

RO

**INSTRUCȚIUNI
DETALIAȚE** PENTRU
UTILIZAREA/
INTRETINEREA
STICLEI CERAMICE
IN CAZUL PLITELOR
INCORPORABILE PE
INDUCTIE.

gorenje

BY

S+ARCK®

Vă mulțumim pentru
încrederea dumneavoastră și pentru
achiziționarea aparatului nostru.

Acest manual de instrucțiuni detaliate
este furnizat pentru a facilita folosirea
acestui produs. Instrucțiunile ar trebui
să vă permită să aflați informații
despre noul dumneavoastră aparat
cât mai curând posibil.

Asigurați-vă că ați primit un aparat
fără defecte. Dacă constatați defecte
apărute în timpul transportului, vă
rugăm să contactați distribuitorul
de la care ați achiziționat aparatul,
sau depozitul regional de la care a
fost livrat. Numărul de telefon poate
fi găsit pe factură sau pe avizul de
însoțire a mărfii.

De asemenea pe pagina noastră de
internet de mai jos sunt disponibile
instrucțiuni de utilizare:

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



Informații importante



Sfat, notă

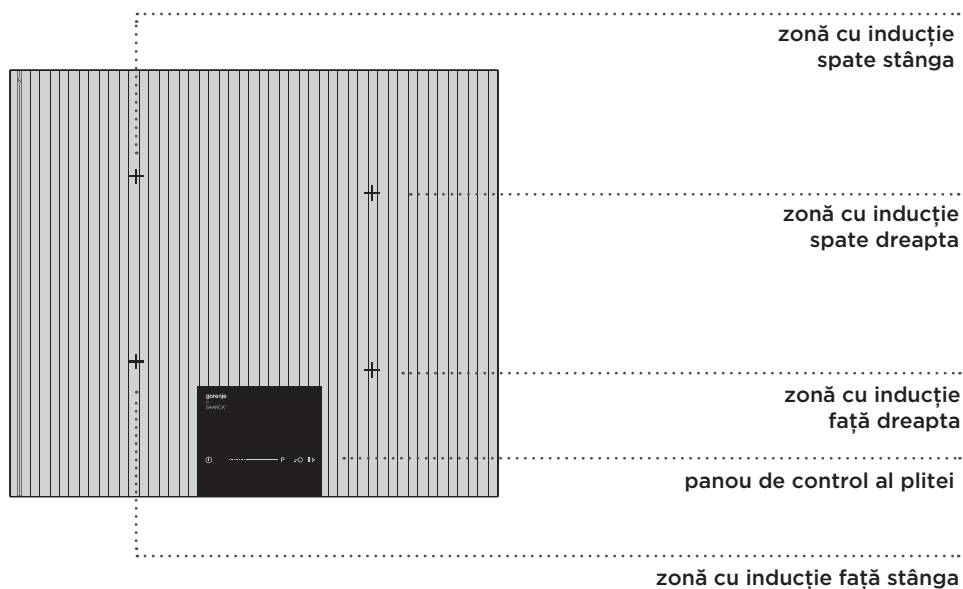
CUPRINS

4 PLITĂ INCORPORABILĂ VITROCERAMICĂ CU INDUCȚIE 5 Specificații tehnice	INTRODUCERE
6 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE	
8 ÎNAINTE DE A FOLOSII APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ	PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE
9 SUPRAFAȚA DE GĂTIT CU INDUCȚIE 9 Suprafața de gătit din vitroceramică 10 Sfaturi pentru economisirea energiei 10 Recunoașterea vaselor 11 Principiul de funcționare al plitei cu inducție 12 Vasele de gătit pentru inducție	FUNCȚIONAREA PLITEI
13 OPERAREA PLITEI DE GĂTIT 13 Unitatea de control 14 Pornirea plitei 15 Încălzire rapidă automată 17 Setarea power boost 17 Protecția în caz de supraîncălzire 17 Revenirea la setările recente 18 Oprirea temporară a procesului de gătit 18 Blocare pentru siguranța copiilor 19 Funcțiile cronometrului 20 Oprirea unui ochi 20 Indicatorul de căldură reziduală 20 Durata maximă de gătit 20 Oprirea completă a plitei	
21 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE
23 TABEL DE DEPANARE	DEPANARE
25 INSTALAREA PLITEI ÎNCORPORABILE	INSTALARE ȘI CONECTARE
29 CONECTAREA PLITEI LA SURSA DE CURENT	
31 EVACUARE	DIVERSE

PLITĂ INCORPORABILĂ VITROCERAMICĂ CU INDUCȚIE

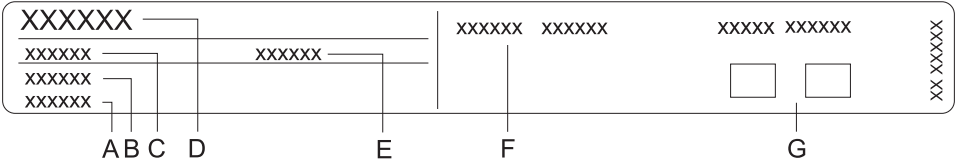
(DESCRIEREA ECHIPAMENTULUI ȘI FUNCȚIILOR - ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Deoarece aparatele pentru care aceste instrucțiuni au fost redactate pot avea dotări diferite, unele funcții sau dotări pot fi descrise în acest manual fără a fi prezente pe aparatele dumneavoastră.



SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



- A Numărul de serie
- B Cod/ID
- C Tip
- D Marcă
- E Model
- F Date tehnice
- G Simboluri de conformitate

Plăcuța de date cu informațiile de bază de pe aparat este situată în partea inferioară a plitei.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare, dacă aceștia sunt supravegheați în timpul folosirii aparatului sau dacă au primit instrucțiunile corespunzătoare privind folosirea aparatului în siguranță și dacă aceștia înțeleg riscurile implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu va fi făcută de copii nesupravegheați.

AVERTISMENT: Aparatul și unele din componentele sale accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul folosirii. Aveți grijă să nu atingeți suprafețele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani trebuie supravegheați permanent.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafața plitei.

AVERTISMENT: Lăsarea nesupravegheată a plitei în timp ce gătiți cu grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate duce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți incendiul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o cârpă umedă.

AVERTISMENT: Dacă suprafața plitei vitroceramice este crăpată, opriți aparatul pentru a preveni electrocutarea. Opriți toate zonele de gătit folosind butoanele corespunzătoare și scoateți siguranța sau acționați

Întrerupătorul principal astfel încât aparatul să fie complet izolat de alimentarea electrică.

Nu așezați obiecte cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile sau capacele, pe zonele cu inducție întrucât se pot încinge.

Nu folosiți sisteme de curățare cu abur sau cu presiune înaltă pentru a curăța aparatele deoarece acest lucru poate cauza electrocutare.

Aparatul nu este destinat a fi controlat cu temporizatoare externe sau sisteme de control speciale.

Aparatul este destinat folosirii casnice.

Nu îl folosiți în alte scopuri, de ex. pentru încălzirea camerei.

Aparatul poate fi conectat la sursa de curent numai de către un tehnician de service autorizat sau de către un expert. Modificarea aparatului sau reparațiile neprofesionale pot duce la riscuri de accidente grave sau distrugerea produsului.

Dacă un alt aparat electric este conectat la o priză de curent c.a. de lângă aparat, cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu zonele de gătit fierbinți.

Dacă **cablul de alimentare** este defect, acesta trebuie înlocuit de producător sau de un tehnician de service autorizat, pentru a evita pericolele.

Folosirea plitei vitroceramice ca zonă de depozitare poate duce la zgârieri sau alte daune. Nu încălziți niciodată alimentele în folie din aluminiu sau în containere din plastic pe plită. Aceste folii sau containere se pot topi ducând la incendiu sau distrugerea plitei.

Nu depozitați sub aparat articole sensibile la temperatură, cum ar fi agenți de curățare sau detergenți, spray-uri, etc.

Discordanțe posibile în nuanțe de culoare dintre aparate diferite sau componente într-o singură linie de design pot să apară din cauza factori diferite, așa cum ar fi unghiuri diferite în care sunt observate aparatele, fundaluri colorate diferite, materiale și iluminare în încăpere.



Citiți cu atenție instrucțiunile de folosire înainte de a conecta aparatul. Reparațiile sau orice solicitări de garanție care sunt cauzate de conectarea incorectă sau folosirea aparatului în mod greșit nu sunt acoperite de garanție.

ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

Dacă plita dumneavoastră are o suprafață vitroceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și puțin lichid de spălare. Nu folosiți agenți de curățare agresivi, precum substanțe de curățare abrazive care pot produce zgârieturi, bureți abrazivi pentru spălatul vaselor, sau agenți de îndepărtare a petelor.

SUPRAFAȚA DE GĂTIT CU INDUCȚIE

SUPRAFAȚA DE GĂTIT DIN VITROCERAMICĂ

- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- De asemenea, aceasta este rezistentă la impact.
- Utilizarea plitei vitroceramice drept spațiu de depozitare poate duce la apariția de zgârieturi sau la avarierea acesteia.
- Nu utilizați plita vitroceramică în cazul în care prezintă crăpături sau este avariată. În cazul în care scăpați obiecte ascuțite pe plită, aceasta se poate sparge. Consecințele pot fi vizibile imediat sau după o anumită perioadă. În cazul apariției de crăpături vizibile pe plită, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare.
- Asigurați-vă că zona de gătit și partea inferioară a vaselor de gătit sunt curate și uscate. Astfel se asigură o mai bună propagare a căldurii și se previne avarierea suprafeței de încălzit. Nu așezați vase de gătit goale pe zonele de gătit.
- Zona de gătit poate fi avariată în cazul în care așezați tigăi goale pe aceasta. Înainte de așezarea tigăii pe zona de gătit, uscați partea inferioară a tigăii pentru a permite propagarea căldurii.

NIVELURI DE GĂTIT

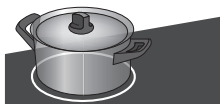
Puterea calorică a zonelor de gătit poate fi reglată pe zece niveluri diferite. Tabelul afișează câteva exemple de utilizare pentru fiecare nivel.

Nivel	Scop
0	Oprit, folosind căldura reziduală
1 - 2	Păstrarea caldă a mâncării, fierberea lentă a cantităților mici de mâncare
3	Fierbere lentă (continuarea procesului de gătit după pornirea puternică)
4 - 5	Gătirea lentă (continuare) a unor cantități mari de alimente, prăjirea în tigaie a unor bucăți mari
6	Prăjire la foc iute și rumenire
7 - 8	Prăjire la foc iute
9	Gătirea cantităților mari de alimente, prăjire la foc iute
P	Setarea "Power boost" pentru începerea procesului de gătit; potrivită, de asemenea, pentru o cantitate foarte mare de alimente.

