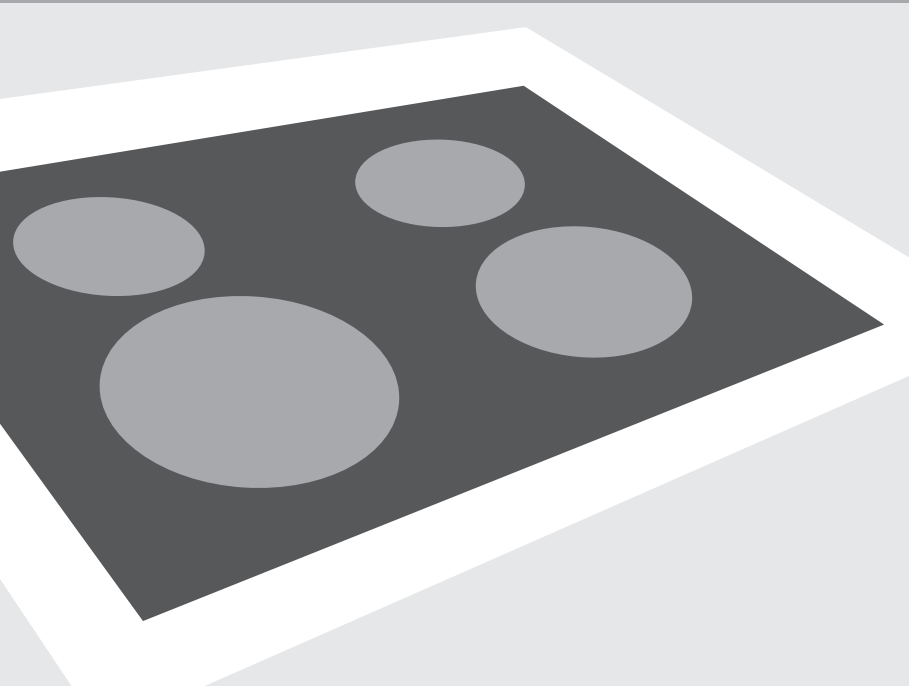


**RO** Instrucțiuni de utilizare, instalare și conectare



Mașină de gătit încorporată din sticlă-ceramică

# Mașină de gătit încorporată din sticlă-ceramică

## **Stimate client!**



Mașina de gătit din sticlă-ceramică este fabricată pentru uz casnic.

Produsele noastre sunt împachetate în materiale ecologice ce pot fi reciclate, eliminate, sau distruse fără a afecta în vreun fel mediul.

## **Instrucțiuni de utilizare**

Instrucțiunile de utilizare sunt pentru utilizator. Ele descriu aparatul și operarea sa. Instrucțiunile se aplică unor tipuri variate de aparate și pot include astfel descrierea funcțiilor ce pot să nu fie disponibile la aparatul dumneavoastră.

## **Instrucțiuni pentru conectare**

Aparatul trebuie conectat în conformitate cu instrucțiunile atașate lui, precum și în conformitate cu reglementările și standardele relevante. Conectarea se poate efectua doar de o persoană calificată.

## **Plăcuța de clasificare**

Plăcuța de clasificare ce indică informațiile de bază despre aparat este atașată de partea inferioară a mașinii de gătit.

## **Protecție împotriva incendiului**

Atunci când mașina de gătit este încorporată, un articol din mobila de bucătărie care este mai înalt decât mașina de gătit poate fi plasat chiar lângă pe o parte, cu condiția ca articolul din mobila de bucătărie de pe cealaltă parte să nu fie mai înalt decât nivelul mașinii de gătit.

<b>Instrucțiuni importante .....</b>	<b>3</b>
<b>Descrierea aparatului .....</b>	<b>4</b>
<b>Zonele de gătit .....</b>	<b>5</b>
<b>Operarea zonelor de gătit .....</b>	<b>7</b>
<b>Curățare și întreținere .....</b>	<b>14</b>
<b>Instalare .....</b>	<b>15</b>
<b>Conectarea aparatului la sursa de alimentare .....</b>	<b>17</b>
<b>Caracteristici tehnice .....</b>	<b>18</b>

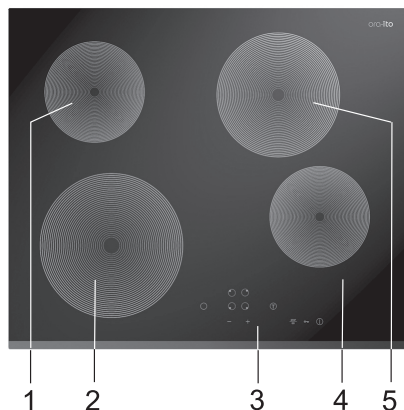
## Instrucțiuni importante

- Instalarea aparatului pe o suprafață de lucru în bucătărie și conectarea sa la sursa de alimentare cu gaz poate fi efectuată doar de un tehnician calificat corespunzător.
- Nu lăsați copiii mici nesupravegheați atunci când mașina de gătit este în funcțiune. Există pericol de ardere și opărire!
- În timpul gătirii, grăsimea sau uleiul supraîncins de pe mașina de gătit poate lua foc. Există pericol de ardere și de incendiu; astfel, controlați procesul de gătire în orice moment.
- Nu folosiți mașina de gătit pentru încălzirea camerei. Nu plasați tigăi goale pe mașina de gătit.
- Mașina de gătit din sticlă ceramică nu trebuie folosită ca plan de lucru. Obiectele ascuțite pot cauza zgârieturi.
- Este interzisă prepararea alimentelor în recipiente subțiri de aluminiu sau plastic pe zonele de gătire fierbinți. Nu plasați obiecte din plastic sau folie de aluminiu pe mașina de gătit din sticlă ceramică.
- Dacă există o priză de curent de perete situată lângă mașina de gătit și se introduce un alt aparat în ea, asigurați-vă că nu intră în contact cordonul de alimentare cu zonele de gătit fierbinți.
- Nu depozitați obiecte, materiale sau substanțe sensibile la temperatură sub mașina de gătit, ex. detergenți, sprayuri, etc.
- Nu folosiți mașina de gătit din sticlă ceramică dacă este crăpată sau spartă. Dacă apar crăpături vizibile, scoateți imediat din priză aparatul.
- În cazul în care aparatul se defectează, deconectați imediat aparatul din sursa de alimentare și contactați centrul service.
- Nu folosiți produse de curățare cu aburi sau cu presiune înaltă pentru a curăța mașina de gătit, deoarece acest lucru poate conduce la electrocutare.
- Aparatul este fabricat în conformitate cu standardele de siguranță relevante în vigoare. Cu toate acestea, recomandăm cu putere ca persoanele cu capacitate mentală, motrică, fizică scăzută sau persoanele cu experiență sau cunoștințe necorespunzătoare să nu folosească aparatul decât sub supravegherea unei persoane calificate. Aceeași recomandare se aplică atunci când aparatul este folosit de persoane ce nu au împlinit vârsta legală.

