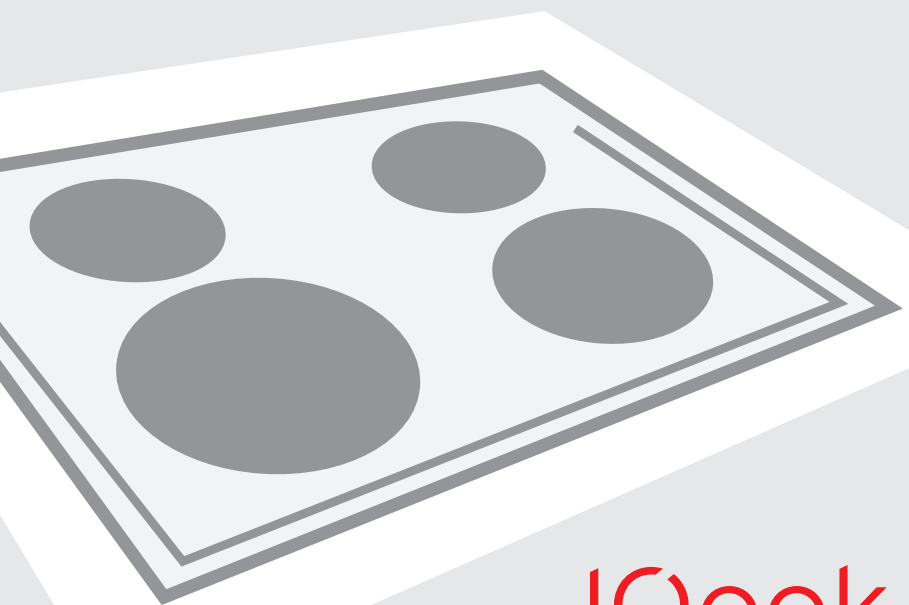


RO

Instrucțiuni de utilizare, instalare și  
conectare



**IQook**

Plită încorporabilă din vitroceramică cu inducție

# PLITĂ ÎNCORPORABILĂ DIN VITROCERAMICĂ CU INDUCȚIE

## Stimate client!

Plita încorporabilă din vitroceramică cu inducție este destinată doar uzului casnic. Aparatele noastre sunt ambalate în materiale ecologice care pot fi ulterior reciclate, eliminate sau distruse fără a periclita mediul înconjurător. Ambalajele de acest tip sunt etichetate în consecință. Când durata de funcționare a aparatului este depășită și intenționați să îl aruncați, vă rugăm să vă asigurați că faceți acest lucru fără a afecta mediul înconjurător. Predați-l la un centru autorizat de colectare a deșeurilor de aparate casnice.

## Instrucțiuni de utilizare

Instrucțiunile de utilizare au fost elaborate pentru utilizator și descriu caracteristicile și modul de funcționare al aparatului. Aceste instrucțiuni se aplică mai multor modele din aceeași familie de aparate, prin urmare, este posibil să găsiți informații și descrieri ale funcțiilor care să nu se aplice în cazul aparatului dumneavoastră.

## Instrucțiuni de instalare

Aparatul trebuie conectat la sursa de alimentare în conformitate cu instrucțiunile din capitolul »Conexiuni electrice« și conform reglementărilor și standardelor în vigoare. Conexiunile trebuie realizate doar de personal calificat.

## Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice

Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice cu informații de bază este amplasată sub aparat.

## Protecție împotriva incendiilor

Aparatele pot fi montate lângă un dulap de bucătărie înalt, a cărui înălțime poate să o depășească pe cea a aparatului. Cu toate acestea, pe partea opusă a dulapului de bucătărie, este permis doar un dulap de bucătărie cu înălțime egală.

<b>IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL .....</b>	<b>5</b>
Măsuri de precauție pentru siguranță .....	5
Avertismente .....	6
<b>PLITA DIN VITROCERAMICĂ .....</b>	<b>7</b>
Utilizarea plitei .....	8
Plita cu inducție principiul de funcționare .....	9
Vase de bucătărie adecvate pentru plitele cu inducție .....	9
Reglarea puterii .....	11
Sfaturi pentru economisirea energiei .....	11
<b>CONTROLUL PLITEI .....</b>	<b>12</b>
Pornirea plitei .....	12
Pornirea ochiurilor .....	12
Oprirea ochiurilor .....	13
Oprirea plitei .....	13
Funcție de blocare pentru siguranța copiilor .....	13
Indicator de căldură reziduală .....	14
Funcția Power Boost și Super Power boost .....	14
Limita de timp de operare .....	14
Dispozitivul de siguranță în caz de supraîncălzire .....	15
Funcția Power boost .....	15
Memorarea ultimelor setări .....	16
Funcția cronometru .....	17
Funcții de siguranță și afișarea erorilor .....	18
<b>UNITATEA DE CONTROL - IQ .....</b>	<b>19</b>
<b>OBSERVAȚII ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE .....</b>	<b>21</b>
<b>PREGĂTIREA CAPACULUI PENTRU FUNCȚIILE IQ .....</b>	<b>22</b>
Accesorii furnizate cu aparatul .....	22
Instalarea senzorului IQ pe capac .....	22
<b>UTILIZAREA FUNCȚIILOR IQ .....</b>	<b>24</b>
Utilizarea funcțiilor și a aparatului .....	24
<b>MODURI DE GĂTIRE .....</b>	<b>26</b>
Gătire cu abur .....	26
Fierberea .....	28
Gătire lentă .....	30
Gătitul cu o cantitate mare de apă .....	31
Decongelarea alimentelor congelate .....	32
Păstrarea mâncării .....	32
Calde .....	32
Alegerea nivelului de putere .....	35
Fierberea înăbușită/rumenirea .....	36

<b>PROBLEME TEHNICE.....</b>	<b>38</b>
Înlocuirea bateriei.....	39
Comandarea echipamentelor suplimentare.....	39
<b>CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINEREA PLITEI DIN VITROCERAMICĂ .....</b>	<b>40</b>
Curățarea.....	40
<b>INSTALAREA.....</b>	<b>41</b>
Avertismente importante.....	41
Montarea garniturii de etanșare din spumă .....	42
Dimensiunile de decupare a blatului de lucru .....	43
Procedura de instalare.....	43
Orificiile de ventilare ale dulapului Orificiile de ventilare ale dulapului.....	44
Diagrama de instalare .....	46
<b>CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE .....</b>	<b>47</b>
<b>INFORMAȚII TEHNICE .....</b>	<b>48</b>
Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.....	48

# IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL

## Măsuri de precauție pentru siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu se vor efectua de copii dacă nu sunt supravegheați.
- **ATENȚIE:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia se pot încinge în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani vor fi ținuți la distanță dacă nu pot fi supravegheați în permanență.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Procesul nesupravegheat de gătit pe plită cu grăsime sau cu ulei poate fi periculos și poate provoca apariția unui incendiu. Nu încercați să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o cârpă umedă.
- După utilizare, opriți elementul plitei folosind butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul unui șoc electric.
- Obiectele metalice cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, întrucât se pot încinge.
- Nu curățați plita cu dispozitive de curățare cu abur sau cu înaltă presiune deoarece se poate produce un șoc electric.
- Aparatul nu trebuie utilizat cu un întrerupător extern cu ceas electronic sau cu sisteme speciale de control.

## Avertismente

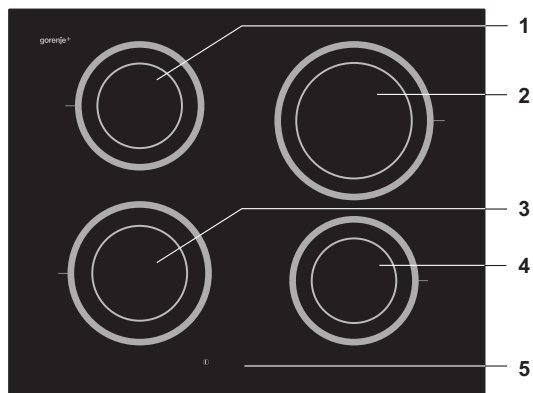
- Aparatul poate fi conectat la sursa de alimentare doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau pot avaria produsul. Reparațiile trebuie să fie executate doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- Aparatul trebuie folosit doar pentru gătit. Nu îl folosiți în niciun alt scop, cum ar fi încălzirea camerei. Nu așezați vase de gătit goale pe zonele de gătit.
- Dacă se conectează un alt dispozitiv electric la o priză aflată în apropierea aparatului, asigurați-vă că respectivul cablu de alimentare nu intră în contact cu zonele de gătit încinse.
- Nu depozitați sub aparat articole sensibile la temperatură, cum ar fi agenți de curățare sau detergenți, spray-uri, etc.
- Folosirea plitei din vitroceramică drept spațiu de depozitare poate rezulta cu zgărirea sau avarierea acesteia. Nu încălziți pe plită alimente în folie de aluminiu sau în recipiente din plastic. Aceste folii sau recipiente din plastic se pot topi, provocând incendii sau pot avaria plita.
- Nu așezați obiecte precum cuțite, furculițe, linguri sau capace pe zona de gătit cu inducție, pentru că acestea pot deveni foarte fierbinți.



