelor  sau  pentru zona de gătit.
6. Toți parametrii pot fi confirmați și stocați apăsând pe tasta  și menținând-o apăsată timp de 2 secunde.
7. Se va emite un „bip” scurt.
8. Dacă nu doriți să memorați noile setări ale parametrilor, închideți modul de configurare a utilizatorului apăsând pe tasta  ; ca alternativă, modul de configurare a utilizatorului se va închide automat după 2 minute.


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

	Se pot seta următoarele valori:
	0 pe afișaj = oprit (nu se aplică alarmei și semnalului acustic de eroare)
	1 pe afișaj = volum minim
	2 pe afișaj = volum mediu
	3 pe afișaj = volum maxim (implicit)


Tabel continuat de la ultima pagina

	La fiecare modificare se va emite un scurt semnal acustic cu volumul cel mai recent setat.
--	--

Durata alarmei acustice „So”

	Se pot seta următoarele valori:
	0.5 pe afișaj = 5 secunde
	1 pe afișaj = 1 minut
	2 pe afișaj = 2 minute (implicit)

Blocare de siguranță pentru copii „Lo”

	Dacă funcția de blocare automată este activată în modul setări utilizator, plita de gătit va fi blocată automat de fiecare dată când este pornită.
	0 pe afișaj = oprit (implicit)
	1 pe afișaj = pornit

Gestionare flexibilă


(în funcție de model)

Plita cu inducție vă permite să reglați consumul de energie pentru o funcționare optimă și o experiență culinară excelentă. Acest lucru înseamnă că puteți controla distribuția puterii de funcționare pe zonele de gătit respective.

Putere maximă totală „Po”

Acest meniu poate fi accesat numai în primele 2 minute după ce plita este conectată la rețeaua electrică.

Nu puteți regla alte setări în aceste 2 minute.

	Sunt posibile următoarele setări de putere maximă totală, în funcție de capacitatea instalației electrice din locuința dvs:
	7.2 pe unitatea de afișare = 7.2 kW = 2 x 16 A
	6.0 pe unitatea de afișare = 6.0 kW = 2 x 16 A
	3.6 pe unitatea de afișare = 3.6 kW = 1 x 16 A
	2.8 pe unitatea de afișare = 2.8 kW = 1 x 13 A
	2.3 pe unitatea de afișare = 2.3 kW = 1 x 10 A

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.

8. Sfaturi și sugestii

8.1 Plită

- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Prin folosirea plitei vitroceramice ca spațiu de depozitare se pot produce zgârieturi sau alte defecțiuni ale acesteia.
- 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, deoarece acest lucru ar putea duce la deteriorări.



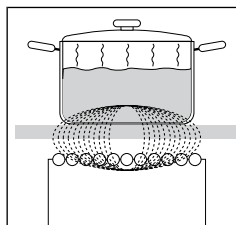
ATENȚIE!

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

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

8.2 Principiul de funcționare al plitei cu inducție

Gătitul pe o plită cu inducție diferă de gătitul pe aparate tradiționale. Plita cu inducție utilizează un câmp magnetic pentru a genera căldură și a găti. Acest lucru înseamnă că nu toate tipurile de vase de gătit pot fi utilizate pe o plită cu inducție.



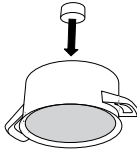
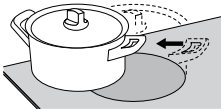
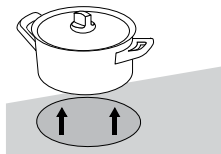
Plita este prevăzută cu zone de gătit cu inducție eficiente. Căldura este generată direct în partea inferioară a vasului, acolo unde este necesară. Astfel, cantitatea de energie este considerabil redusă comparativ cu încălzitoarele tradiționale, care funcționează pe principiul radiației.

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.

Inducția va funcționa corect dacă folosiți vase pentru gătit adecvate.

8.3 Vase de gătit prin inducție

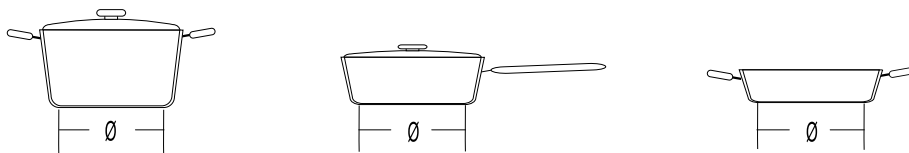
	<p>Testarea cu magnet: Utilizați un magnet mic pentru a verifica dacă oalei este feromagnetică. Dacă magnetul de lipește de baza tigăii, atunci aceasta este adecvată pentru gătitul cu inducție.</p>
	<p>Asigurați-vă că oala sau tigaia se află pe mijlocul arzătorului.</p>
	<p>Pentru cele mai bune rezultate 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.</p>

Vase de gătit potrivite	Vase de gătit nepotrivite
oțel	sticlă
oțel emailat	oțel aliat cu partea inferioară din cupru
fontă	oțel aliat cu partea inferioară din aluminiu


- 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.

Arzător	Diametrul minim al bazei tigăii
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm

Partea inferioară a tigăii trebuie să fie plată.



8.4 Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

- Atunci când cumpărați vase de gătit, luați în considerare faptul că diametrul indicat pe vasul de gătit se referă de obicei la marginea superioară sau la capac, care este în mod normal mai mare decât diametrul fundului vasului de gătit.
- 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 cu 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.
- 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 vasul de gătit este mult mai mic decât zona de gătit, există posibilitatea ca acesta să nu fie recunoscut de zona de gătit. Când zona de gătit este activată, semnul  și nivelul de putere selectat vor fi afișate alternativ pe afișajul puterii de gătit. Dacă se pune un vas adecvat pe zona de gătit cu inducție în următorul minut, plita o va recunoaște și va porni cu puterea de gătit selectată. De îndată ce vasul este îndepărtat din zona de gătit, alimentarea cu energie electrică este întreruptă.
- 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.

9. 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.

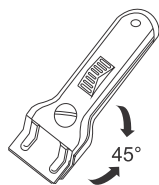
Îndepărtați petele de apă cu o soluție de oțet. Cu toate acestea, nu utilizați această soluție pentru a șterge rama (doar la unele modele) deoarece își poate pierde luciul. Nu utilizați spray-uri agresive de curățare sau soluții de dedurizare.

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.

10. Probleme 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.

Reparațiile 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 service.

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

Păstrați instrucțiunile pentru consultare ulterioară și transmiteți-le oricărui titular sau utilizator ulterior ai aparatului.

În continuare sunt prezentate câteva sfaturi de depanare.

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.
F pe afișaj	Acesta indică faptul că a apărut o eroare în timpul funcționării. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică timp de câteva minute (coborâți siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi reconectați aparatul și porniți-l.

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!

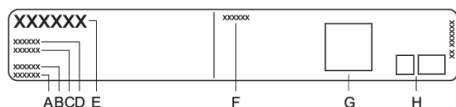
Înainte de reparație, deconectați aparatul de la sursa de curent (prin scoaterea siguranței sau prin scoaterea din priza de perete).

10.1 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.

11. Date tehnice

(în funcție de model)



- A. Număr de serie
- B. Model
- C. Tip
- D. Cod

- E. Marcă înregistrată
- F. Date tehnice
- G. Cod QR
- H. 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.

12. 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



899572-a12