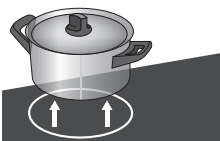
SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

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

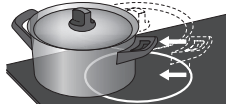
RECUNOAȘTEREA VASELOR



- Chiar dacă nu există niciun vas pe zona de gătit sau dacă așezați pe zona de gătit o tigaie cu un diametru mai mic decât cel al zonei de gătit, nu vor exista pierderi de căldură.

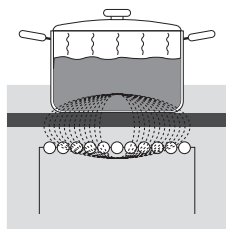


- Dacă tigaia este mult mai mică decât zona de gătit, aceasta poate să nu fie recunoscută de zona de gătit. Atunci când zona de gătit este pornită, se va aprinde simbolul "U" pe ecranul nivelului de putere. Dacă se așează un vas pe zona de gătit în următoarele zece minute, acesta va fi recunoscut de 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.

PRINCIPIUL DE FUNCȚIONARE AL PLITEI CU INDUCȚIE



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

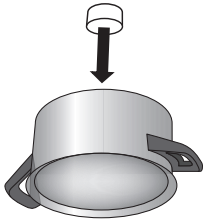


În cazul în care vărsați zahăr sau alimente cu conținut ridicat de zahăr pe o plită vitroceramică încălzită, ștergeți imediat plita sau îndepărtați reziduurile cu o racletă, chiar dacă zona de gătit este încă încălzită, în caz contrar se pot produce daune la nivelul suprafeței vitroceramice.

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

VASELE DE GĂTIT PENTRU INDUCȚIE

VASELE DE GĂTIT ADECVATE PENTRU PLITA CU INDUCȚIE

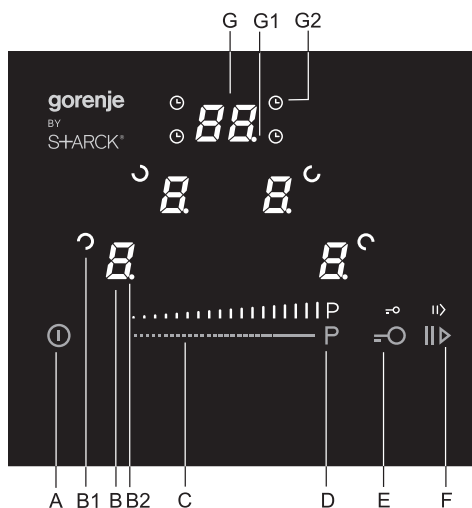


- Zona cu inducție va funcționa perfect doar dacă se folosesc vase corespunzătoare.
 - În timp ce gătiți, vasele de bucătărie trebuie așezate pe mijlocul zonei de gătit.
 - Vase de gătit adecvate: vase de gătit din oțel, email sau aliaj din oțel, sau tigăile din fontă.
 - Vase de gătit neadecvate: Vasele din aliaj de oțel cu fundul din cupru sau aluminiu sau vasele din sticlă.
 - Testul magnetului: Folosiți un magnet mic pentru a verifica dacă tigaia sau partea inferioară a oalei este feromagnetic. În cazul în care magnetul se lipește de fundul tigăii, aceasta este adecvată pentru plita cu inducție.
- Atunci când folosiți o oală sub presiune, supravegheați vasul până când se atinge și reglează nivelul de presiune adecvat. Mai întâi, rotiți tasta zonei de gătit în poziția maximă, apoi reduceți puterea la timp conform instrucțiunilor producătorului vasului sub presiune.
 - Asigurați-vă că vasul sub presiune sau orice altă oală sau tigaie conține suficient lichid. Ca urmare a supraîncălzirii, folosirea unui vas gol pe zona de gătit poate duce la avariarea vasului și a zonei respective.
 - Atunci când folosiți vase de gătit speciale, respectați instrucțiunile producătorului.

Zonă	Diametrul minim al fundului vasului
față stânga, spate stânga, față dreapta	Ø 110 mm
spate dreapta	Ø 145 mm

OPERAREA PLITEI DE GĂTIT

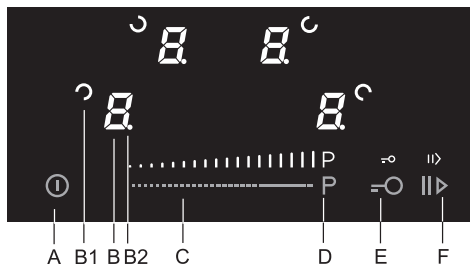
UNITATEA DE CONTROL



Setările pentru taste tactile:

- A Tasta de pornire/oprire plită
- B Afişajul şi tasta funcţiei zonei de gătit
- B1 Punct zecimal indicator al zonei de gătit
- B2 Punct zecimal al zonei de gătit
- C Cursor
- D Funcţia Power boost
- E Funcţia de blocare a unităţii de control/pentru siguranţa copiilor
- F Oprire/Start
- G Unitatea de afişare a funcţiei cronometrului
- G1 Punct zecimal al funcţiei cronometrului
- G2 Simbolul funcţiei cronometrului pentru zona de gătit atunci când este activă

PORNIREA PLITEI



Atingeți tasta de pornire/oprire (A) și țineți apăsat timp de cel puțin 1 secundă. Plita se va activa și se va aprinde afișajul.