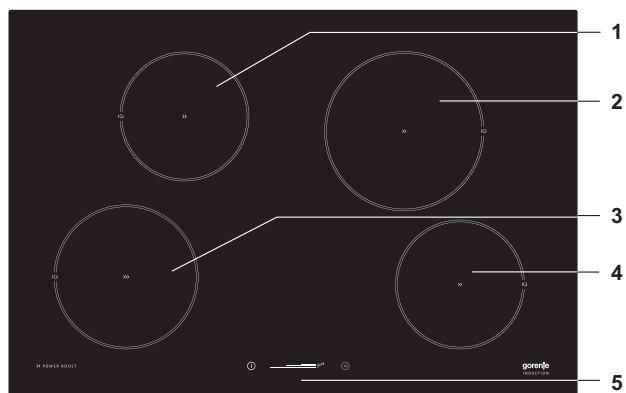
**Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. În schimb, trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.**

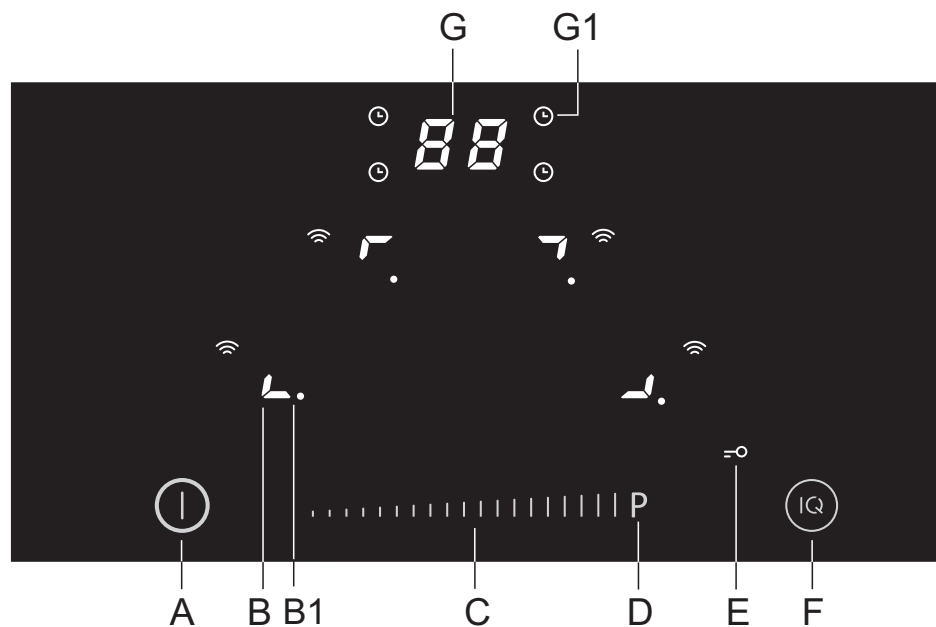
**Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și a sănătății persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care l-ați achiziționat.**

# PLITA DIN VITROCERAMICĂ



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





- A** Senzor plită pornit/oprit
- B** Afișaj și tasta funcției zonei de gătit
- B1** Punct zecimal indicator al zonei de gătit
- C** Cursor
- D** Funcția Power boost
- E** Funcția de blocare a unității de control/pentru siguranța copiilor
- F** Sistem IQcook pornit/oprit
- G** Unitatea de afișare a funcției cronometrului
- G1** Simbolul funcției cronometrului pentru zona de gătit



## Plita cu inducție principiul de funcționare

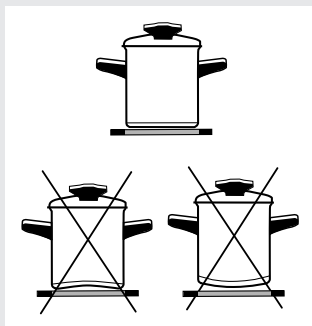
- Plita din vitroceramică este prevăzută cu trei sau patru ochiuri. Suprafața plitei este complet plată și netedă, fără muchii care să favorizeze acumularea murdăriei.
- Plita este prevăzută cu ochiuri cu inducție de mare putere. Căldura este generată direct pe fundul vasului de gătit acolo unde este necesară, fără pierderi prin suprafața din vitroceramică. Astfel, cantitatea de energie este considerabil redusă comparativ cu încălzitoarele tradiționale, care funcționează pe principiul radiației.
- Ochiul din vitroceramică nu se încălzește direct, ci doar prin căldura returnată, transmisă de către vas. Această căldură este o »căldură reziduală«, rămasă după ce ochiul este oprit. Ochiul cu inducție generează căldură de la bobina de inducție, montată dedesubtul suprafeței din vitroceramică. Bobina creează un câmp magnetic la fundul vasului de gătit (care poate fi magnetizat) care la rândul lui produce fluxuri de curent care apoi încălzesc ochiul.

### IMPORTANT!

În cazul în care este vărsat pe ochi zahăr sau alte substanțe foarte îndulcite, ștergeți imediat și îndepărtați reziduurile cu o racletă chiar dacă zona de gătit este încă fierbinte, în caz contrar ochiul poate fi deteriorat.

Evitați curățarea plitei atunci când zonele de gătit sunt încă fierbinți deoarece puteți deteriora plita.

## Vase de bucătărie adevate pentru plitele cu inducție



- Ochiul cu inducție va funcționa perfect doar dacă se folosesc vase corespunzătoare.
- În timp ce gătiți, vasele de bucătărie trebuie așezate pe mijlocul zonei de gătit.
- Vasul corespunzător este acela care permite inducția, de exemplu vasele din oțel, email sau aliaj din oțel. Vasele din aliaj de oțel cu fundul din cupru sau aluminiu sau vasele din sticlă sunt necorespunzătoare.
- Când folosiți o oală sub presiune, supravegheați vasul până când se atinge și reglează nivelul de presiune adecvat. Mai întâi, rotiți butonul zonei de gătit în poziția maximă, apoi reduceți puterea la timp conform instrucțiunilor producătorului vasului sub presiune.
- Folosiți numai vase de gătit cu partea inferioară plată! Cele cu partea inferioară concavă sau convexă (zimțată sau bombată) pot împiedica buna funcționare a mecanismului de protecție împotriva supraîncălzirii și plita se poate încălzi prea tare. Acest lucru poate duce la crăparea suprafeței din sticlă și topirea părții inferioare a vasului. Garanția se pierde în cazul în care defectele sunt provocate din cauza folosirii necorespunzătoare a vaselor sau în cazul în care vasele sunt lăsate să ardă goale pe foc (goale).

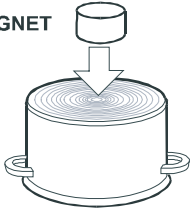
- Atunci când cumpărați vase de gătit, verificați dacă poartă eticheta “permite inducția”.

⚠ Folosiți numai vase destinate gătitului electric sau “permite inducția”:

- fund gros (cel puțin 2,25 mm)
- fund plat.

Zona de gătit	Diametrul minim al fundului vasului
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



### Testarea cu magnet

Utilizând un magnet mic, este posibil să verificați dacă fundul vasului poate fi magnetizat. Utilizați doar vasele de bucătărie de care se lipește magnetul.

### Recunoașterea vaselor

Unul dintre avantajele unei plite cu inducție este recunoașterea tigăii sau a vaselor de bucătărie. 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 se va pierde căldură. Dacă tigaia este mult mai mică decât zona de gătit, aceasta poate să nu fie percepută / recunoscută de zona de gătit. Atunci când zona de gătit este pornită, se va aprinde simbolul “U” pe ecranul nivelului de putere. Dacă se așează un vas pe zona de gătit în următoarele zece minute, acesta va fi recunoscut de plita de gătit iar zona de gătit va fi pornită la nivelul de gătit setat. Imediat ce îndepărtați tigaia de pe zona de gătit, zona de gătit este deconectată de la sursa de alimentare. 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.

### Zona de gătit se poate deteriora:

- Dacă se așează un vas gol pe ea.
- Înainte de așezarea vasului pe zona de gătit, ștergeți fundul vasului pentru a permite fluxul de căldură și a preveni deteriorarea zonei de gătit.
- Atunci când doriți să gătiți sau să prăjiți alimente, folosiți doar vasele de bucătărie care pot fi magnetizate, de ex. vase din oțel, vase emailate, sau vase din fontă. Doar atunci va funcționa zona de gătit cu inducție.

## Reglarea puterii

Puterea de căldură a zonei de gătit poate fi reglată pe zece niveluri diferite.

Tablelul de mai jos prezintă câteva exemple de utilizare a fiecărui nivel.

Setarea puterii	Scop
0	Oprit, folosind căldura reziduală
1 - 2	Păstrarea caldă a mâncării, fierberea lentă a cantităților mici de mâncare (setarea cea mai mică)
3	Fierbere lentă (continuarea procesului de gătire după pornirea puternică)
4 - 5	Gătirea lentă (continuare) a unor cantități mari de alimente, prăjirea unor bucăți mari
6	Prăjire, rumenire
7 - 8	Prăjire
9	Gătirea cantităților mari de alimente, fierberea înăbușită a cărnii/ rumenirea la foc mare
P	Setarea "Power boost" pentru începerea procesului de gătit; potrivit, de asemenea, pentru o cantitate foarte mare de alimente.

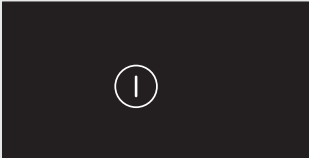
## Sfaturi pentru economisirea energiei

- Atunci când cumpărați vase de gătit aveți grijă la alegerea dimensiunilor: diametrul vasului se referă de obicei la marginea superioară a vasului, care este adesea mai mare decât fundul vasului.
- Vasele sub presiune (vasele economice), care folosesc presiunea într-un interior bine etanșat, sunt deosebit de economice și economisesc atât timp, cât și energie. Un timp de gătire mai mic permite păstrarea vitaminelor din alimente.
- Lăsați întotdeauna suficientă apă în vasele sub presiune în caz contrar acestea se pot supraîncălzi, lucru ce poate deteriora atât vasul cât și ochiul de gătit.
- Acoperiți întotdeauna vasul cu capace de dimensiuni corespunzătoare.
- 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.

# CONTROLUL PLITEI

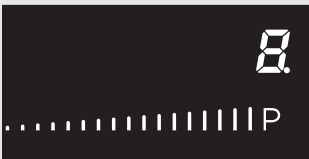
- După conectarea plitei din vitroceramică la sursa principală de alimentare, toate simbolurile de pe display se vor aprinde pentru scurt timp. Acum plita este gata pentru utilizare.
- Plita este prevăzută cu senzori electronici, care sunt activați prin atingerea lor ușoară cu degetul timp de cel puțin o secundă.
- Fiecare atingere a senzorului este semnalizată printr-un sunet scurt.
- Evitați așezarea obiectelor pe suprafața senzorilor activați prin atingere. Asigurați-vă că zona senzorilor este

## Pornirea plitei



**În cazul în care nu se fac alte acțiuni sau nu se fac setări în următoarele 20 secunde, plita se oprește automat.**

## Pornirea ochiurilor



**Senzorii funcționează și ca butoane de comandă cu cărora puteți modifica nivelul de putere.**

- Prin atingerea tastei de selectare a ochiului (B), punctul zecimal (B1) adiacent senzorului ochiului selectat este activat și se afișează tastele cursorului (C).
- Prin atingerea tastelor cursorului, selectați puterea dorită de la 1 la 9 sau P.
- În următoarele 10 secunde, tastele cursorului se vor opri iar punctul zecimal va dispărea. Plita se va activa.