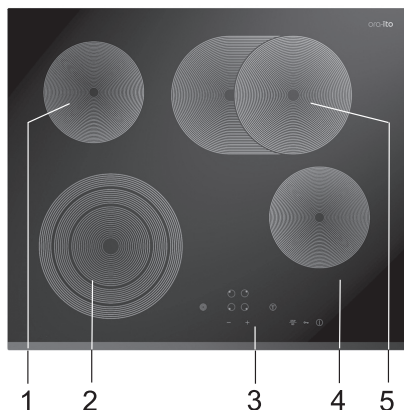


**Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea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

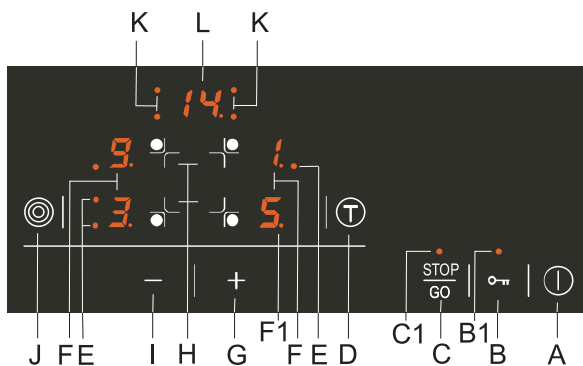
# Descrierea aparatului



1. partea stângă spate zona de gătit
2. partea stângă față zona de gătit
3. Unitatea de control a mașinii de gătit
4. partea dreaptă față zona de gătit
5. partea dreaptă spate zona de gătit



## Elementele de control ale mașinii de gătit (în funcție de model)



### Cheile senzorului de control:

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Senzor on/off (pornire/oprire) mașina de gătit  | <b>F</b> Nivelul puterii / afișaj căldură reziduală     |
| <b>B</b> Senzor pentru siguranță   | <b>F1</b> Punct decimal funcție activă                  |
| <b>B1</b> Semnal luminos siguranță   | <b>G</b> Creșterea valorii / senzor de setare           |
| <b>C</b> Senzorul Stop & Go (cheie de senzor pentru suspendarea temporară a procesului de gătit) | <b>H</b> Senzorul de selectare a zonei de gătit         |
| <b>C1</b> Lumină semnalizatoare Stop & Go  | <b>I</b> Descreșterea valorii / senzor de setare        |
| <b>D</b> Alarmă sau senzor de setare a temporizatorului  | <b>J</b> Senzor on/off pentru extinderea zonei de gătit |
| <b>E</b> Indicator luminos pentru extinderea zonei de gătit                                      | <b>K</b> Semnal luminos temporizator cu oprire          |
|  | <b>L</b> Afișaj timp                                    |

## **Înainte de folosirea pentru prima dată a aparatului**

Curățați suprafața din sticlă-ceramică cu un material umed și puțin detergent manual pentru vase. Nu folosiți detergenți agresivi cum ar fi agenții de curățare abrazivi ce pot zgâria suprafața, bureți abrazivi pentru spălarea vaselor sau soluții de îndepărtare a petelor.

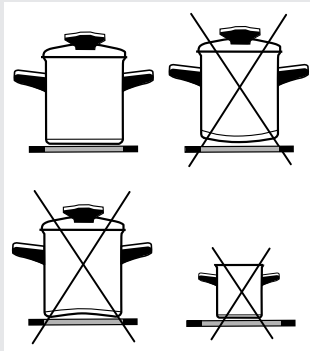
## **Instrucțiuni importante**

- Nu porniți o zonă de gătit fără o tigaie deasupra și nu folosiți niciodată mașina de gătit pentru încălzirea camerei!
- Asigurați-vă că zonele de gătit și fundul tigăii sunt curate și uscate și că se activează o transmitere suficientă de căldură între ele, pentru a preveni deteriorarea suprafeței de încălzire.
- Grăsimea sau uleiul lăsat pe zonele de gătit poate lua foc. Astfel, aveți grijă când folosiți grăsime sau ulei pentru prepararea alimentelor (ex. Cartofi prăjiți franțuzești) și controlați procesul de gătire în orice moment.
- Nu așezați o tigaie umedă sau un capac acoperit cu aburi pe zonele de gătit, deoarece umezeala le poate deteriora.
- Nu lăsați o tigaie să se răcească pe zonele de gătit, deoarece se va forma umezeală sub ele, provocând coroziune.

## **Instrucțiuni importante privind ochiurile din sticlă ceramică**

- Zona de gătit atinge nivelul de putere sau temperatura foarte rapid; cu toate acestea, zona din jurul zonelor de gătit rămâne relativ rece.
- Mașina de gătit este rezistentă la schimbări de temperatură.
- Mașina de gătit este de asemenea rezistentă la impact. Tigăile pot fi așezate pur și simplu pe mașina de gătit fără a deteriora mașina de gătit.
- Mașinile de gătit din sticlă ceramică nu trebuie utilizate ca plan de lucru. Obiectele ascuțite pot cauza zgârieturi.
- Este interzisă prepararea alimentelor în recipiente subțiri de aluminiu sau plastic pe zonele de gătit fierbinți. Nu plasați obiecte din plastic sau folie de aluminiu pe mașina de gătit din sticlă ceramică.
- Nu folosiți niciodată o mașină de gătit din sticlă-ceramică dacă este crăpată sau spartă. Dacă un obiect cade pe mașina de gătit cu o margine ascuțită în jos, acest lucru poate cauza spargerea mașinii de gătit/panoului din sticlă ceramică. Consecințele sunt vizibile imediat sau doar după ceva timp. Dacă apar crăpături vizibile, deconectați imediat aparatul din sursa de alimentare.
- Dacă se varsă zahăr sau alimente încărcate cu zahăr pe mașina de gătit din sticlă ceramică, ștergeți imediat mașina de gătit.