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

Atingeți tasta aferentă pentru selectarea zonei dorite (B). Se va aprinde punctul zecimal (B2) adiacent afișajului și se vor aprinde intermitent punctele cursorului (C). Atingeți cursorul pentru a seta nivelul dorit de la 1 la 9 sau P. După zece secunde, punctele cursorului se vor stinge, iar punctul zecimal va dispărea. Cu toate acestea, zona va rămâne activată.

💡 **Afișajul funcționează ca taste pentru ajustarea setărilor.**

Schimbarea setărilor pentru zonele de gătit

Selectați zona corespunzătoare prin apăsarea tastei (B). Punctul zecimal (B2) se va aprinde pe afișajul ochiului selectat; luminile cursorului se vor aprinde, de asemenea. Cursorul va rămâne aprins pentru a indica nivelul de putere selectat; restul punctelor se vor aprinde intermitent. (Exemplu: în cazul în care se selectează nivelul de putere 6, se vor aprinde primele 6 bare, în timp ce restul cursorului se va aprinde intermitent.)

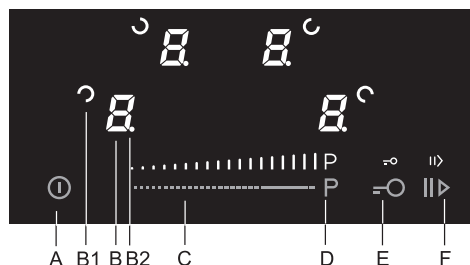
Atingeți cursorul pentru reglarea nivelului de putere.

ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ AUTOMATĂ

Toate zonele de gătire sunt prevăzute cu un mecanism special care reglează puterea de gătit la maxim la începutul procesului de gătit, indiferent de setările de putere existente. După un anumit interval, puterea la nivelul zonei va reveni la nivelul reglat. Încălzirea rapidă automată se poate activa pentru fiecare zonă, cu excepția funcționării la nivelul "9" și "P".

Funcția de încălzire automată rapidă este adecvată pentru mâncăruri care trebuie să fie încălzite și apoi gătite pentru o perioadă mai lungă de timp fără a necesita supraveghere constantă.

Funcția de încălzire automată rapidă nu este adecvată pentru fierberea înăbușită, frigerea sau pentru gătitul sote, pentru alimentele care necesită întoarcerea frecventă, ungerea, sau amestecarea, sau pentru alimentele care trebuie să fiarbă pentru o perioadă mai lungă de timp într-un vas sub presiune.



Pentru activarea încălzirii rapide automate, selectați zona dorită prin apăsarea tastei (B). Apoi, reglați puterea de gătit cu ajutorul cursorului (C). Țineți apăsat pe nivelul dorit timp de aproximativ 3 secunde, până auziți un semnal sonor și până la afișarea literei "A" (B).

Ecranul va afișa alternativ "A" și nivelul de putere selectat. Atunci când expiră durata de încălzire în power boost, zona se va comuta automat la nivelul selectat care va fi afișat în continuare.

💡 În cazul în care puterea de preparare este redusă în timp ce încălzirea rapidă automată este activată, încălzirea rapidă automată va fi oprită pentru zona respectivă.

Funcția automată poate fi dezactivată prin selectarea zonei relevante și prin reducerea nivelului de putere la "0". Apoi, reglați noul nivel de putere.

Tipul de alimente/ metoda de gătire	Cantitatea	Nivelul de putere	Timpul de gătire (minute)
Supă/reîncălzire	0,5 - 1 litri	A 7 - 8	4 - 7
Lapte/reîncălzire	0,2 - 0,4 litri	A 1 - 2	4 - 7
Orez/gătire	125g - 250g aprox. 300ml - 600ml de apă	A 2 - 3	20 - 25
Cartofi fierți/întregi, în coajă	750g - 1,5kg	A 5 - 6	25 - 38
Legume proaspete, tăiate/gătire	0,5 - 1 kg aprox. 400ml - 600ml de apă	A 4 - 5	18 - 25

- Tabelul oferă exemple de feluri de mâncare care beneficiază în mod special de funcția de încălzire rapidă automată.
- Valorile indicate sunt aproximative și pot depinde de alți parametri ai gătirii (de ex. tipul și calitatea vaselor de gătit, cantitatea de apă adăugată etc.).
- Valorile mai mici se aplică zonelor de gătit mai mici; valorile mai mari se aplică zonelor de gătit mai mari.

SETAREA POWER BOOST

Pentru preparare rapidă, funcția power boost poate fi activată pentru orice zonă. Astfel aveți posibilitatea să încălziți rapid cantități mari de mâncare cu ajutorul puterii suplimentare.

Zona din față dreapta **P** (**Zona față dreapta, Power boost**) dispune de funcția power boost. Zona cu această funcție, va primi putere suplimentară pentru cinci minute; apoi, zona se comută în mod automat la nivelul 9. După oprire automată, acesta poate fi reactivat pentru încă 5 minute.

Activarea funcției Power Boost

- Selectați zona dorită și atingeți cursorul spre dreapta, până la capăt (D), simbolul "P".
- Se va afișa "P" ca nivel de putere.

Dezactivarea funcției Power Boost

- Selectați zona dorită și reduceți puterea de gătit cu ajutorul cursorului (C).