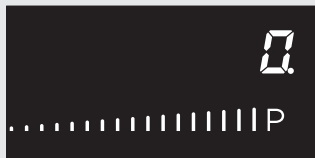


**Tastele senzorului cursorului (C, D) reacționează sunt atinse din partea de jos. Același lucru este valabil și pentru senzori (E, F).**

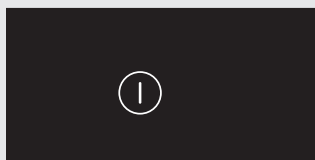
## Modificarea puterii ochiului

- Selectați ochiul corespunzător prin apăsarea tastei (B). Punctul zecimal (B1) adiacent senzorului ochiului selectat este activat și se luminează tastele senzorului cursorului. În funcție de puterea selectată, tastele cursorului se aprind în dreptul puterii selectate, în timp ce tastele inactive rămase

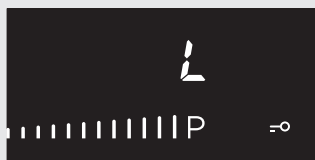
## Oprirea ochiurilor



## Oprirea plitei



## Funcție de blocare pentru siguranța copiilor



luminează intermitent.



(Exemplu: în cazul în care se selectează puterea 6, primele șase taste luminează constant, în timp ce celelalte taste ale cursorului luminează intermitent).

- Puterea se selectează și/sau modifică prin apăsarea tastelor cursorului.
- Selectați ochiul pe care doriți să îl opriți.
- Prin glisarea degetului spre stânga sau prin atingerea cursorului în partea stângă extremă a acestuia (în partea stângă a ultimei taste a cursorului) puteți seta puterea ochiului la 0. Dacă toate ochiurile sunt setate la puterea 0, plita se oprește automat după 20 secunde.


Plita poate fi oprită în orice moment prin atingerea butonului pornit/oprit (A).

Prin activarea mecanismului de blocare de siguranță, plita este protejată împotriva activării și pornirii accidentale a plitei. Astfel blocarea de siguranță funcționează și ca un mecanism de protecție a copiilor.

### Activarea funcției de blocare pentru siguranță copii

- Plita trebuie oprită.
- Atingeți tasta (A) pentru a porni plita. În plus față de alte simboluri, se va afișa și tasta de blocare  (E).
- Atingeți tasta  (E) și țineți-o apăsată timp de aproximativ 3 secunde. (Veți auzi un sunet scurt și se va afișa pe ecran simbolul »L« (B).)
- Opriți aparatul cu ajutorul tastei (A); dacă nu apăsați nicio tastă, aceasta se va opri automat după 10 secunde. Funcția de blocare pentru siguranța copiilor este acum activată.

### Dezactivarea funcției de blocare pentru siguranță copii

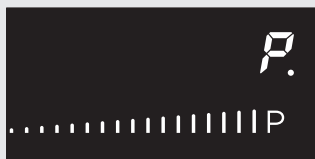
- Atingeți tasta (A) pentru a porni plita. Simbolul »L« se va afișa pe ecran (B).
- Atingeți tasta  (E) și țineți-o apăsată timp de aproximativ 3 secunde. (Veți auzi un sunet scurt și se va afișa pe ecran simbolul »O« în locul simbolului »L«.
- Funcția de blocare pentru siguranța copiilor este acum dezactivată, iar plită poate fi folosită normal.

## Indicador de căldură reziduală



Plita din vitroceramică este prevăzută și cu un indicator pentru căldură reziduală >>H<<. Ochiurile nu sunt încălzite direct, ci prin căldura de retur ce radiază de la vas. Atâta timp cât simbolul >>H<< este pornit după ce ochiul a fost oprit, căldura reziduală poate fi folosită pentru încălzirea alimentelor sau pentru topire. Chiar și atunci când simbolul >>H<< dispăre, ochiul poate fi încă fierbinte. Aveți grijă să nu vă ardeți!

## Funcția Power Boost și Super Power boost



Pentru gătire rapidă, se poate activa funcția power boost pentru orice zonă de gătit. Acest lucru vă va permite să încălziți rapid cantități mari de alimente, utilizând un plus de putere.

### Power boost:

Zona de gătit cu simbolul **SP** <sup>®</sup> (**Super Power boost**) cuprinde funcția Super Power Boost. În această zonă, un plus de putere este activat timp de cinci minute; apoi, zona trece la nivelul 9.

După oprirea automată, funcția se poate activa după o pauză de 5 minute.

### Activarea funcției »Power boost«

- Selectați ochiul și atingeți senzorul cursorului în partea dreaptă (D) extremă, care este etichetat cu simbolul >>P<<.
- Afișajul puterii indică litera >>P<<.

### Activarea funcției »Power boost«

- Selectați ochiul și folosiți senzorul cursorului (C) pentru a reduce puterea de gătit.

## Limita de timp de operare

### Oprirea de siguranță

Setarea puterii	Ore înaintea opririi de siguranță
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Funcționarea continuă maximă a unui anumit ochi este limitată iar durata este afișată în graficul de mai sus. Când

ochiul este oprit de mecanismul de siguranță, indicatorul afișează simbolurile >>O<<, sau >>H<< în cazul în care a rămas caldură.

Exemplu:

Setați zona de gătire la nivelul 6 și lăsați-o să funcționeze o vreme. Dacă setarea zonei de gătire nu se schimbă, mecanismul de securitate va opri zona după o oră și jumătate.

## Dispozitivul de siguranță în caz de supraîncălzire

- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire, care răcește componentele electronice pe parcursul gătitului. Ventilatorul poate funcționa pentru o perioadă de timp, chiar și după terminarea procesului de gătire.
- Plita cu inducție este de asemenea prevăzută cu un dispozitiv încorporabil de protecție în caz de supraîncălzire care protejează componentele electronice împotriva oricăror avarii. Dispozitivul de protecție funcționează la diferite niveluri. Atunci când temperatura zonei de gătit crește considerabil, puterea de gătit se reduce automat. Dacă acest lucru nu este suficient, puterea zonelor de gătit deja încălzite continuă să se reducă sau se oprește de tot. În această situație, va apărea >>E2<< pe ecran. Atunci când plita s-a răcit, întreaga putere a plitei va fi din nou disponibilă.

## Funcția Power boost

Când modul automat de gătire este activat, plita va funcționa la putere maximă pentru o perioadă limitată de timp în funcție de setarea puterii selectate și apoi va trece automat la nivelul de putere pre-selectat redus pentru a relua procesul de gătire. Setarea automată a puterii maxime poate fi pornită pentru orice ochi și pentru toate setările puterii, cu excepția setării maxime 9 și a funcției >>P<<.

### Activarea modului automat de gătit rapid

- Selectați ochiul dorit apăsând tasta corespunzătoare (B), apoi selectați puterea dorită apăsând cursorul (C). Țineți apăsat pe setarea puterii selectate timp de aproximativ 3 secunde până când auziți un sunet scurt iar afișajul (B) indică litera >>A<<.

Simbolul »A« și nivelul de putere selectat vor fi afișate alternativ pe ecran. Când funcția power boost expiră, zona de gătit trece automat la nivelul selectat, care este apoi afișat permanent pe ecran.





**În cazul în care puterea este redusă pentru o zonă de gătit pe care este activată funcția automată de încălzire rapidă, funcția automată de încălzire rapidă va fi oprită pentru această zonă de gătit.**

Vas/mod de gătire	cantitate	nivel 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 la foc mic	125 - 250 g aprox. 300ml - 600ml apă	A2 - 3	20 - 25
cartofi în coajă	750g - 1,5 kg aprox. 600ml - 900ml apă	A5 - 6	25 - 38
legume proaspete/ fierbere	750g - 1,5 kg aprox. 600ml - 900ml apă	A4 - 5	18 - 25

- Tabelul de mai jos cuprinde exemple ale unor mâncăruri pentru care este corespunzătoare reîncălzirea rapidă.
- Valorile indicate sunt aproximative și depind de alți parametri (de exemplu, tipul și calitatea vaselor, cantitatea de apă suplimentară, etc.).
- Cantitățile mai mici sunt indicate pentru zonele de gătit mai mici iar cantitățile mai mari corespund zonelor de gătit mai mari.

### **Funcția Power boost este recomandată pentru următoarele...**

- Alimentele care sunt reci la începutul preparării sunt încălzite rapid, și apoi lăsate să se gătească pentru o perioadă mai lungă de timp; cu funcția power boost, acest lucru se poate realiza fără controlarea constantă a procesului de gătire (ex. tocăniță de vită).

### **Funcția Power boost nu este recomandată pentru următoarele...**

- Alimentele prăjite, fripte sau fierse înăbușit și care trebuie întoarse frecvent, cărora trebuie să li se adauge lichid sau care trebuie să fie amestecate; găluștele sau pastele cu o cantitate mare de lichid; alimentele care necesită fierbere pentru o perioadă

## **Memorarea ultimelor setări**

Prin utilizarea acestei funcții puteți reveni la setările anterioare ale ochiurilor activate în cazul în care ați oprit accidental plita, dar trebuie să acționați în maxim 6 secunde de la oprirea accidentală.

- În maxim 6 secunde de la oprire, trebuie să porniți plita apăsând tasta pornit/oprit (A). Tasta (F) licărește



## Funcția cronometru

intermitent pe ecran timp de 6 secunde. În acest timp trebuie să atingeți tasta intermitentă și să reveniți la setările anterioare, care erau active înainte de ultima oprire.


Aparatul este prevăzut cu două alternative ale funcției cronometrului:

**Cronometru cu** - numărătoare inversă - numărarea descrescătoare a timpului cu funcția de oprire pentru fiecare zonă de gătit


**Minutar** - numărarea descrescătoare a timpului fără oprirea zonei de gătire la expirare. Setarea se poate realiza în intervalul de timp 1 - 99 minute.