## Vasele de gătit



### Ponturi pentru folosirea vaselor de gătit

Folosii vase de gătit de calitate superioară cu un fund stabil și plat.

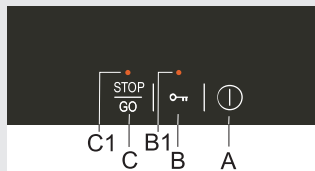
- Transmiterea căldurii se face cel mai bine atunci când fundul tigăii și zona de gătit sunt de același diametru, iar tigaia este așezată în mijlocul zonei de gătit.
- Când folosiți sticlă călită (Pirex) sau vase de gătit din porțelan, urmați instrucțiunile producătorului de vase de gătit.
- Când folosiți un aragaz cu presiune, nu-l lăsați nesupravegheat până când se atinge presiunea dorită. Zona de gătit trebuie setată inițial la nivelul maxim de putere; pe măsură ce crește presiunea, folosiți senzorii pentru a descrește nivelul puterii conform instrucțiunilor producătorului aragazului cu presiune.
- Asigurați-vă că există întotdeauna suficientă apă, fie în aragazul cu presiune sau în orice alt articol din instrumentele de bucătărie, deoarece folosirea unei tigăi goale pe mașina de gătit va avea ca rezultat supraîncălzirea ce va deteriora atât tigaia cât și zona de gătit.
- Vasele din sticlă călită (Pirex) cu fund periat în mod special sunt adecvate pentru utilizarea pe mașina de gătit dacă au diametrul zonei de gătit. Vasele de gătit cu un diametru mai mare se pot sparge datorită sarcinii termice.
- Atunci când folosiți vase de gătit speciale sau neconvenționale, urmați instrucțiunile producătorului de vase de gătit.
- Când tigaia este foarte reflexivă (suprafață din metal strălucitor) sau se folosește o tigaie cu fundul gros pentru gătitul pe o mașină din sticlă-ceramică, timpul de gătit poate fi extins cu câteva minute (până la 10 minute). Dacă doriți să fierbeți o cantitate mai mare de mâncare, se recomandă folosirea unui recipient cu un fund închis și plat.
- Nu folosiți vase de lut, deoarece pot lăsa zgârieturi pe mașina de gătit din sticlă-ceramică.

## Economisirea energiei

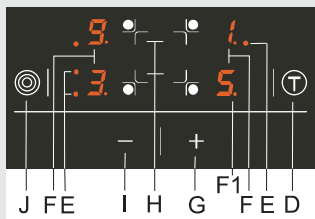
- Diametrul fundului tigăii trebuie să corespundă diametrului zonei de gătit. Dacă tigaia este prea mică, se pierde o anumită energie; de asemenea, folosind o tigaie prea mică, puteți deteriora zona de gătit.
- De fiecare dată când este posibil dat fiind procesul de gătire, folosiți un capac.
- Tigaia trebuie să aibă o dimensiune corespunzătoare dată fiind cantitatea de mâncare preparată. Prepararea unei cantități mici de mâncare într-o tigaie mare poate cauza o risipire a energiei.
- Felurile de mâncare ce necesită timp lung de gătire trebuie pregătite într-un aragaz cu presiune.
- Diverse legume, cartofi, etc., pot fi gătite într-o cantitate mică de apă; cu toate acestea, capacul trebuie întotdeauna să fie bine strâns. Când apa ajunge la punctul de fierbere, reduceți nivelul puterii la o setare care menține o temperatură puțin peste punctul de fierbere.

# Operarea zonelor de gătit

## Pornirea mașinii de gătit



## Pornirea zonelor de gătit



- Mașina de gătit este dotată cu chei de senzor electronice care sunt activate, respectiv, când suprafața indicată a unui senzor anume este atinsă cu un deget timp de cel puțin o secundă.
  - Activarea unei chei de senzor este confirmată cu un bip.
  - Nu puneți obiecte pe suprafața cheii de senzor (acest lucru poate antrena rapoarte de eroare).
  - Asigurați-vă că suprafața cheii de senzor este întotdeauna curată.
- Atin geți cheia de senzor on/off (A) și țineți apăsat cel puțin o secundă. Mașina de gătit este activată; un "0" este afișat lângă afișajele nivelului de putere (F), și un punct decimal (F1) va licări.

**⚠ Orice setare ulterioară trebuie realizată în următoarele 10 secunde; în caz contrar, mașina de gătit se va opri din nou automat.**

- Dacă mașina de gătit a fost pornită cu cheia de senzor on/off (pornire/oprire) (A), zona dorită de gătit poate fi activată în următoarele 10 secunde. Pentru a face acest lucru, atingeți cheia de senzor (H). Se va aprinde un punct decimal (F1) lângă afișajul cu nivelul puterii al zonei de gătit selectate în prezent.
- Atingeți cheia de senzor "+" (G) pentru a seta nivelul de putere 1-9. Dacă este atinsă prima dată cheia "-" (I), setarea 9 este selectată imediat.