PROTECȚIA ÎN CAZ DE SUPRAÎNCĂLZIRE

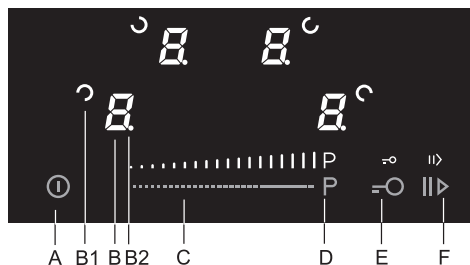
- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire, care răcește componentele electronice pe parcursul gătitului. Ventilatorul poate funcționa pentru o perioadă de timp, chiar și după terminarea procesului de gătire.
- Plita cu inducție este de asemenea prevăzută cu un dispozitiv incorporabil de protecție 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 continua 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.

REVENIREA LA SETĂRILE RECENTE

Această funcție vă permite revenirea la toate setările recente, în cazul în care plita a fost oprită accidental. Cu toate acestea, acest lucru este posibil timp de șase secunde de la oprirea plitei.

- Folosiți tasta de pornire/oprire (A) pentru a comuta plita înapoi la setările făcute înainte de oprire, timp de șase secunde. Tasta (F) se va aprinde intermitent pe afișaj, timp de 6 secunde. În intervalul respectiv, atingeți tasta și veți reveni la setările plitei de dinainte de oprire.

OPRIREA TEMPORARĂ A PROCESULUI DE GĂTIT

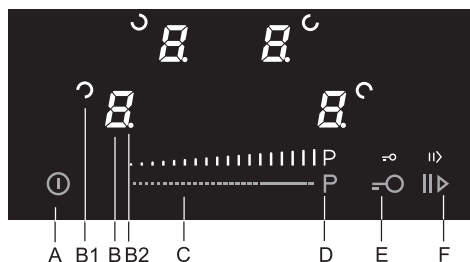


- Apăsați tasta de oprire (F) în timpul funcționării plitei și toate setările vor fi suspendate temporar: toate zonele vor fi oprite, iar cronometrele se vor opri. Se va afișa simbolul "||" aferent ochiului.
- Oprirea temporară poate dura maxim 10 minute. Apoi, întreaga zonă va fi oprită automat.
- Pentru reactivarea setărilor, apăsați din nou tasta (F), urmată de tasta oricărei zone (B) sau de cursor (C). Toate setările vor fi reactivate.

BLOCARE PENTRU SIGURANȚA COPIILOR



Plita trebuie oprită.



Pentru activare:

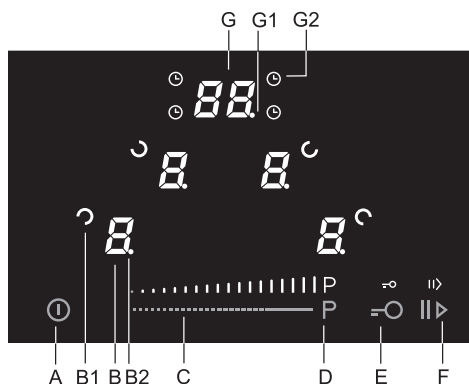
Apăsați tasta (A) pentru a porni plita. În plus față de alte simboluri, se va afișa de asemenea tasta de blocare (E). Atingeți tasta de blocare (E) și țineți apăsat timp de aproximativ 3 secunde. Se va auzi un semnal sonor și se va afișa simbolul "L" peste tot (B). Opriți aparatele cu ajutorul tastei (A) sau acesta va fi oprit automat după 10 secunde. Blocarea pentru siguranța copiilor este acum activă.

Pentru dezactivare:

Apăsați tasta (A) pentru a porni plita. Se va afișa simbolul "L" peste tot (B).

- Atingeți tasta de blocare (E) și țineți apăsat timp de aproximativ 3 secunde. Se va auzi un semnal sonor și simbolul "O" va înlocui simbolul "L".
- Blocarea pentru siguranța copiilor este acum dezactivată, iar plita poate fi folosită în mod normal.

FUNCȚIILE CRONOMETRULUI



A) OPRIRE CRONOMETRU

Cronometrul simplifică procedura de gătit prin setarea duratei de funcționare a unei anumite zone. Când numărătoarea inversă se oprește, zona selectată se va opri automat și se va auzi un semnal sonor 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 un singur cronometru: ochiul cu numărătoarea inversă cea mai scurtă.



Cronometrul poate fi setat doar dacă alarma nu este activată.

Setarea cronometrului

- Apăsați tasta aferentă zonei (B) pentru selectarea zonei de gătit dorită. Apoi, folosiți cursorul (C) pentru selectarea puterii de gătit.
- Prin apăsarea funcției de cronometru (G), simbolul "CL" va deveni "O-". Simbolul relevant (G2) care indică zona se va aprinde intermitent, iar cursorul (C) se va aprinde.
- Prin trecerea degetului de-a lungul cursorului, selectați intervalul de timp cuprins între 1 și 9 minute. Confirmați selectarea prin apăsarea tastei cronometrului. Se va afișa "-x" (x ... valoarea setată). Acum, puteți utiliza cursorul pentru a seta valoarea dorită cuprinsă între "1x" și "9x". După câteva secunde, valoarea setată este activată și va începe numărătoarea inversă.

B) ALARMA

Funcția alarmei nu dezactivează funcționarea zonelor de gătit ci generează un semnal sonor care poate fi recunoscut și oprit prin atingerea oricărei taste; în mod alternativ, semnalul sonor se va opri automat după 2 minute. Puteți regla un interval între 1 și 99 minute.



Funcția alarmei se poate activa doar dacă nu este pornit nicio zonă de gătit.