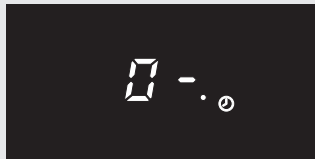
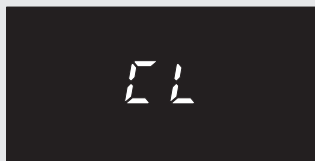
### UTILIZAREA CRONOMETRULUI

Cronometrul simplifică procedura de gătire prin setarea duratei de funcționare a unui anumit ochi. Când numărătoare inversă se oprește, ochiul selectat este oprit automat și se aude un sunet scurt. Puteți opri semnalul sonor apăsând orice tastă sau puteți, pur și simplu, să așteptați până când se oprește automat după aproximativ 2 minute. Cronometrul poate fi setat separat pentru fiecare ochi. Pe ecran se va afișa întotdeauna doar un cronometru: ochiul cu numărătoare inversă cea mai scurtă.

 **Cronometrul poate fi setat doar dacă minutarul (alarmă) nu este activat.**

### Setarea cronometrului:

- Atingeți tasta zonei de gătit (B) pentru a selecta zona de gătit dorită. Apoi, folosiți cursorul (C) pentru a seta puterea de gătit.
- Prin apăsarea senzorului cronometrului (G), simbolul >>CL<< se transformă în >>0<<, iar simbolul relevant care indică ochiul selectat începe să licăre intermitent  (G1), cursorul (C) este iluminat.
- Prin trecerea degetului de-a lungul cursorului, selectați intervalul de timp cuprins între 1 și 9 minute. Confirmați selectarea prin apăsarea tastei cronometrului. Pe ecran se va afișa >>x<<. (x... valoarea setată deja). Acum, puteți utiliza cursorul pentru a seta valoarea dorită cuprinsă între »1x« și »9x«. După câteva secunde, valoarea setată este activată și va începe numărătoare inversă.



## ALARMĂ (MINUTAR)

Funcția alarmei nu dezactivează funcționarea ochiurilor ci semnalizează, pur și simplu, perioada de timp presetată. Puteți opri alarma apăsând orice tastă sau puteți să așteptați până când se oprește automat după aproximativ 2 minute.



**Funcția alarmei se poate activa doar dacă nu este pornit niciun ochi.**

### Setarea minutarului:

- Porniți plita apăsând tasta pornit/oprit (A).
- Apăsăți tasta cronometrului (G) pentru a schimba simbolul >>CL<< la >>0->>; cursorul (C) este iluminat.
- Prin apăsarea cursorului, setați perioada de timp dorită, în modul descris mai sus, în secțiunea funcția cronometrului.
- Dacă ulterior nu selectați niciun ochi, plita se va închide automat după câteva secunde, iar alarma va rămâne afișată pe ecran.

## Funcții de siguranță și afișarea erorilor

Plita este prevăzută cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă temperatura crește prea mult, zonele individuale de gătit, sau chiar întreaga plită, se pot opri temporar în mod automat.

### Eroare, cauză posibilă, soluție

Sunet continuu și afișarea intermitentă a erorii Er03.	Apă vărsată pe suprafața senzorului sau un obiect așezat pe senzori. Ștergeți suprafața senzorului.
Intermitent E/2	Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați să se răcească.
E/3 licăre	Vase de gătit necorespunzătoare care nu au proprietăți feromagnetice. Folosiți o altă oală sau tigaie.



**În cazul unei defecțiuni sau în situația în care indicarea unei defecțiuni / erori nu dispăre, deconectați plita de la sursa de alimentare timp de câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați aparatul și porniți întreprupătorul principal.**

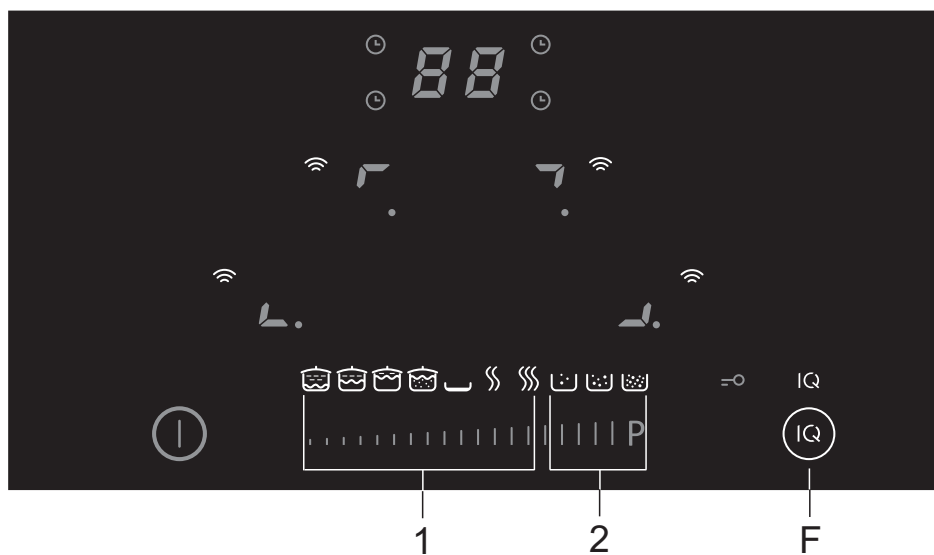
Dacă problema persistă, contactați un tehnician.

## UNITATEA DE CONTROL - IQ






- controlul automat al funcționării plitei
  - controlul fierberii
- economisirea energiei cu până la 40%
- reținea în mod activ a nutrienților, vitaminelor și proteinelor din mâncăruri

Sistemul IQcook poate fi folosit pe orice zonă de gătit prin apăsarea tastei IQ.



- 1 Funcții IQ
- 2 Niveluri de putere
- F Sistem IQcook

Simbol	Descriere	Folosire capac	
	<b>GĂTIRE CU ABUR</b>	Această funcție controlează aburul și gătirea uniformă. Pentru un gătit sănătos fără gătire îndelungată. Legumele își vor păstra culoarea naturală, nutrienții și vitaminele. Capacul trebuie așezat pe vas pe durata procesului de gătire.	
	<b>FIERBEREA</b>	Această funcție este adecvată pentru gătirea alimentelor în lichid - apă, lapte, vin, etc. Se folosește pentru alimente delicate (pește, ouă, fructe, carne de pasăre) care tind să se destrame ușor în timpul procesului de gătire. În timpul fierberii, mâncarea poate căpăta o aromă plăcută dacă adăugați ierburi aromatice și condimente.	
	<b>GĂTIT LENT Metoda 1</b>	Funcția este folosită pentru mâncărurile care necesită un timp îndelungat de preparare, la flacără mică și temperatură constantă. Este adecvată pentru felurile de mâncare care necesită un timp îndelungat de preparare (gulaș, orez, friptură).	
	<b>GĂTIT LENT Metoda 2</b>	Funcția este adecvată pentru prepararea laptelui, a sufleului de orez și a budincii.	
	<b>GĂTITUL CU O CANTITATE MARE DE APĂ</b>	Funcția permite aducerea rapidă a apei la punctul de fierbere și menținerea temperaturii adecvate fierberii. Este potrivită pentru gătirea supelor, a legumelor etc.	
	<b>FIERBEREA ÎNĂBUȘITĂ/ RUMENIREA</b>	Adecvată pentru gătirea cărnii la diverse niveluri de putere. Carnea se va găti uniform și va rămâne suculentă.	-
	<b>DECONGELAREA ALIMENTELOR CONGELATE</b>	Decongelarea alimentelor și topirea ciocolatei.	
	<b>PĂSTRAREA MÂNCĂRII CALDE</b>	- Păstrează alimentele calde la o temperatură de aproximativ 70°C.	

# OBSERVAȚII ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

- **Sistemul IQcook poate fi** activat doar pe o singură zonă de gătit. Când procedura de setare este încheiată, se poate selecta sistemul IQcook pentru o altă zonă de gătit.
- **Când folosiți sistemul IQcook**, funcția Power boost (P) nu poate fi folosită pentru zonele adiacente de gătit (deasupra, sub).
- **Înainte de începerea utilizării oricărei funcții IQ, sistemul**, trebuie să verifice toți parametrii; prin urmare, începerea gătirii este puțin întârziată. În acest timp, nu luați vasul de pe zona de gătit.
- Reactivați sistemul IQ atunci când zona de gătit este rece (simbolul >>H<< este aprins pe ecran). Astfel veți obține rezultate optime.
- **Dacă doriți să utilizați senzorul IQ pe capac, atunci trebuie**, să atașați un inel metalic magnetic de partea superioară a capacului, pe care se instalează senzorul IQ înainte de utilizare. Adezivul se va lipi complet în 24 de ore. În acest timp, nu folosiți capacul și nu îl spălați (a se vedea secțiunea («Pregătirea capacului»).
- **Asigurați-vă că suprafața capacului și a**, inelului pe care urmează a se instala senzorul IQ este curată. Așezați senzorul IQ pe inel astfel încât să se fixeze pe acesta.
- În timpul procesului de gătit, nu ridicați capacul (numai cu funcțiile care necesită senzorul IQ). Dacă acest lucru este necesar (de ex. pentru a amesteca în mâncare), ridicați capacul doar pentru scurt timp - nu mai mult de aproximativ 10 secunde.
- Nu așezați capacul cu senzorul IQ pe altă oală sau tigaie în timpul procesului de gătit. Folosiți aceeași oală sau tigaie pe tot parcursul procesului de gătit.
- **Nu folosiți senzorul IQ pe post** de mâner pentru capac și nu îl scoateți de pe capac în timpul gătirii.
- **Avertisment! Mânerul capacului se poate încălzi în timpul funcționării** prin urmare, folosiți o cârpă sau o mănușă de bucătărie pentru a-l atinge.
- **Senzorul IQ este rezistent la apă**. Pentru a beneficia de o durată lungă de exploatare și de un aspect plăcut al senzorului, scoateți-l de pe capac după gătit și depozitați-l într-un loc sigur astfel încât să nu se deterioreze.
- **Curățați senzorul IQ folosind o cârpă moale, puțin umezită**. Mențineți partea frontală a acestuia întotdeauna curată.
- **Senzorul IQ este prevăzut cu baterie** (instrucțiunile pentru înlocuirea bateriei sunt prezentate în acest manual).