**⚠ Când se apasă și se țin apăsat cheile de senzor "+" (G) sau "-" (I), nivelele vor începe să scadă sau să crească automat. Nivelul puterii poate fi de asemenea schimbat atingând aceste două chei de senzor de mai multe ori; în acest caz, nivelul de putere este schimbat în trepte.**

**⚠ Setările se pot face doar pentru o zonă de gătit selectată la un moment dat – cel indicat de punctul decimal (F1).**

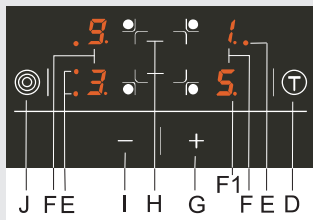
## Schimbarea nivelului de putere a zonei de gătit

- Selectați zona de gătit apăsând / atingând cheia de senzor (H). Un punct decimal (F1) se va aprinde pe afișajul zonei de gătit selectate (F).
- Apăsați cheia de senzor "+" (G) sau "-" (I) pentru a schimba nivelul de putere

## Funcția de încălzire a zonei de gătit

- Scopul zonei de încălzire este să păstreze mâncarea deja gătită în stare caldă.
- Funcția de încălzire este activată apăsând "-" (I) cheia de senzor până când nivelul puterii este setat la 1.

## Oprirea zonelor de gătit

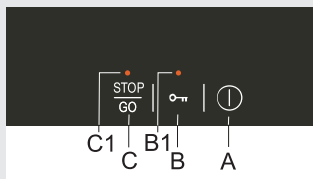


- Selectați zona de gătit apăsând cheia de senzor relevantă (H). Se va aprinde punctul decimal (F1) de lângă afișaj pentru zona selectată de gătit.
- Apăsați cheia de senzor “-” (I) pentru a seta nivelul puterii la “0”.
- Scurtă oprire de putere: nivelul de putere poate fi setat instantaneu la “0” apăsând cheia de senzor “+” (G) și cheia de senzor “-” (I) simultan.

## Oprirea mașinii de gătit

- Mașina de gătit se poate opri în orice moment apăsând cheia de senzor on/off (pornire/oprire) (A).
- Toți indicatorii se opresc, cu excepția indicatorilor de căldură care rămân sau reziduali care se aprind pe afișaje pentru acele zone de gătit care sunt încă fierbinți.  
Dacă zona de gătit este oprită înainte de terminarea procesului de gătit, căldura reziduală este folosită, ceea ce economisește o anumită cantitate de putere.

## Activarea siguranței



Activând siguranța, se împiedică operarea și utilizarea zonelor de gătit. În acest fel, copiii nu vor putea activa mașina de gătit.

### Activarea siguranței

- Activați siguranța ținând apăsat pe cheia de senzor (B) timp de aproximativ trei secunde; semnalul luminos (B1) se va aprinde.
- Siguranța se poate activa când mașina de gătit operează.
- Siguranța împiedică activarea oricărei chei de senzor, cu excepția întrerupătorului principal (A) și cheii de senzor de blocare (B).

### Dezactivarea siguranței

- Siguranța se poate dezactiva ținând apăsat pe cheia de senzor (B) timp de trei secunde. Se va auzi un bip când siguranța este dezactivată și semnalul luminos de deasupra cheii de senzor se va opri.

## Indicatori de căldură reziduală

De îndată ce se oprește o zonă fierbinte de gătit, sau atunci când se oprește întreaga mașină de gătit, pe afișajul fiecăreia zone fierbinți de gătit apar următoarele:

- “H” dacă zona de gătit este încă fierbinte;
- “h” dacă zona de gătit se răcește și este caldă la atingere.

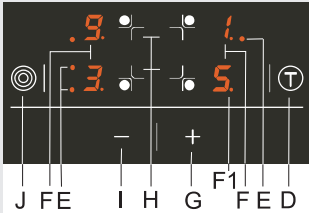
Durata acestui afișaj este calculată dat fiind nivelul puterii și depinde de perioada de timp pentru care a fost activată zona de gătit. Când semnul “H” sau “h” se oprește, zona de gătit poate fi încă fierbinte în anumite cazuri (pană de curent, o tigaie fierbinte lăsată pe zona de gătit)

Aveți grijă, deoarece există pericol de ardere. Dacă a avut loc o pană de curent în timp de zonele de gătit erau fierbinți, indicatorul



“H” sau “h” vor licări. Vă avertizează că zona de gătit poate fi încă fierbinte, dar nu neapărat, în funcție de durata paniei de curent.

## Funcția de intensificare a puterii



Când această funcție este activată, zona de gătit va funcționa la cel mai înalt nivel posibil pentru o anumită perioadă de timp, în funcție de nivelul de putere selectat; după asta, zona de gătit va trece automat la nivelul selectat inițial și va continua operarea. Funcția de intensificare a puterii se poate activa pentru fiecare zonă de gătit, pentru orice nivel de putere, cu excepția nivelului de putere “9”, deoarece în acest caz zona de gătit operează constant la putere totală.

### Activarea funcției de intensificare a puterii

- Setează nivelul puterii la 9.
- Apăsăți cheia de senzor “+” (G). Indicațiile “A” și “9” apar alternativ pe afișaj.
- Reduceți nivelul de putere la nivelul dorit la care trebuie să continue gătitul.

Simbolul “A” și nivelul puterii selectate vor fi indicate alternativ pe afișaj. Când expiră funcția de intensificare a puterii, zona de gătit se va roti automat la nivelul selectat care este după aceea indicat permanent pe afișaj.

**⚠ Dacă se schimbă nivelul puterii pe o anumită zonă de gătit, funcția de intensificare a puterii este dezactivată imediat.**

Fel mâncare/mod gătire	cantitate	nivelul de putere	durata de gătire (min)
Supă/reîncălzire	0,5 - 1 lit	A7 - 8	4 - 7
lapte/reîncălzire	0,2 - 0,4 lit	A1 - 2	4 - 7
orez/fierbere ușoară	125g - 250g aprox. 300ml - 600ml water	A2 - 3	20 - 25
cartofi copti în coajă	750g - 1,5kg aprox. 600ml - 900ml water	A5 - 6	25 - 38
legume proaspete/ fierbere	0,5 - 1 kg aprox. 400ml - 600ml water	A4 - 5	18 - 25

- Tabelul de mai jos listează exemple cu anumite feluri de mâncare pentru care este corespunzătoare încălzirea rapidă.
- Valorile indicate sunt aproximative și depind de alți parametri (ex. Tipul și calitatea vaselor de gătit, cantitatea de apă suplimentară, etc.).
- Sunt indicate cantități mici pentru zonele de gătit mai mici și cantitățile mari se aplică unor zone de gătit mai mari.
- **Gătiți în oale cu capac pe cele două zone de gătit mai mici din spate stânga, dreapta față, sau pe zona dublă de gătit din față stânga.**

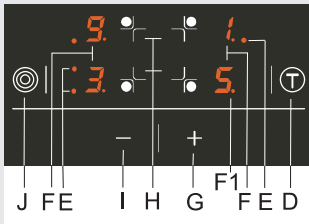
### **Funcția de intensificare a puterii este corespunzătoare pentru următoarele:**

- Alimentele care sunt reci la începutul preparării se încălzesc repede, și se lasă apoi la gătit o perioadă mai lungă de timp; cu funcția de intensificare a puterii, acest lucru se poate face fără a controla constant procesul de gătire (e.g. tocană de carne de vită).

