

RO

**INSTRUCȚIUNI  
DETALIAȚE**  
DE UTILIZARE  
A PLITEI  
ÎNCORPORABILE  
VITROCERAMICE

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

# Plită încorporabilă vitroceramică

## ***Stimate cumpărător!***



Plita vitroceramică este destinată doar pentru uz casnic.

Produsele noastre sunt ambalate în materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a periclita mediul înconjurător.

## ***Instrucțiuni de utilizare***

Instrucțiunile de utilizare au fost elaborate pentru utilizator. Acestea descriu aparatul și modul de funcționare al acestuia. Aceste instrucțiuni sunt concepute pentru diferitele tipuri de aparate și, prin urmare, pot include descrieri ale funcțiilor pe care aparatul dumneavoastră s-ar putea să nu le aibă.

## ***Instrucțiuni de racordare a aparatului***

Aparatul trebuie racordat în conformitate cu instrucțiunile atașate, precum și în conformitate cu regulamentele și standardele relevante. Racordarea poate fi realizată doar de către o persoană calificată.

## ***Plăcuța cu date tehnice***

Plăcuța cu date tehnice care indică informațiile de bază ale aparatului este atașată pe partea inferioară a plitei.

## ***Protecție împotriva incendiilor***

Atunci când plita este încorporată, un element de mobilier de bucătărie, care este mai înalt decât plita poate sta lângă acesta pe o parte, cu condiția ca elementul de bucătărie de pe cealaltă parte a plitei să nu depășească nivelul plitei.

<b>Important - Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului .....</b>	<b>3</b>
<b>Descrierea aparatului .....</b>	<b>5</b>
<b>Zone de gătit .....</b>	<b>7</b>
<b>Utilizarea zonelor de gătit .....</b>	<b>9</b>
<b>Curățarea și întreținerea .....</b>	<b>18</b>
<b>Montarea .....</b>	<b>19</b>
<b>Conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu energie .....</b>	<b>22</b>
<b>Caracteristici tehnice .....</b>	<b>24</b>

# Important - Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului

## Măsuri de siguranță

- Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- **ATENȚIONARE:** Aparatul și componentele accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul folosirii. Aveți grijă să evitați contactul cu elementele de încălzire! Copiii cu vârsta de până la 8 ani vor fi ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.
- **ATENȚIONARE:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **ATENȚIONARE:** Gătirea pe plită cu grăsimi sau ulei dacă nu este supravegheată poate fi periculoasă și poate duce la producerea unui incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul iar apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o cârpă umedă.
- După utilizare, opriți zona de gătit de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul pentru vase.
- **ATENȚIONARE:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita o eventuală electrocutare.
- Nu folosiți dispozitive de curățare cu aburi sau de înaltă presiune pentru a curăța plita deoarece există un risc de electrocutare.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sisteme speciale de comandă.

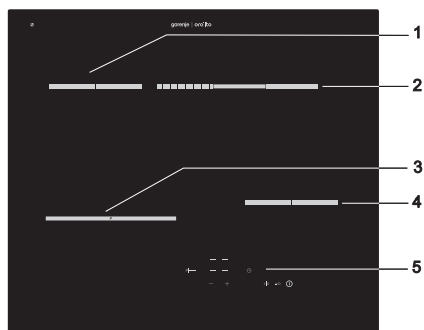
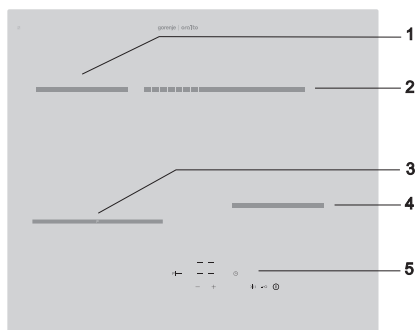
## Atenționări

- Aparatul poate fi conectat la rețeaua de electricitate doar de către un tehnician autorizat sau expert.
- Modificarea aparatului sau repararea neefectuată de către un profesionist poate duce la vătămări corporale grave sau poate deteriora produsul. Orice reparații pot fi efectuate doar de către un tehnician sau expert autorizat.
- Aparatul este destinat doar pentru gătit. Nu îl folosiți în orice alt scop, de ex. pentru încălzirea camerei. Nu așezați vase goale pe zonele de gătit.
- Dacă se conectează alt aparat electric la o priză de curent continuu lângă aparat, asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu zonele de gătit fierbinți.
- Nu depozitați sub aparat obiecte sensibile la căldură, precum soluții de curățare sau detergenți, spray-uri, etc.
- Prin folosirea plitei vitroceramice ca spațiu de depozitare se pot produce zgârieturi sau alte defecțiuni. Nu încălziți niciodată alimente în folie de aluminiu sau în recipiente din plastic pe plită. Aceste folii sau recipiente se pot topi ceea ce poate produce un incendiu sau poate deteriora plita.
- 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.