# PREGĂTIREA CAPACULUI PENTRU FUNCȚIILE IQ

## Accesorii furnizate cu aparatul

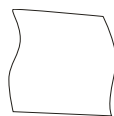
(numărul acestora depinde de model)



Senzor IQ



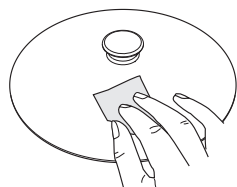
Inel



Șervețel/cârpă

## Instalarea senzorului IQ pe capac

Înainte de prima utilizare a aparatului:

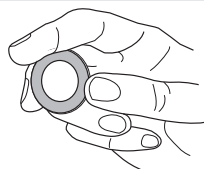


**2 min**

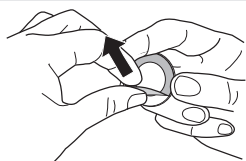


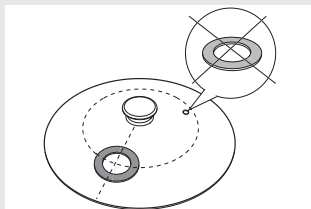
**OK**

1. Curățați suprafața capacului acolo unde doriți să așezați senzorul IQ, folosind șervețelele cu alcool furnizate. Folosiți o cârpă sau un șervețel nou pentru fiecare capac.



2. Țineți inelul cu vârful degetelor și îndepărtați eticheta auto-adezivă (nu atingeți suprafața etichetei pentru a o păstra curată).



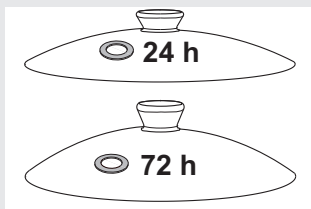
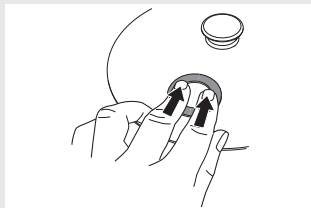


3. Atașați inelul pe suprafața proaspăt curățată a capacului. Apoi, apăsați-l cu degetele pentru a vă asigura că s-a lipit uniform pe capac.

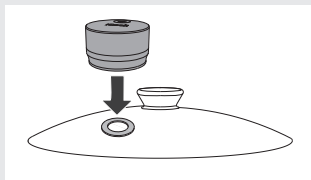


**Nu atașați inelul peste sau în jurul supapei de presiune a capacului (în funcție de modelul capacului).**

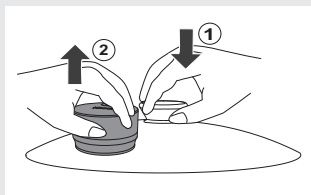
**Dacă inelul este așezat prea aproape de margine, capacul este mai puțin stabil și se poate răsturna atunci când este așezat senzorul.**



**Adezivul se va usca complet în 24 de ore sau în 72 ore (în funcție de capac). În acest timp, nu folosiți capacul, nu-l spălați și nu așezați senzorul IQ pe acesta.**



4. Așezați senzorul IQ pe inel, aducându-l încet spre inel când se fixează la locul lui.



#### Îndepărtarea senzorului

După utilizare, îndepărtați senzorul IQ și depozitați-l.



**Folosiți capacul cu o tigaie sau oală. Dacă folosiți același capac pe mai multe tipuri de vase de gătit, asigurați-vă că acesta se potrivește cu fiecare dintre ele.**

**Nu folosiți senzorul IQ pe post de mâner pentru capac.**

**Nu spălați senzorul IQ în mașina de spălat vase.**

# UTILIZAREA FUNCȚIILOR IQ

## Utilizarea funcțiilor și a aparatului



Sistemul IQcook controlează automat evoluția procesului de gătire; totuși, acesta nu oprește automat funcțiile după finalizarea gătitului. Acest lucru trebuie efectuat manual sau prin intermediul unui CRONOMETRU - cronometru cu numărătoare inversă sau minutar.

Sistemul IQcook poate fi activat simultan doar pe o singură zonă de gătit. Când procedura de setare este încheiată, se poate selecta sistemul IQcook pentru o altă zonă de gătit.

## A - UTILIZAREA FUNCȚIILOR



Cu aceste funcții, folosiți capacul cu senzorul IQ.

Nu așezați capacul cu senzorul IQ pe altă oală sau tigaie în timpul procesului de gătire. Folosiți aceeași oală sau tigaie pe tot parcursul procesului de gătire.

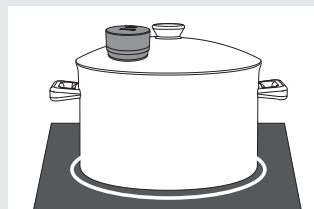
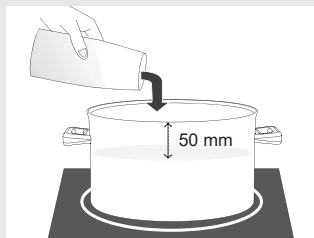
Înainte de a porni plita, asigurați-vă că zona de gătit și partea inferioară a oalei sau tigăii sunt curate și uscate.

### Procedura de preparare:

1. Umpleți oala sau tigaia cu apă și alimente și așezați-o pe zona de gătit

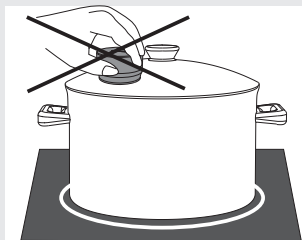



Atunci când folosiți apă la gătit, asigurați-vă că nivelul apei este de minim 50 mm față de marginea superioară a cratiței.

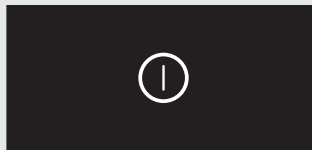



2. Acoperiți mâncarea cu un capac de care este atașat senzorul IQ.

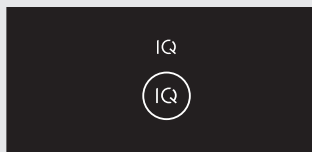




 **Nu folosiți senzorul IQ pe post de mâner pentru capac.**



**3.** Apăsăți tasta pornit/oprit a plitei . Se va emite un sunet scurt. Selectați zona de gătit (B).





**4. Activați sistemul IQcook** prin apăsarea indicatorului care clipește .

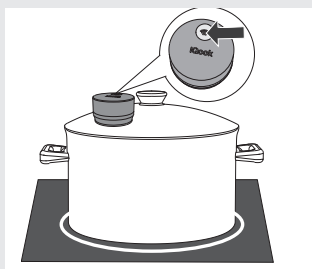
Se vor aprinde toate programele posibile de gătit iar simbolul IQ va rămâne aprins.




**5.** Atingeți cu degetul cursorul sub simbolul dorit sau mișcați degetul pe cursor pentru a selecta funcția de gătit dorită. Când ridicați degetul de pe cursor, funcția selectată va clipi, în timp ce alte funcții vor fi aprinse. Dacă setările de nu se modifică în cinci secunde, funcțiile aprinse se vor stinge. Funcția selectată va rămâne aprinsă timp de câteva secunde.

 **În cazul tuturor funcțiilor, cu excepția frigerii, trebuie să apăsați tasta  senzorului în maxim 5 secunde.**

\* Funcția cronometrului poate fi setată înainte de începerea operațiunii (a se vedea secțiunea («Setările cronometrului»).



**6.** Pentru ca conexiunea dintre senzorul IQ și modulul de control să funcționeze, apăsați tasta de pe senzorul IQ (atașat de capac). Acest lucru va fi indicat de același simbol de pe modulul de control  (Simbolul se aprinde.).

# MODURI DE GĂTIRE

## GĂTIRE CU ABUR



Pentru rezultate optime, este recomandat să folosiți un capac fără supapă de eliberare a aburului.  
(timpul de gătit depinde de calitatea, cantitatea și tipul de mâncare, dar și de tipul de vase, capac și gusturi).



**Umpleți oala cu apă iar apoi adăugați alimentele (acest lucru se aplică în cazul tuturor alimentelor).**

ALIMENTE	CANTITATE (kg)	CANTITATE DE APĂ (dl)	TIMP DE GĂTIT (minute)	NOTĂ
mere	0,5	0,5	10-15	tăiate în bucăți mici egale
pere	0,4	0,3	10	tăiate în bucăți mici egale
piersici	0,4	0,3	5-12	
prune	0,4	0,3	5-12	
amestec de fructe	0,5	0,3	7-12	
cartofi	1	0,5	25-30	tăiați în cubulețe și spălați cu apă
broccoli	0,4	0,5	10-15	
conopidă	0,5	0,5	25-30	tăiată în bucăți mari
morcovi	0,7	0,8	20-25	tăiați în felii- felii (groase)
amestec de legume	0,5	0,2-0,4	20-25	
mazăre (congelată)	0,15	0,3	20-25	
dovlecei	0,6	0,5	13-18	tăiate în felii
vinete	0,3	0,4	10-13	
ouă	2 buc.	0,4	9-13	introduse în apă caldută (pentru a preveni crăparea cojii în timpul preparării)
năut	0,25	1	50-55	introduse în apă caldută (pentru a preveni crăparea cojii în timpul preparării)
linte	0,25	1	20-25	Trebuie introduse în apă caldută timp de aprox. 22 de ore înainte de gătire
orez	1 cană	2 căni	20-25	Spălați/clătiți mai întâi orezul
varză (proaspătă)	0,5	0,6	20-25	tocată fin
varză murată	0,5	0,4	20-30	

ALIMENTE	CANTITATE (kg)	CANTITATE DE APĂ (dl)	TIMP DE GĂTIT (minute)	NOTĂ
hot dog	0,25	0,4	8-10	hot dog întreg
sparanghel (congelat)	0,2	0,3	13-15	
boabe de porumb	0,5	0,5	13-17	
nap	0,5	0,4	20-25	
fasole păstăi (congelată)	0,5	0,6	30-35	
castane	0,5	1	28-32	
scoici	0,3	0,4	13-17	
creveți (cozi congelate)	0,4	-	13-17	
Piept de pui, bucăți	0,3	0,4	23-27	
cârnați coptți ("Bratwurst")	0,1	0,5	25-30	cârnați coptți întregi («Bratwurst»)
vită	0,3	1	50-60	



Funcția este adecvată pentru prepararea alimentelor în lichid - apă, lapte, vin, etc. - deoarece mâncarea va reține toate vitaminele și mineralele. Este folosită pentru alimente delicate (pește, ouă, fructe, carne de pasăre) care tind să se destrame ușor în timpul gătirii. Lichidul în care sunt gătite alimentele poate fi folosit pentru sosuri, sosuri de friptură, etc.