### **Funcția de intensificare a puterii nu este recomandată pentru următoarele:**

- Alimentele care sunt prăjite, preparate la grătar sau fierte și trebuie apoi întoarse frecvent, adăugând lichid sau amestecând; găluște sau paste cu mult lichid; alimente care necesită fierbere pentru o lungă perioadă de timp într-un aragaz cu presiune.

### **Extinderea zonei de gătit (în funcție de model)**



### **Activarea extinderii zonei de gătit**

- Pentru o zonă de gătit selectată (un punct decimal se aprinde lângă afișaj pentru zona selectată în prezent), se poate activa o bobină de încălzire suplimentară apăsând (J) cheia de senzor. Se va aprinde lumina de semnalizare (E) de lângă afișaj.
- Selectați zona de gătit pentru ambele bobine de încălzire.
- Dacă o zonă de gătit are o a treia bobină de încălzire, aceasta poate fi de asemenea activată apăsând cheia de senzor (J) încă o dată.

### **Dezactivarea bobinei de încălzire suplimentare**

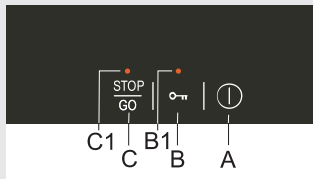
- Selectați zona de gătit (un punct decimal este aprins lângă afișaj pentru zona selectată în prezent).
- O bobină de încălzire suplimentară poate fi dezactivată apăsând cheia de senzor (J) pentru zona de gătit selectată de mai multe ori.

### **Limita de timp de operare**

Pentru o mai mare siguranță, mașina de gătit este dotată cu un dispozitiv care limitează durata operării mașinii de gătit respectiv pentru fiecare zonă de gătit. Durata operării este măsurată de la ultima schimbare făcută la setările nivelului de putere pentru o anumită zonă de gătit. Dacă nivelul de putere nu se schimbă un timp, zona de gătit se va opri automat după o anumită perioadă de timp care depinde de nivelul puterii (cu cât este mai mare nivelul puterii, cu atât este mai scurtă durata – vezi tabelul de mai jos).

Nivelul de putere	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timpul maxim de operare în ore	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## **Suspendarea temporară a procesului de gătit - STOP & GO (în funcție de model)**



Funcția STOP & GO vă permite să suspendați temporar sau să puneți o pauză la procesul de gătit (alte sarcini care sunt urgente), în timp ce mențineți toate setările.

### **Activarea funcției STOP & GO (Oprire și pornire)**

- Gătitul este suspendat temporar apăsând cheia de senzor STOP & GO (C).
- O lumină de semnalizare (C1) se va aprinde deasupra cheii de senzor.
- Toate setările sunt înghețate, și zonele de gătit nu funcționează. Literele S, t, O, și P sunt indicate alternativ pe afișaj.

### **Reluarea procesului de gătit**

- Mașina de gătit va continua să opereze când cheia de senzor STOP & GO (C) este apăsată încă o dată.
- Lumina de semnalizare (C1) se stinge.



**Dacă funcția STOP & GO nu este dezactivată în 10 minute, mașina de gătit va fi oprită automat.**

## **Programarea temporizatorului (în funcție de model)**

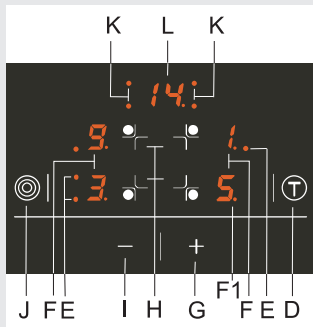
### **Mașina de gătit are două tipuri de funcții de temporizator:**

- A** funcția de alarmă – numărătoare inversă fără opțiunea de oprire
- B** funcția de oprire – numărătoare inversă cu opțiunea de oprire pentru zonele de gătit respective.

### **A Funcția de avertizare- numărătoare inversă fără oprirea zonei de gătit**

Temporizatorul vă avertizează că timpul setat s-a scurs, dar nu oprește zona de gătit. Temporizatorul alarmei poate fi setat atunci când mașina de gătit este pornită.

- Apăsați cheia de senzor de la temporizator (D) pentru a activa temporizatorul. "00" se afișează pe afișajul temporizatorului (L) și punctul decimal (F1) se aprinde.
- Apăsați "+" (G) și "-" (I) cheile de senzor pentru a seta timpul în categoria de la 1 la 99 de minute.
- După ce s-a scurs timpul setat, se va auzi o alarmă, dar zona de gătit nu se va opri.
- Recunoașteți și opriți alarma apăsând orice cheie de senzor; dacă acest lucru nu se face, alarma se va opri după o anumită perioadă de timp.
- Funcția de avertizare rămâne activă și după deconectarea plitei de la butonul (A).



## B Temporizator cu opțiunea de oprire a zonei de gătit

Temporizatorul cu oprire facilitează procesul de gătit permițându-vă să setați timpul de gătire pentru o anumită zonă de gătit.

Pentru a seta temporizatorul cu oprire, nivelul de putere trebuie să fie deja setat (vezi secțiunea "Pornirea zonelor de gătit").