Setarea alarmei:

- Porniți plita apăsând tasta pornire/oprire (A).
- Apăsăți tasta cronometrului (G); afișajul va înlocui valoarea »CL« cu »O-«, iar cursorul (C) se va aprinde.
- Prin apăsarea cursorului, setați perioada de timp dorită, în modul descris mai sus, în secțiunea funcția cronometrului.
- Dacă ulterior nu selectați nicio zonă, plita se va închide automat după câteva secunde, iar alarma va rămâne afișată pe ecran.

OPRIREA UNUI OCHI

Mai întâi, selectați zona pe care doriți să o opriți. Derulați cursorul spre stânga sau atingeți partea respectivă a cursorului (ultimul punct din partea stângă) pentru setarea nivelului de putere la 0. În cazul în care nivelul de putere pentru toate zonele este setat la "0", apoi plita va fi oprită complet după 20 de secunde.

INDICATORUL DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Plita vitroceramică este prevăzută și cu un indicator pentru căldură reziduală, "H". Zonele nu sunt încălzite direct, ci prin căldura de retur ce radiază de la vas. Cât timp simbolul "H" este aprins după ce plita a fost oprită, căldura reziduală poate fi folosită pentru încălzirea alimentelor sau pentru topire. Chiar și atunci când simbolul "H" dispare, ochiul poate fi încă fierbinte. Atenție la arsuri!

DURATA MAXIMĂ DE GĂTIT

Din motive de siguranță, durata de gătit pentru fiecare zonă este limitată la o durată maximă. Durata maximă de gătit depinde de cel mai recent nivel de gătit.

În cazul în care nu s-a modificat nivelul de putere, zona poate fi oprită automat după ce s-a atins durata maximă de gătit.

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Durata maximă de gătit (ore)	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

OPRIREA COMPLETĂ A PLITEI

Plita poate fi oprită în orice moment prin atingerea tastei de pornire/oprire (A).

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



Verificați dacă ați scos din priză aparatul și așteptați ca acesta să se răcească.

Copiii nu trebuie să curețe aparatul sau să realizeze operații de întreținere fără o supraveghere corespunzătoare.

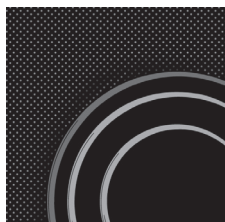
După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața vitroceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase vor arde pe suprafața fierbinte la următoarea folosire a plitei.

Pentru întreținerea regulată a plitei vitroceramice, folosiți produse de curățare speciale care creează o peliculă protectoare pe suprafață pentru a preveni prinderea murdăriei de aceasta.



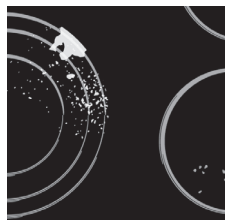
Înainte de fiecare folosire a suprafeței vitroceramice, ștergeți praful sau orice alte impurități care ar putea zgâria suprafața, atât de pe plită cât și de pe fundul vasului.

 Buretele din sârmă, buretele de curățare aspru, și pudrele abrazive pot zgâria suprafața. Suprafața poate fi de asemenea distrusă de agenții de curățare cu pulverizare agresivi și de lichidele de curățare necorespunzătoare.



Semnele pot fi uzate atunci când folosiți agenți de curățare agresivi sau abrazivi sau vase cu fundul aspru sau cu defecte.

Folosiți o cârpă moale umedă pentru a îndepărta **impuritățile minore**. Apoi uscați suprafața prin ștergere.



Îndepărtați **petele de apă** cu o soluție slabă de oțet. Totuși, nu folosiți această soluție pentru a șterge cadrul (doar la anumite modele) deoarece acesta își poate pierde strălucirea. Nu folosiți agenți de curățare prin pulverizare agresivi sau agenți de îndepărtare a depunerilor.

Folosiți agenți de curățare speciali pentru suprafețe vitroceramice pentru depunerile de murdărie care nu se pot înlătura ușor. Respectați instrucțiunile producătorului. **Asigurați-vă că ați îndepărtat bine orice reziduuri de agent de curățare după procesul de curățare deoarece acestea pot distruge suprafața vitroceramică când zonele de gătire se încălzesc.**



Îndepărtați reziduurile persistente și arsurile cu o racletă. Aveți grijă atunci când manevrați racleta pentru a nu vă accidenta.

💡 **Folosiți o racletă numai când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă udă sau cu agenți de curățare speciali pentru suprafețe vitroceramice.**



Țineți racleta într-un unghi corect (45° - 60°). **Apăsați ușor** racleta pe sticlă și glisați-o peste semne pentru a îndepărta murdăria. Asigurați-vă că mânerul de plastic al racletei (la unele modele) nu intră în contact cu o zonă de gătire fierbinte.



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

Îndepărtați imediat orice **urma de zahăr sau alimente care conțin zahăr** de pe plita vitroceramică folosind o racletă, chiar dacă plita este încă fierbinte, deoarece zahărul poate distruge permanent suprafața vitroceramică.

💡 Modificarea elementelor grafice sau decolorarea nu vor fi considerate defecțiuni la nivelul aparatului, ci drept efect al utilizării normale a plitei. Această decolorare este în general rezultatul reziduurilor de alimente arse pe suprafață, sau poate fi cauzată de unele materiale ale vaselor de gătit (precum aluminiul sau cuprul). Aceste decolorări sunt foarte dificil de îndepărtat complet.

Notă: Decolorarea și alte defecte similare afectează doar aspectul plitei și nu afectează direct funcționarea acesteia. Îndepărtarea acestor defecte nu este acoperită de garanție.