În timpul fierberii, mâncarea poate căpăta o aromă plăcută dacă adăugați ierburi aromatice și condimente.

Temperatura recomandată este cuprinsă între 70 și 85 °C.

Prepararea mâncării/rețete:

### OUĂ ROMÂNEȘTI

Ingrediente:

1 ou  
apă  
oțet  
sare  
piper

Adăugați câteva picături de oțet, sare, piper și un ou fără coajă în apa încălzită la 75 °C. Fierbeți-l timp de aprox. 3-4 minute până când albușul se încheagă.

### FILE DE TON ÎNĂBUȘIT

Ingrediente:

0,5 kg file de ton  
4 căței de usturoi  
pătrunjel  
sare  
apă  
piper  
lămâie  
timp de preparare = 35 minute

### PIEPT DE PUI ÎNĂBUȘIT ÎN SOS DE SMÂNTÂNĂ

6 bucăți piept de pui  
3 dl smântână grasă  
1 dl vin alb  
2 căței de usturoi  
o legătură de pătrunjel  
sare  
piper  
piper de Jamaica  
nușoară

amestec de condimente Vegeta

curry

oțet

brânză rasă

Temperatura din mijlocul cărnii de pui trebuie să fie de 75 °C

timp de preparare = 30 minute

### **FILE DE HERING SAU MERLUCIU FIERT ÎN VIN**

Ingrediente:

4 buc. file de hering/merluciu

1 dl vin alb mărar sare

piper

amestec de condimente Vegeta

2 căței de usturoi

o legătură de pătrunjel

suc de lămâie

Timp de preparare = 25 minute

### **SOMON FIERT ÎN SOS DE SMÂNTÂNĂ ȘI VIN ALB**

Ingrediente:

6 buc. file de somon

6 dl de vin alb

1 dl smântână grasă

lămâie

usturoi

pătrunjel

sare

piper

Timp de preparare = 30 minute

### **FRUCTE POȘATE**

Ingrediente:

2 pere

2 mere

30 prune uscate

2 mandarine

2 batoane de ciocolată menaj (neîndulcită)

2 batoane de ciocolată cu lapte


Lapte

Tăiați fructele în cubulețe și fierbeți-le în lapte. Fărâmițați ciocolata (atât cea menaj cât și cea cu lapte) și adăugați bucățelele în lapte.

Fierbeți timp de 20 minute. Când sosul se îngroașă, este gata de servire.

Restul sosului poate fi combinat cu frișcă. Shake-ul de ciocolată cu lapte se va păstra în frigider timp de o zi (la 2 ° C).



 Unele tipuri de mâncăruri pot forma spumă în timpul preparării. Ridicați capacul și amestecați conținutul Folosiți un capac cu supapă de presiune!

  **Metoda 1**

Funcția este folosită pentru mâncărurile care necesită un timp îndelungat de preparare, la flacără mică și temperatură constantă.


**Mâncăruri: GULAȘ, TOCĂNIȚĂ, SOSURI, OREZ etc...**


**Notă:**  
**Orez** - spălat cu apă înainte de preparare. Rețineți că pentru prepararea unei părți de orez sunt necesare două până la trei părți de apă.

  **Metoda 2**



Funcția este adecvată pentru prepararea mâncărurilor la foc mic - lapte, budincă cu orez, budincă.

**Alimente: LAPTE, SUFLEU DE OREZ, BUDINCĂ, etc.**

**Notă:**  
**Orez** - spălat cu apă înainte de preparare. Rețineți că pentru prepararea unei părți de orez sunt necesare două până la trei părți de apă. Se amestecă orezul ocazional pe tot parcursul procesului de gătire (chiar și atunci când simbolul  este încă aprins).


**Budincă** - Atunci când laptele s-a încălzit (cu capacul pus) și se aprinde simbolul , adăugați praful de budincă în lapte și amestecați timp de aprox. 3 minute.



Selecțiați  cu funcția de gătire lentă. După 5 secunde,  va clipi și  se va aprinde.

## GĂTITUL CU O CANTITATE MARE DE APĂ




- Unele tipuri de mâncăruri pot forma spumă în timpul preparării. Ridicați capacul și amestecați conținutul. Folosiți un capac cu supapă de presiune!
- Atunci când gătiți cu o mare cantitate de apă (atunci simbolul  se aprinde), este posibil ca lichidul să nu fiarbă încă. Lăsați capacul pe oală până în momentul în care sistemul încălzește apa până când dă în fiert. Intensitatea clocotului poate depinde de tipul oalei sau de tipul capacului.



Această funcție permite încălzirea rapidă până la punctul de fierbere și menținerea fierberii. Adecvată pentru alimentele care se fierb la început în apă.

**Alimente: SUPE, PASTE, CARTOFI, etc...**

**Notă: Înainte** de a le găti, spălați bine legumele, în special cartofii. Acest lucru va preveni acumularea de spumă în timpul procesului de gătit.

Când apa este adusă la punctul de fierbere (cu capacul pus) se va aprinde  și se va auzi un sunet scurt.

## DECONGELAREA ALIMENTELOR CONGELATE



Această funcție este adecvată pentru dezghețarea tuturor tipurilor de alimente, dar și pentru topirea ciocolatei.

## PĂSTRAREA MÂNCĂRII CALDE



Această funcție este adecvată pentru menținerea oricărui tip de mâncare cald. Este adecvată și pentru prepararea vinului fiert.

Exemplu:

Atunci când gătiți gulaș cu funcția Gătire Lentă (metoda 1), treceți la acest sistem după ce ați terminat de gătit pentru a menține caldă mâncarea.



## URMĂTOARELE SIMBOLURI VOR APĂREA PE ECRAN ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII:




Apa încă nu fierbe.





Apa fierbe.



Cu funcțiile IQcook care necesită **folosirea capacului**, sistemul va percepe automat dacă ați scos capacul. Simbolul ( ) va începe să lumineze intermitent pe ecran, iar plita va emite un sunet scurt. Repuneți capacul pe oală sau tigaie și apăsați pe orice zonă de pe cursor.

- Dacă nu faceți acest lucru și apa încă nu fierbe (simbolul  este aprins), sistemul va continua să funcționeze; totuși în acest caz nu pot fi garantate rezultate optime.

- Dacă apa deja fierbe (simbolul  este aprins), sistemul va continua să funcționeze. Comunicarea senzorului cu plita va fi deconectată, iar  simbolul va fi oprit (în acest caz, nu putem garanta rezultate optime).



### FUNCȚIA DE SIGURANȚĂ - SmartSense

Acest sistem de control asigură faptul că mâncarea din oală sau tigaie nu se arde dacă nu are destul lichid. Este activă cu funcțiile IQ pentru care este necesar capacul. Simbolul va apărea pe ecran iar plita va emite un sunet scurt. Sistemul va întrerupe alimentarea cu energie electrică. Simbolurile vor dispărea iar zona de gătit va fi oprită.



Cu aceste funcții, folosiți capacul cu senzor IQcook și nu îl îndepărtați în timpul gătirii.

Nu așezați niciodată un capac cu senzor IQ pe plita din vitroceramică.

Plita trebuie să se potrivească întotdeauna cu oala sau tigaia. Nu așezați niciodată capacul oblic pentru a acoperi numai parțial cratița.

Funcția selectată nu poate fi schimbată cu altă funcție în timpul funcționării. Trebuie să opriți întâi zona de gătit.

Nu ridicați capacul în timpul procesului de gătire. Dacă acest lucru este necesar (de ex. pentru a amesteca în mâncare), ridicați capacul doar pentru scurt timp - nu mai mult de aproximativ 10 secunde. Acest lucru vă permite să obțineți rezultate optime și în același timp să economisiți energie.

## B - UTILIZAREA FUNCȚIILOR



Cu aceste funcții, nu folosiți capacul cu senzorul IQ.

Nu luați oala sau tigaia de pe zona de gătit în timpul gătirii pentru că acest lucru poate prelungi procesul (cu excepția funcției Fierbere înăbușită/Rumenire - sau atunci când faceți clătite).

### Alegerea nivelului de putere

Pentru funcțiile Prăjire și Fierbere înăbușit/rumenire, sunt disponibile 3 niveluri de putere: - **scăzut**, **mediu** și **ridicat**. Pentru a selecta un nivel, atingeți cursorul sau mișcați degetul de-a lungul acestuia.

**Nivelul preselectat este cel mediu.**

## FIERBEREA ÎNĂBUȘITĂ/ RUMENIREA




⚙️ Nivelul de putere poate fi modificat și în timpul funcționării.

Niveluri de gătire:


 Scăzut: 150 - 170°C

 Mediu: 175 - 190°C



 Ridicat: 195 - 210°C

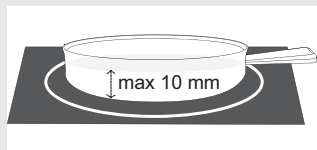
**Alimente: PREPARAREA TUTUROR TIPURILOR DE CARNE, PEȘTE, CLĂTITE, OUĂ, LEGUME, etc ,...**

**Notă:**

**Clătite** - Distribuți uleiul uniform pe toată suprafața tigăii și așezați tava pe zona de gătit. Activați sistemul IQ. Când se afișează simbolul  adăugați aluatul. La fiecare clătită, așezați tigaia goală cu ulei pe zona de gătit pentru aprox. 30 secunde și apoi adăugați următoarea cantitate de aluat.