- Apăsăți cheia de senzor a temporizatorului (D) pentru a activa temporizatorul. "00" se afișează pe afișajul temporizatorului (L) și punctul decimal (F1) se aprinde. Când cheia de senzor (D) este apăsată încă o dată, punctul (K) ce indică zona de gătit selectată, începe să licărească.
- Atâta vreme cât punctul decimal este aprins, cheile de senzor "+" (G) și "-" (I) pot fi folosite pentru a seta timpul în categoria de la 1 la 99 de minute. În cazul în care cheia de senzor este apăsată și ținută, rata la care se schimbă setarea temporizatorului se va mări după o vreme.
- Când a fost setată valoarea, începe numărătoarea inversă. Punctul corespondent (K) încă licărește, indicând câmpul de gătit selectat.

**⚠ Timpul de gătit poate fi setat pentru fiecare zonă de gătit independent. Dacă s-au programat mai multe temporizatoare, timpul care este cel mai apropiat de zero va fi întotdeauna afișat. Acest lucru este indicat printr-o lumină semnalizatoare care licărește (L) ce indică câmpul de gătit.**

## Pentru a dezactiva temporizatorul înainte de scurgerea timpului setat

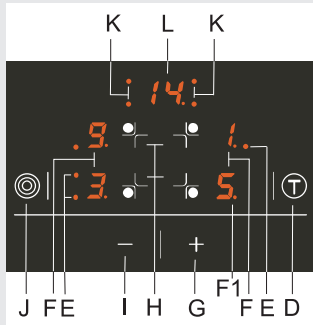
- Selectați afișajul dorit al temporizatorului (vezi secțiunea Schimbarea setării temporizatorului) – timpul setat și punctul corespunzător care indică câmpul de gătit vor licări.
- Apăsăți "-" (I) cheia de senzor pentru a seta valoarea la "00", sau apăsăți "+" (G) și "-" (I) cheia de senzor simultan, pentru a reseta valoarea la zero imediat.

## Verificarea timpului rămas de gătit

Dacă sunt setate mai multe temporizatoare, timpul de gătit rămas poate fi afișat apăsând pe cheia de senzor (D).

## Oprirea temporizatorului

După ce s-a scurs timpul setat, se va auzi o alarmă și zona de gătit se va opri. Valoarea "00" licărește pe afișajul de la temporizator. Opriți alarma apăsând orice cheie de senzor; dacă nu faceți acest lucru, alarma se va opri după o anumită perioadă de timp.



### ***Instrucțiuni speciale și rapoarte de defecțiuni***

#### **Pentru a dezactiva temporizatorul înainte de scurgerea timpului setat**

- Selectați afișajul dorit al temporizatorului (vezi secțiunea Schimbarea setării temporizatorului) – timpul setat și punctul corespunzător care indică câmpul de gătit vor licări.
- Apăsăți “-” (I) cheia de senzor pentru a seta valoarea la “00”, sau apăsăți “+” (G) și “-” (I) cheia de senzor simultan, pentru a reseta valoarea la zero imediat.

- Dacă toate nivelele de putere sunt setate la “00”, mașina de gătit va fi oprit automat după 10 secunde.
- Dacă oricare dintre chei este activat timp de peste 10 secunde, mașina de gătit va fi oprită, se va auzi o alarmă, și simbolul “F” va licări pe afișaj.
- Dacă mai multe chei sunt acoperite de un obiect sau dacă se varsă lichid fierț prea mult peste suprafața cheilor de senzor, mașina de gătit se va opri automat după o anumită perioadă de timp.
- Dacă cheile nu răspund, deconectați câmpul de gătit de la rețeaua sursei de alimentare timp de câteva minute (îndepărtați siguranța sau ridicați comutatorul principal); apoi, reconectați mașina de gătit la sursa de alimentare și reactivați comutatorul principal.

## Curățare

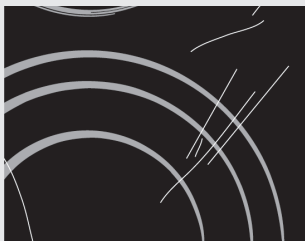


Figura 1



Figura 2

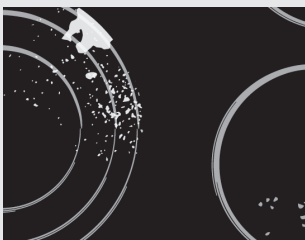


Figura 3



Figura 4

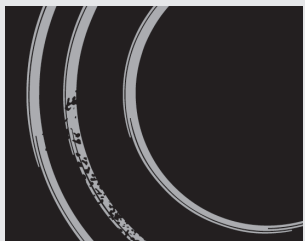


Figura 5

După fiecare folosire a **ochiurilor de gătit din sticlă-ceramică**, așteptați să se **răcească** și curățați; în caz contrar, chiar și cel mai mic rest de mâncare se va arde pe suprafața fierbinte data viitoare când veți folosi aparatul.

**Pentru curățarea și întreținerea periodică a suprafeței din sticlă-ceramică, folosiți agenți speciali de condiționare** care formează un strat de protecție pe suprafață, protejând-o de mizerie. Înainte de fiecare folosire, ștergeți praful sau alte particule de pe suprafața mașinii de gătit și fundul tigăii deoarece acestea ar putea zgâria suprafața (Figura 1).

**Atenție:** tijele din fier, bureții abrazivi și detergenții abrazivi pot zgâria suprafața ochiurilor. Suprafața din sticlă și ceramică poate fi de asemenea deteriorată prin sprayuri agresive și necorespunzătoare sau agenți de curățare lichizi neagitați (neamestecați) suficient (Figura 1 și Figura 2).

**Semnele și indicațiile** de pe mașina de gătit se pot uza dacă se folosesc aditivi de curățare agresivi pe marginile zonei de gătit sau dacă se folosesc tigăi cu fundul deteriorat.

**Petele ușoare** se pot îndepărta cu un material moale umezit; apoi, ștergeți suprafața până se usucă (Figura 3).

**Petele de apă** se pot îndepărta folosind o soluție ușoară de oțet; cu toate acestea, nu folosiți această soluție pentru a curăța cadrul (doar cu anumite modele, deoarece își poate pierde luciul. Nu folosiți sprayuri agresive sau agenți de decalcifiere (Figura 3).