TABEL DE DEPANARE

ZGOMOTE ȘI CAUZELE POTENȚIALE PE DURATA PROCESULUI DE GĂTIT CU INDUCȚIE

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

Dacă problemele persistă în ciuda faptului că ați respectat indicațiile de mai sus, apălați la un tehnician de service autorizat. Reparațiile sau orice solicitare de reparare în garanție care rezultă din conectarea incorectă sau folosirea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție. În acest caz, utilizatorul va trebui să achite costul reparațiilor.



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

FUNCȚII DE SIGURANȚĂ ȘI AFIȘAREA ERORILOR

Plita este prevăzută cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. Acești senzori pot opri temporar, în mod automat, orice ochi sau întreaga plită.

Eroare, cauză posibilă, soluție

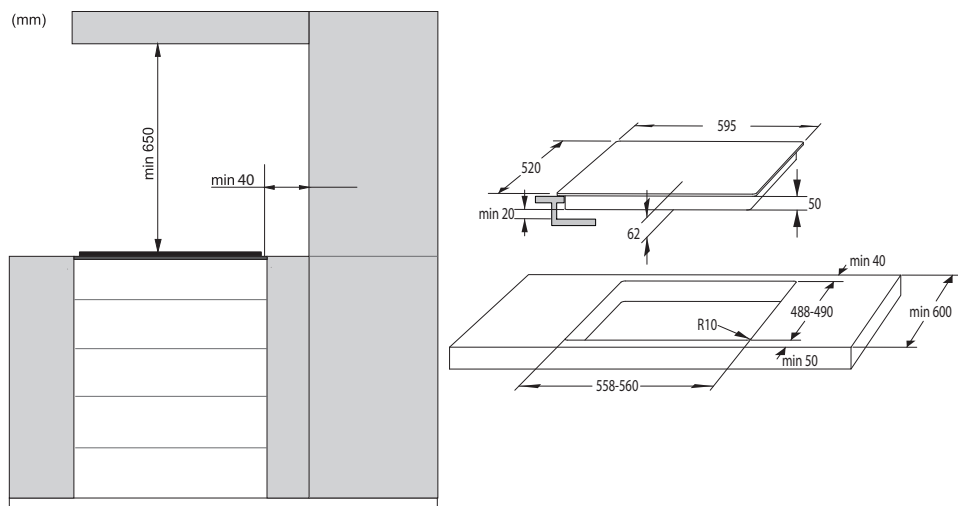
- Sunet continuu și afișarea intermitentă a erorii Er03.
 - Apă vărsată pe suprafața senzorului sau un obiect așezat pe senzori. Ștergeți suprafața senzorului.
- E/2 se aprinde intermitent
 - Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați să se răcească.
- E/3 se aprinde intermitent
 - Vase de gătit necorespunzătoare 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 întrerupătorul principal.

Dacă problema persistă, contactați un tehnician.

INSTALAREA PLITEI ÎNCORPORABILE



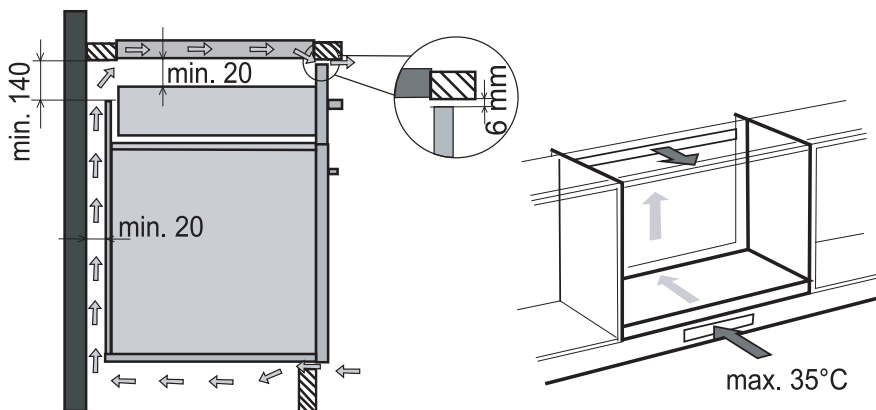
- După instalarea plitei încorporabile, cele două elemente de fixare frontale trebuie să fie accesibile din partea de jos.
- Folosirea marginilor din lemn pline ale blaturilor de bucătărie din spatele zonei de gătit este permisă numai dacă spațiul dintre margine și plită nu este mai mic decât cel indicat în planurile de instalare.
- 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.

ORIFICIILE DE VENTILARE ÎN DULAPUL DE BUCĂTĂRIE INFERIOR

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

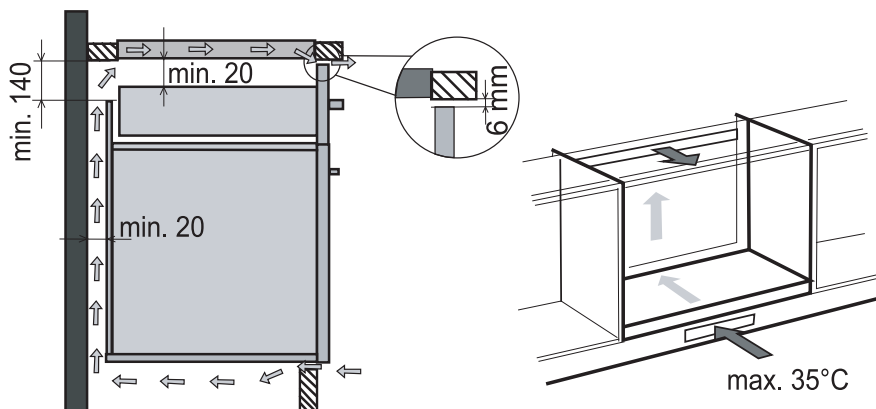
A Dulap de bucătărie inferior cu sertar

- 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 infl amabile sau lichide (de ex. Spray-uri) nu trebuie să fi e depozitate în aceste sertare sau așezate lângă plită. Pericol de explozie! Trebuie să lăsați un spațiu liber de 20 mm între conținutul sertarului și orifi ciile ventilatorului.