**Funcția de fierbere înăbușită/rumenire**  este adecvată pentru preparate care necesită doar o cantitate mică de ulei, până la 10 mm. Când este atinsă temperatura adecvată a uleiului, simbolul , va apărea pe ecran, plita va emite un sunet scurt, iar alimentele pot fi introduse în tigaie.



## URMĂTOARELE SIMBOLURI VOR APĂREA PE ECRAN ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII:







Uleiul încă nu s-a încălzit.

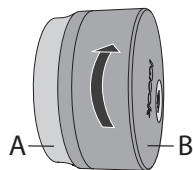


Uleiul s-a încălzit.

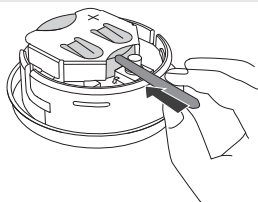
## PROBLEME TEHNICE

Problemă	Cauze posibile	Soluție
 <b>b</b>	Funcția de depistare a fierberii este activată.	Luați tigaia de pe zona de gătit. (nu mai este lichid)
 <b>b</b>	Funcția de depistare a fierberii este activată.	Partea inferioară a vasului este udă. Ștergeți tigaia și începeți din nou procesul de gătit.
 <b>b</b> (intermitent)	Capacul a fost înlăturat.	Puneți capacul înapoi pe oală sau tigaie.
 <b>b</b> (intermitent)	Bateria este descărcată sau comunicarea cu plita este întreruptă.	Apăsăți tasta de pe senzorul IQ sau reporniți programul. Înlocuiți bateria.
<b>F1</b>	Partea inferioară a senzorului IQ este murdară sau avariată.	Curățați partea inferioară a senzorului IQ Dacă partea inferioară este avariată, nu folosiți senzorul.
<b>F2</b>	Eroare de comunicare între senzorul IQ și plită.	Înlocuiți bateria senzorului IQ.
<b>F3</b>	Nivel scăzut baterie senzor IQ.	Înlocuiți bateria.
<b>F4</b>	Zona de gătit este prea încinsă.	Așteptați până când se răcește zona de gătit.

## Înlocuirea bateriei



1. Apucați partea de jos a senzorului (A). Apoi tineți ferm capacul cu senzor IQ (B) și rotiți-l la 10 grade în direcția indicată de săgeată.

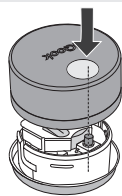


2. Scoateți bateria, împingând-o prin deschizătură cu un obiect subțire (de plastic sau lemn).

3. Puneți bateria (DL2450) nouă înapoi în deschizătură.



**Semnul "plus" de pe baterie trebuie să fie în partea superioară.**



4. Repuneți corect capacul senzorului IQ pe carcasa senzorului și rotiți-l în direcția opusă cu aprox. 10 grade.

## Comandarea echipamentelor suplimentare

Echipamentele și accesoriile suplimentare se pot achiziționa de la unitatea de service Gorenje sau de la centrul de service autorizat.

[www.gorenje.si](http://www.gorenje.si)

Accesoriile se pot achiziționa individual sau în seturi - cod:

Senzor: 393759

Inel: 393758

# CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINEREA PLITEI DIN VITROCERAMICĂ

## Curățarea

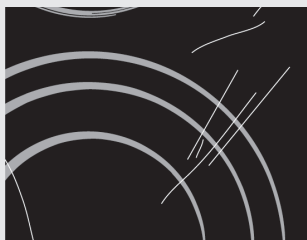


Figura 1



Figura 2

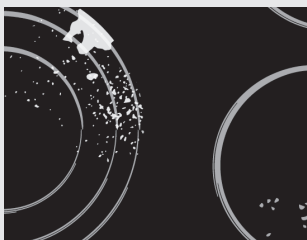
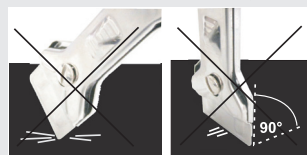


Figura 3



Figura 4



După fiecare folosire a plitei **din vitroceramică, așteptați să se răcească și** curățați-o; 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 vitroceramică, folosiți agenți speciali de condiționare**, care formează un strat de protecție pe suprafață, protejând-o împotriva mizeriei. Înainte de fiecare folosire, ștergeți praful sau alte particule de pe suprafața plitei și fundul tigăii deoarece acestea ar putea zgâria suprafața (Figura 1).

**Atenție:** bureții de sârmă, bureții abrazivi și detergenții abrazivi pot zgâria suprafața plitei. Suprafața din vitroceramică poate fi, de asemenea, deteriorată prin folosirea sprayurilor agresive și necorespunzătoare sau a agenților de curățare lichizi neagitați (neamestecați) suficient (Figura 1 și Figura 2).

**Marcajul se poate șterge** dacă sunt folosite produse de curățare abrazive sau dacă sunt folosite vase de gătit cu fundul deteriorat. (figura 2)

**Petele ușor** de îndepărtat se pot îndepărta cu o cârpă moale umezită; apoi, ștergeți suprafața până când 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 la anumite modele, deoarece își poate pierde luciul. Nu folosiți spray-uri agresive sau agenți de decalcifiere (Figura 3).

**Petele greu** de îndepărtat se pot îndepărta folosind agenți și ustensile speciale pentru plitele din vitroceramică. Când folosiți aceste produse, urmați instrucțiunile furnizate de producătorii respectivi.

**Asigurați-vă că sunt complet îndepărtate toate resturile agenților de curățare, deoarece pot deteriora plita din vitroceramică atunci când se încălzesc zonele de gătit** (slika 3). Îndepărtați rezidurile folosind o racletă. (figura 4) Folositi cu atenție racleta pentru a preveni accidentările.



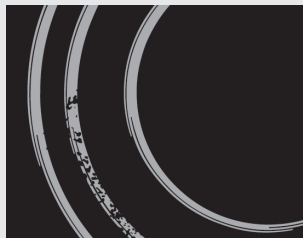
**Utilizați racleta numai atunci când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă umedă sau cu ajutorul substanțelor speciale de curățare a suprafețelor din vitroceramică.**

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



**⚠ Nu apăsați racleta perpendicular pe sticlă cu vârful sau cu lama pentru a nu zgâria suprafața plitei.**

Zahărul și alimentele cu zahăr pot deteriora permanent suprafața din vitroceramică (Figura 5); prin urmare, trebuie să fie îndepărtate de pe suprafața din vitroceramică cât mai repede posibil, deși zona de gătit poate să fie încă fierbinte (Figura 4).



slika 5

#### **Schimbarea culorii suprafeței din vitroceramică nu**

afectează operarea sa sau stabilitatea suprafeței. Aceste decolorări sunt în principal rezultatul resturilor de mâncare arse sau al folosirii unor instrumente de gătit fabricate din materiale precum aluminiul sau cuprul; aceste pete sunt dificil de îndepărtat.

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

## INSTALAREA

### **Avertismente importante**

- Instalarea aparatului pe un blat de bucătărie și conectarea acestuia la o sursă de alimentare se poate efectua doar de către un tehnician calificat corespunzător.
- Furnirul sau alt material de lăcuire a mobilei de bucătărie pe care se instalează plita trebuie tratat cu adeziv rezistent la căldură (100°C); în caz contrar, suprafața se poate decolora sau deforma.
- Plita este dimensionată pentru a fi încorporată în blatul de lucru deasupra unui dulap de bucătărie, cu o lățime mai mare de 600 mm.
- După instalare, cele două elemente frontale de fixare trebuie să fie accesibile de dedesubt.
- Dulapurile de bucătărie suspendate sau cele montate pe perete trebuie să fie instalate la o înălțime suficient de mare pentru a nu interfera cu procesul de lucru.
- Distanța dintre plită și hota de bucătărie nu trebuie să fie mai mică decât cea indicată în instrucțiunile de instalare a hotei de bucătărie. Distanța minimă este de 650 mm.
- Distanța dintre marginea aparatului și dulapul de bucătărie înalt adiacent trebuie să nu fie mai mică de 40 mm.
- Folosirea plăcuțelor sau a panourilor de decorare din lemn masiv pe blaturile de lucru din spatele mașinii de gătit este permisă, dacă distanța minimă este cea indicată în diagramele de instalare.
- Distanța minimă dintre plita încorporată și peretele din spate este indicată pe diagrama de instalare.

## Montarea garniturii de etanșare din spumă

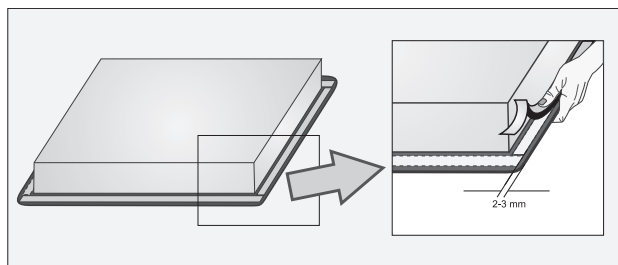
Înainte de încadrarea aparatului în blatul de bucătărie, garnitura de etanșare din spumă furnizată trebuie să fie atașată de partea inferioară a plitei din vitroceramică (sticlă) (a se vedea figura de mai sus). **Nu instalați aparatul fără garnitura de etanșare din spumă!**

### Garnitura de etanșare trebuie să fie atașată de aparat după cum urmează:

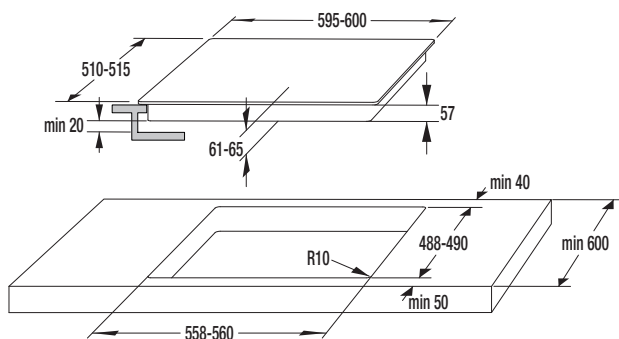
- Scoateți stratul protector al garniturii de etanșare.
- Apoi, atașați garnitura de etanșare de partea inferioară a sticlei, la aproximativ 2-3 milimetri de margine (conform figurii). Garnitura de etanșare trebuie să fie atașată de-a lungul întregii lungimi a marginii sticlei și nu trebuie să se suprapună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

### NOTĂ!

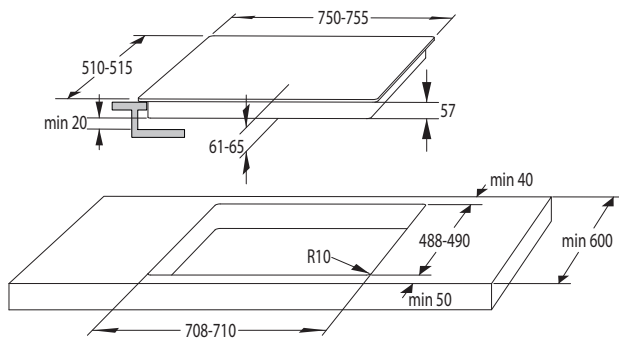
La anumite aparate, garnitura de etanșare este deja instalată!