**Petele mai grele** se pot îndepărta folosind agenți și ustensile speciale pentru ochiurile din sticlă-ceramică. Când folosiți aceste produse, urmați instrucțiunile furnizate de producătorii respectivi.

**Asigurați-vă că sunt complet îndepărtate toate resturile agenților de curățare, deoarece pot deteriora ochiurile din sticlă-ceramică atunci când se încălzesc zonele de gătit** (Figura 3).

**Resturile insistente și arse** pot fi îndepărtate folosind un răzuitor. Asigurați-vă că partea din plastic a răzuitorului nu vine în contact cu o zonă fierbinte de gătit. Aveți grijă să nu vă tăiați cu răzuitorul! Zahărul și alimentele încărcate cu zahăr pot deteriora permanent suprafața de sticlă-ceramică (Figura 5); astfel, trebuie să fie îndepărtate de pe suprafața din sticlă-ceramică cât de repede se poate, deși zona de gătit poate să fie încă fierbinte (Figura 4). **Orice schimbare a culorii suprafeței din sticlă-ceramică**

nu afectează operarea sa sau stabilitatea suprafeței. Aceste decolorări sunt în principal rezultatul resturilor de mâncare arse sau folosirii unor instrumente de gătit fabricate din materiale ca aluminiu sau cupru; aceste pete sunt dificil de îndepărtat.

**Atenție:** Toate deteriorările descrise mai sus se referă în mare parte la estetică, i.e. felul în care arată aparatul și nu afectează funcționalitatea acestuia direct. Aceste erori nu sunt acoperite de garanție.

## Instrucțiuni importante

- Instalarea aparatului pe o suprafață din bucătărie și conectarea sa la o sursă de alimentare se poate efectua doar de un tehnician calificat cospunzător.
- Fumirul sau altă material de lăcuire a articolului mobilei de bucătărie pe care se instalează mașina de gătit trebuie tratat cu adeziv rezistent la căldură (100°C); în caz contrar, suprafața se poate decolora sau deforma.
- Mașina de gătit este dimensionată a fi instalată pe suprafața de deasupra unui articol de mobilă de bucătărie, cu o lățime de 600 mm sau peste.
- După instalare, cele două elemente frontale de fixare trebuie să fie accesibile de dedesubt.
- Articolele de bucătărie suspendate sau cele montate pe perete trebuie să fie instalate suficient de sus pentru a nu interfera cu procesul de lucru.
- Distanța dintre mașina de gătit și hota de bucătărie nu trebuie să fie mai mică decât ceea ce se indică în instrucțiunile pentru instalarea hotei de bucătărie. Distanța minimă este de 650 mm.
- Distanța între marginea aparatului și articolul de mobilă de bucătărie înalt adiacent trebuie să nu fie mai mică de 40 mm.
- Folosirea plăcuțelor de decorare din lemn masiv pe suprafața din spatele mașinii de gătit este permisă, dacă distanța minimă rămâne aceeași după cum se indică în schițele de instalare.
- Distanța minimă între mașina de gătit propriu-zisă și peretele din spate este indicată pe schița de instalare.

## Instalarea garniturii de etanșare din spumă

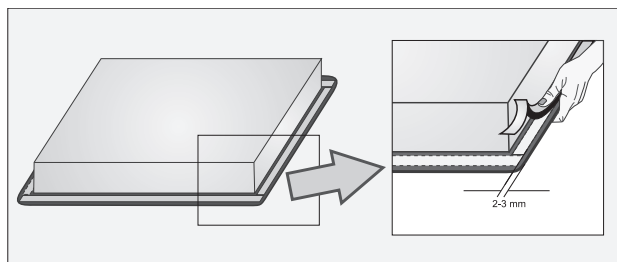
Înainte de încadrarea aparatului în blatul de bucătărie, garnitura de etanșare din spumă furnizată trebuie atașată părții inferioare a plitei cu sticlă ceramică (sticlă) (vezi figura de mai sus). **Nu instalați aparatul fără garnitura de etanșare din spumă!**

### Garnitura de etanșare trebuie să fie atașată aparatului în felul următor:

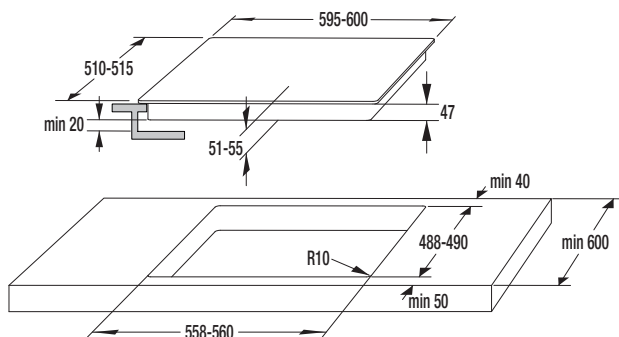
- Scoateți stratul protector al garniturii de etanșare.
- Apoi, atașați garnitura de etanșare pe partea inferioară a sticlei, la aproximativ 2-3 milimetri de margine (așa cum este indicat în figură). Garnitura de etanșare trebuie să fie atașată de-a lungul întregii lungimi a marginii sticlei și nu trebuie să se suprapună la colțuri.
- Atunci când instalați garnitura de etanșare, asigurați-vă că sticla nu intră în contact cu niciun obiect ascuțit.

### OBSERVAȚIE!

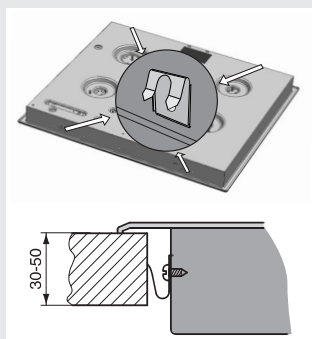
La anumite aparate, garnitura de etanșare este deja instalată!