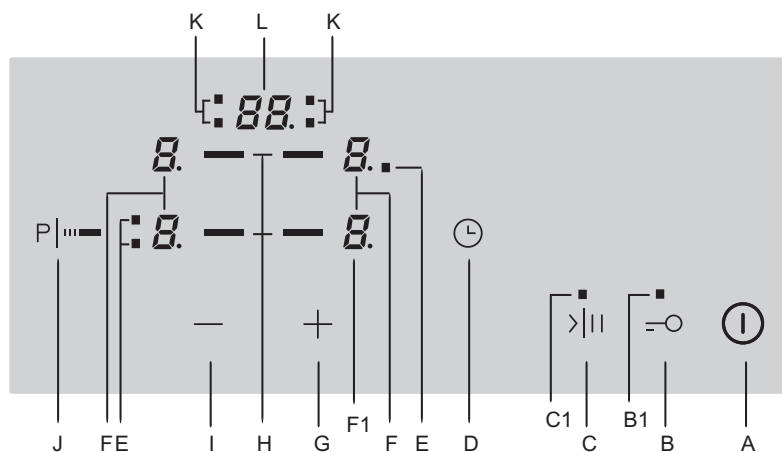
**Simbolul de pe produs sau de pe ambalaje indică faptul că produsul nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, se va preda unității de colectare aplicabile pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin asigurarea faptului că acest produs este eliminat corect, ajutați la prevenirea unor eventuale consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care altfel ar putea fi produse de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor din acest produs. Pentru mai multe informații cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.**

# Descrierea aparatului



1. Zona de gătit stânga spate
2. Zona de gătit stânga față
3. Unitatea de control a plitei
4. Zona de gătit dreapta față
5. Zona de gătit dreapta spate

**Elementele de control  
ale plitei  
(în funcție de model)**



**Senzorii de control:**

- A** Senzorul de pornire/oprire a plitei
- B** Senzorul sistemului de siguranță pentru copii
- B1** Indicatorul luminos de semnalizare al sistemului de siguranță pentru copii
- C** Senzorul Stop & Gp (senzorul de suspendare temporară a procesului de gătit)
- C1** Indicatorul luminos de semnalizare Stop & Go
- C** Senzorul de setare a alarmei sau temporizatorului
- D** Indicatorul luminos de extindere a zonei de gătit
- E** Afișajele nivelelor de putere/căldurii reziduale
- F1** Punctul zecimal al funcției active
- F** Senzorul setării valorii/creșterii valorii
- G** Senzorul de selectare a zonei de gătit
- H** Senzorul setării valorii/descreșterii valorii
- I** Senzorul de activare/dezactivare a extinderii zonei de gătit
- J** Indicatorul luminos al temporizatorului de oprire
- K** Afișarea orei
- L** Senzorul de pornire/oprire a zonei de încălzire
- M** Senzorul de activare a zonei de încălzire
- N1** Indicatorul luminos "Zonă de încălzire activă"
- N2** Indicatorul luminos "Zonă de încălzire fierbinte"

### **Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată**

### **Atenționări importante**

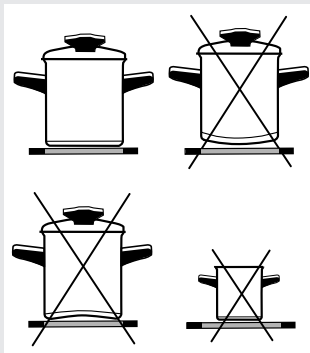
Curățați suprafața vitroceramică cu o cârpă umedă și detergent de vase. Nu folosiți detergenți agresivi, precum soluții de curățare abrazive care pot zgâria suprafața, bureți abrazivi de spălat vase sau soluții de îndepărtare a petelor.

- Nu porniți zona de gătit dacă nu există niciun vas pe plită și nu folosiți niciodată plita pentru încălzirea camerei!
- Asigurați-vă că zonele de gătit și fundul vasului sunt curate și uscate și că se transmite suficientă căldură între ele, pentru a preveni deteriorarea suprafeței de încălzire.
- Grăsimea și uleiul de pe zonele de gătit se pot aprinde. Prin urmare, aveți grijă atunci când folosiți grăsime și ulei pentru a prepara alimente (de exemplu, cartofi prăjiți) și controlați procesul de gătit în orice moment.
- Nu așezați un vas umed sau un capac cu abur pe zonele de gătit, deoarece umiditatea le poate afecta.
- Nu lăsați un vas fierbinte să se răcească pe zonele de gătit, deoarece sub acesta se va genera umezeală, determinând apariția coroziunii.