## Dimensiunile de decupare a blatului de lucru



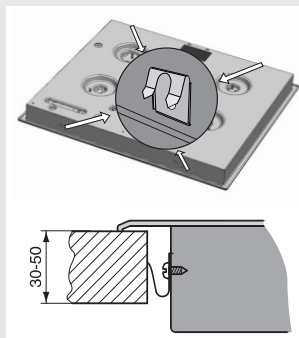
- SIVK6



- SIVK7

- Plitele pot fi instalate pe blaturi cu o grosime de 30- 50 mm.
- Dacă placajul este mai gros de 40 mm, marginea interioară trebuie tăiată, sau șlefuită (Figura A). Astfel, se va asigura o circulație suficientă a aerului.
- Dacă grosimea blatului dulapului depășește 30 mm, decupajul pentru plită ar trebui realizat în mijlocul cuptorului, lăsând suficient spațiu de la marginea din față a blatului astfel încât plita cu inducție să nu atingă carcasa cuptorului.
- Dacă doriți să instalați plita cu inducție într-un decupaj deja existent, asigurați-vă că acest lucru este posibil având în vedere dimensiunile de instalare necesare (adâncimea de 56 mm).

## Procedura de instalare



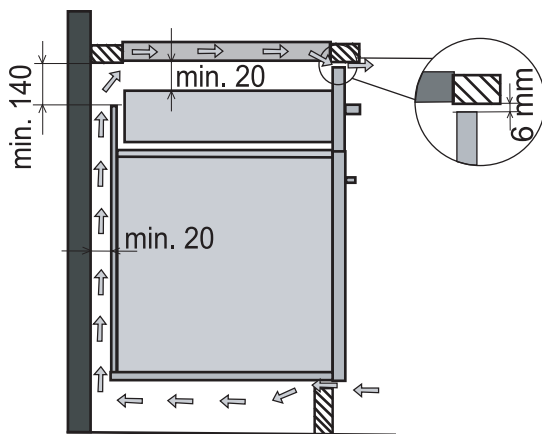
- Plita trebuie așezată perfect orizontal.
- Protejați corespunzător marginile zonei tăiate.
- Cu ajutorul șuruburilor 4 strângeți consolele de etanșare 4 în partea din față și din spate a plitei și pe deschiderea pregătită.
- Conectați plita la sursa de alimentare (a se vedea instrucțiunile de conectare a plitei la sursa de alimentare).
- Introduceți plita în decupajul realizat.
- Apăsăți plita cu fermitate spre blat poziționându-vă deasupra ei.
- Pentru înșurubarea clemei de fixare nu este permisă utilizarea șuruburilor mai mari de 6,5 mm.

## Orificiile de ventilare ale dulapului Orificiile de ventilare ale dulapului

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

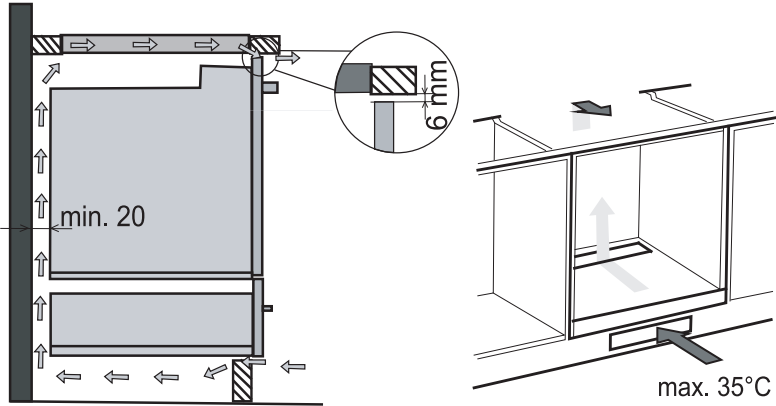
### A Dulap de bucătărie inferior cu sertar

- Trebuie să lăsați o deschizătură de cel puțin 140 mm înălțime pe perețele din spate al dulapului de bucătărie, pe toată lățimea sa. Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.
- Plita este prevăzută cu un ventilator localizat în partea de jos. În situația în care există un sertar sub dulapul de bucătărie, nu trebuie să depozitați obiecte mici sau hârtie, întrucât acestea ar putea fi aspirate de ventilator, producând avarii ventilatorului sau întregului sistem de răcire. Folia de aluminiu și substanțele inflamabile sau lichide (de ex. Spray-uri) nu trebuie să fie depozitate în aceste sertare sau așezate lângă plită. Pericol de explozie! Trebuie să lăsați un spațiu liber de 20 mm între conținutul sertarului și orificiile ventilatorului.



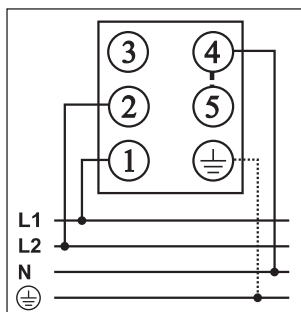
## B Dulap de bucătărie inferior cu cuptor

- Este posibil să instalați cuptorul sub plita cu inducție în cazul cuptoarelor de tipul EVP4.., EVP2.., care sunt prevăzute cu un ventilator de răcire. Înainte de a instala cuptorul, peretele posterior al dulapului se va înlătura. Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.

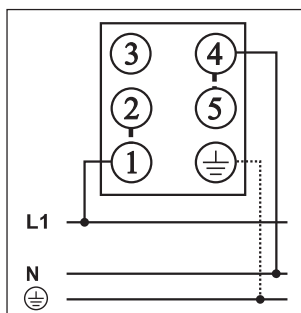


## Diagrama de instalare

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



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

### • Conexiune bifazată

Instalați conectorii de fixare pe terminalele 4 și 5.

### • Conexiune monofazată

Instalați conectorii de fixare pe terminalele 4 și 5 și terminalele 1 și 2.

Notă: Conexiunea 3 este liberă.

### Conexiunea se poate realiza cu ajutorul:

- cablurilor de conectare învelite în cauciuc, model H05 RR-F 4x1,5 cu cablu de împământare galben - verde;
- cablurilor de conectare izolate cu PVC, model H05 VV-F 4x1,5 cu cablu de împământare galben - verde; sau orice alte cabluri adecvate.

- Conexiunile pot fi realizate doar de către un tehnician autorizat. Protecția de împământare trebuie să respecte reglementările în vigoare.
- Terminalele de conectare pot fi observate atunci când se îndepărtează capacul cutiei de joncțiune.
- Înainte de a încerca să realizați conectarea, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice corespunde sursei de alimentare.
- Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice este amplasată dedesubtul aparatului.
- Aparatul este produs pentru a fi folosit cu o tensiune de alimentare de 230 V-.
- Cablurile electrice trebuie prevăzute cu un întrerupător capabil să izoleze aparatul de sursa de alimentare în toate punctele, cu distanța dintre terminale de cel puțin 3 mm în poziție deschisă. Aceasta se poate realiza cu ajutorul siguranțelor, a întrerupătoarelor de siguranță, etc.
- Conexiunea trebuie selectată în conformitate cu capacitatea declarată a sursei de alimentare și cu puterea siguranței.
- Aparatele pot fi montate lângă un dulap de bucătărie înalt, a cărui înălțime poate să o depășească pe cea a aparatului. Pe partea opusă însă se poate așeza doar un dulap de bucătărie cu o înălțime egală cu cea a aparatului.
- La finalizarea instalării, firele sub tensiune și cablurile izolate trebuie să fie protejate în mod corespunzător împotriva atingerii accidentale.

### ATENȚIE!

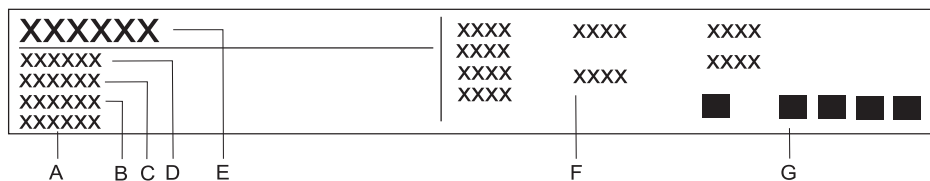
Înainte de a încerca să reparați aparatul, deconectați-l de la sursa de alimentare. În conformitate cu tensiunea prizei aparatul trebuie conectat în conformitate cu diagrama atașată. Cablul de împământare (PE) trebuie conectat la terminalul marcat cu simbolul de împământare  $\perp$ .

Cablul de conectare trebuie să treacă prin dispozitivul de siguranță de eliberare, care îl protejează împotriva scoaterii accidentale. La terminarea instalării, porniți toate ochiurile timp de aprox. 3 minute pentru a verifica funcționarea lor corectă.

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

# INFORMAȚII TEHNICE

## Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice



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

NE REZERVĂM DREPTUL DE A FACE MODIFICĂRI  
CARE SĂ NU AFECTEZE FUNCȚIONALITATEA

Instrucțiunile de utilizare a aparatului pot fi găsite și  
pe pagina noastră de internet la: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / <  
<http://www.gorenje.com> />