## Dimensiunile planului de lucru



- Mașinile de gătit pot fi instalate pe suprafețe cu o grosime de 30- 50 mm.
- Articolul de mobilă de bucătărie de sub aparat nu trebuie să fie prevăzut cu sertar. Dacă articolul de mobilă de bucătărie are un perete despărțitor orizontal, trebuie instalat la nu mai puțin de 60 de milimetri de suprafața inferioară a planului. Spațiul dintre peretele despărțitor și mașina de gătit trebuie să fie gol; nu trebuie plasate obiecte în acea gaură.
- Pe peretele din spate al mobilei trebuie să fie o decupare cu o lățime de cel puțin 175 mm de-a lungul întregii lățimi a articolului de mobilă
- Doar cuptoarele de tip EVP4, EVP2... prevăzute cu un ventilator de răcire pot fi instalat dedesubt.



### Procedura de instalare

- Partea de deasupra trebuie instalată complet pe orizontală.
- Suprafețele trebuie să fie protejate corespunzător.
- Atașați elementele de fixare (4) cu șuruburile furnizate (4) pe peretele stâng și drept al mașinii de gătit și întrerupătorului planului de lucru.
- Conectați mașina de gătit la sursa de alimentare (vezi instrucțiunile de conectare a unei plăcuțe de gătit la o rețea electrică).
- Introduceți mașina de gătit în întrerupător și apăsați cu putere
- Pentru înșurubarea în jos a clemei de fixare nu este permisă utilizarea șuruburilor mai mari de 6,5 mm.



# Conectarea aparatului la sursa de alimentare

## **Instrucțiuni importante**

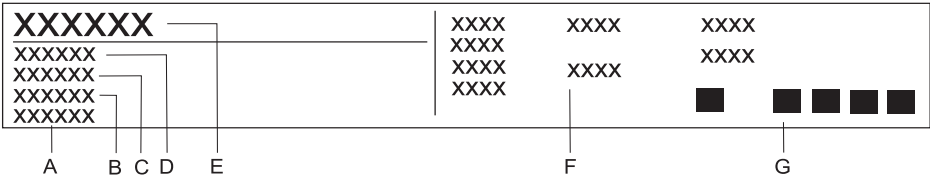
- Aparatul poate fi conectat doar de un tehnician autorizat.
- Protecția sistemului electric trebuie să fie în conformitate cu toate reglementările relevante.
- Bridele de conectare pot fi accesate când capacele bridei de conectare sunt deschise / închise.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de clasificare este conformă cu tensiunea din circuitul dumneavoastră de acasă.
- Plăcuța de clasificare cu informații de bază este atașată pe partea inferioară a mașinii de gătit.
- Circuitul electric trebuie să includă de asemenea un întrerupător omnipolar care va separa aparatul de sursa de alimentare, dacă se impune, cu o distanță de cel puțin 3 mm între contacte. Dispozitive adecvate includ siguranțe, întrerupătoare de protecție, etc.
- Conectarea trebuie selectată conform posibilităților de instalare cu privire la curent și siguranțe.
- Dacă fiind protecția de risc de incendiu, aparatele de acest tip pot fi instalate pe o suprafață lângă un articol din mobila de bucătărie care este mai înalt decât aparatul (atunci când este instalat); cu toate acestea, în acest caz, un articol de mobilă de bucătărie nu mai înalt decât mașina de gătit trebuie instalat pe cealaltă parte, chiar lângă aparat.
- Părțile izolate și conductoare de curent trebuie protejate de contactul direct.

## **ATENȚIE!**

- Înainte de orice fel de manipulare a aparatului (alta decât utilizarea sa normală), deconectați-l de la sursa de alimentare. Aparatul trebuie conectat conform schemei relevante (diagramei), respectând tensiunea rețelei. Efectuați împământarea (PE) la brida indicată cu simbolul împământării.
- Cordonul de alimentare trebuie alimentat prin brida de fixare / dispozitivul de întindere care îl protejează și previne scoaterea sa accidentală.
- După conectarea aparatului, porniți toate ochiurile mașinii de gătit timp de aproximativ trei minute pentru a verifica dacă funcționează.

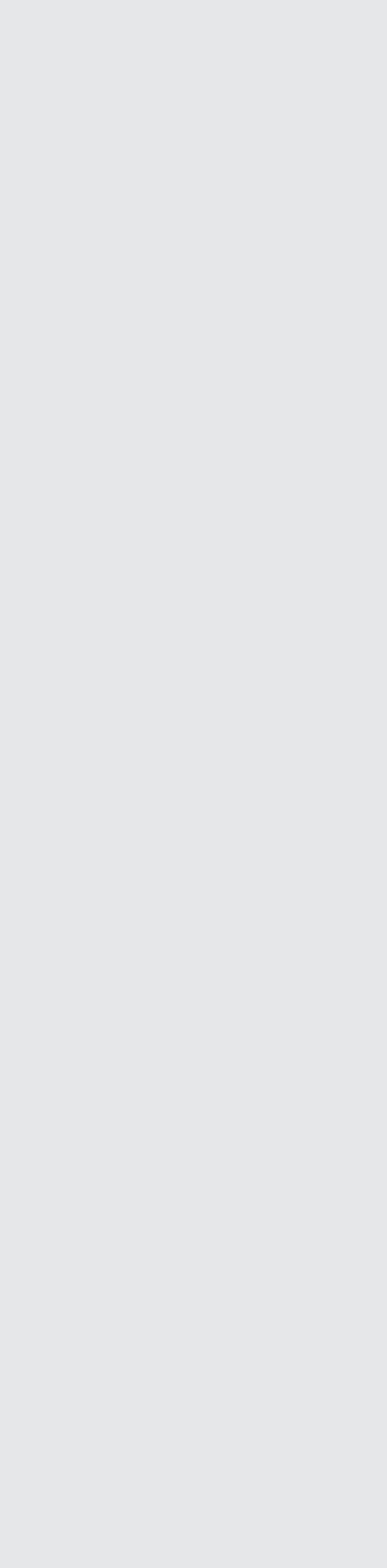
# Caracteristici tehnice

## Plăcuța de clasificare



- A** Număr serial
- B** Code
- C** Model
- D** Tip
- E** Marcă înregistrată
- F** Informații tehnice
- G** Indicații de conformitate / simboluri

NE REZERVĂM DREPTUL DE A FACE ORICE SCHIMBĂRI  
CARE NU AFECTEAZĂ FUNCȚIONALITATEA APARATULUI



SVK ORA ITO



243950

ro (12-15)