B Dulap de bucătărie inferior cu cuptor

- Este posibil să instalați cuptorul sub plita cu inducție în cazul cuptoarelor de tipul EVP4, EVP2, EVP3 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.



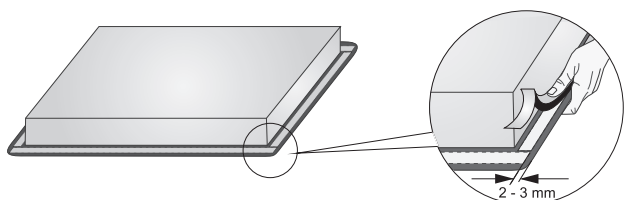
MONTAREA GARNITURII DIN SPUMĂ



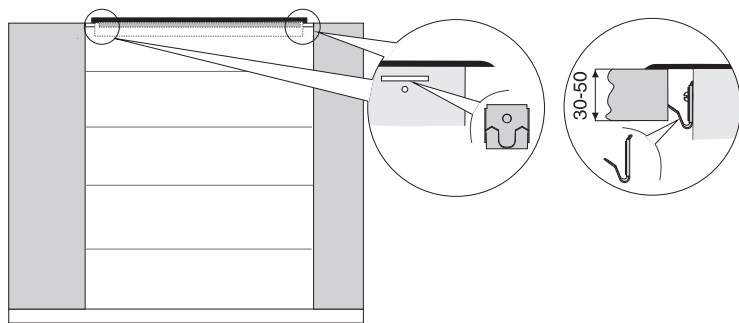
Unele aparate vin echipate cu garnitura deja montată!

Înainte de a instala aparatul pe blatul de bucătărie, montați garnitura din spumă livrată cu aparatul pe partea de jos a plitei vitroceramice.

- Scoateți folia de protecție a garniturii.
- Garnitura se va atașa în partea inferioară a sticlei (la 2–3 mm de margine). Garnitura trebuie să fie aplicată de-a lungul întregii margini a sticlei. Garnitura nu poate fi suprapusă la colțuri.
- Atunci când montați garnitura, asigurați-vă că aceasta nu este distrusă de sau în contact cu obiecte ascuțite.



Nu montați aparatul fără această garnitură!



- Blatul trebuie să fie perfect orizontal.
- Protejați suprafețele decupate.
- Folosiți cele patru șuruburi livrate (4x) pentru a prinde elementele de fixare (4x) pe gaura și decupajul din peretele din față și din spate al plitei.
- Introduceți plita în decupaj și apăsați-o puternic pe blat de sus.
- Nu folosiți șuruburi mai lungi de 6.5 mm pentru a strânge clema de fixare.

CONECTAREA PLITEI LA SURSA DE CURENT

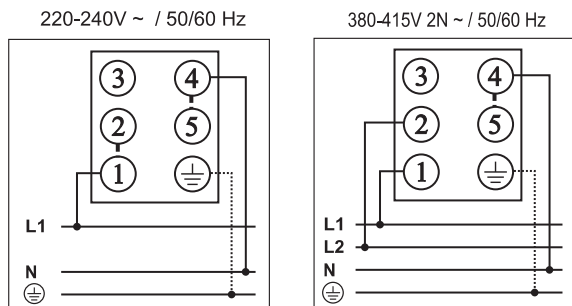
- Protecția de împământare trebuie să respecte reglementările în vigoare.
- Înainte de a încerca să realizați conectarea, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice corespunde sursei de alimentare.



Aparatul poate fi conectat numai de un expert autorizat. Conectarea falsă poate distruge piesele aparatului. În acest caz, pierdeți dreptul de garanție.

Deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de orice operații de reparații sau întreținere.

DIAGRAMA DE INSTALARE:



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

- **Conexiune bifazată**

Instalați conectorii de fixare pe terminalele/clemele 4 și 5.

- **Conexiune monofazată**

Instalați conectorii de fixare pe terminalele/clemele 4 și 5, și terminalele/clemele 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.

EVACUARE



Ambalajul este realizat din materiale prietenoase cu mediul care pot fi reciclate, evacuate, sau distruse fără nici un risc pentru mediu. În acest sens, materialele de ambalare sunt etichetate în mod adecvat.

Simbolul de pe produs sau ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer normal. Produsul trebuie transportat la un centru de colectare autorizat pentru procesarea echipamentelor electrice și electronice.

Evacuarea corectă a produsului va ajuta la prevenirea oricăror efecte negative asupra mediului și asupra sănătății oamenilor care se pot produce în cazul evacuării incorecte a produsului. Pentru informații detaliate privind evacuarea și procesarea produsului, vă rugăm să contactați organismul municipal relevant responsabil de managementul deșeurilor, serviciul dumneavoastră de evacuare a deșeurilor, sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.

Ne rezervăm dreptul de a efectua orice modificări și de a corecta orice erori din instrucțiunile de utilizare.

SIVK_SS



ro (09-17)