### **Atenționări importante cu privire la plita vitroceramică**

- Zonele de gătit ating nivelul de putere selectat sau temperatura foarte repede; cu toate acestea, zona care înconjoară zonele de gătit rămâne relativ rece.
- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Plita este de asemenea rezistentă la impact. Vasele pot fi așezate pe plită brusc fără a deteriora plita.
- Plite vitroceramice nu trebuie utilizate ca blat de bucătărie. Obiectele ascuțite pot provoca zgârieturi.
- Prepararea alimentelor în aluminiu subțire sau recipiente din plastic pe zonele de gătit fierbinți nu este permisă. Nu așezați obiecte din plastic sau folie de aluminiu pe plita vitroceramică.
- Nu folosiți niciodată o plită vitroceramică crăpată sau defectă. Dacă un obiect cade pe plită cu muchia ascuțită în jos, acest lucru ar putea provoca spargerea plitei/panoului vitroceramic. Consecințele sunt vizibile imediat, sau doar după un timp. În cazul în care apar crăpături vizibile, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare cu energie.
- Dacă se varsă zahăr sau alimente care conțin zahăr pe plita vitroceramică, ștergeți imediat plita.

## Vasele



### Sfaturi privind utilizarea vaselor

Utilizați vase de înaltă calitate cu fund plat și stabil.

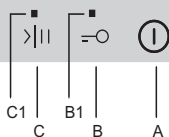
- Căldura se transmite cel mai bine atunci când fundul vasului și zona de gătit au același diametru, iar vasul este așezat în mijlocul zonei de gătit.
- Atunci când utilizați vase din sticlă rezistentă (Pyrex) sau vase de porțelan, respectați instrucțiunile producătorului vaselor.
- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea dorită. Zona de gătit ar trebui setată inițial la nivelul de putere maxim; deoarece presiunea crește, utilizați senzorii pentru a reduce nivelul de putere conform instrucțiunilor producătorului oalelor sub presiune.
- Asigurați-vă că există întotdeauna suficientă apă în oalele sub presiune sau în orice alt vas, deoarece folosirea unui vas gol pe plită poate duce la supraîncălzire ceea ce va deteriora atât vasul cât și zona de gătit.
- Vasele din sticlă rezistentă (Pyrex) cu fund finisat sunt potrivite pentru utilizarea lor pe plite dacă diametrul lor se încadrează pe zona de gătit. Vasele cu diametrul mai mare se pot sparge din cauza stresului termic.
- Atunci când utilizați vase speciale sau neconvenționale, respectați instrucțiunile producătorului vaselor.
- Când utilizați o oală foarte reflectorizantă (suprafață din metal strălucitor) sau o oală cu fund gros pentru gătit pe plita vitroceramică, timpul de gătit se poate prelungi cu câteva minute (până la 10 minute). Dacă doriți să fierbeți o cantitate mai mare de alimente, se recomandă un vas cu fund plat închis la culoare.
- Nu utilizați vase din lut deoarece acestea pot zgâria plita vitroceramică.

## Economisirea energiei

- Diametrul vasului trebuie să corespundă cu diametrul zonei de gătit. Dacă oala este prea mică, o parte din căldură se irosește; în plus, dacă folosiți o oală prea mică aceasta poate deteriora zona de gătit.
- Dacă este posibil având în vedere procesul de gătit, folosiți un capac.
- Vasul trebuie să aibă dimensiunea corespunzătoare pentru cantitatea de alimente preparate. Prepararea unei cantități mici de alimente într-un vas mare duce la o risipă de energie.
- Măncarea care necesită o perioadă lungă de timp trebuie preparată într-un oală sub presiune.
- Se pot prepara diferite legume, cartofi, etc. într-o cantitate mică de apă; cu toate acestea capacul trebuie închis bine. Când apa începe să fiarbă, reduceți puterea zonei de gătit la o setare care menține temperatura peste punctul de fierbere.



## Pornirea plitei

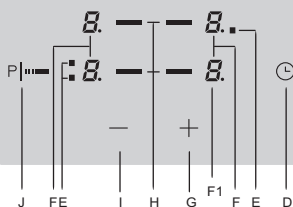


- Plita este prevăzută cu senzori electronici care se activează când suprafața unui anumit senzor este atinsă cu degetul pentru cel puțin o secundă.
- Activarea senzorului este confirmată printr-un sunet scurt.
- Nu amplasați obiecte pe suprafața senzorului (poate cauza rapoarte de erori).
- Asigurați-vă că suprafața senzorului este întotdeauna curată.

- Atingeți senzorul de pornire/oprire (A) și țineți-l apăsat pentru cel puțin o secundă. Plita se activează; se va afișa „0” lângă afișajul nivelului de putere al zonei de gătit (F) iar punctul zecimal (F1) va începe să licărească.

**⚠ Orice setare ulterioară trebuie efectuată în 10 secunde: în caz contrar, plita se va închide automat.**

## Pornirea zonelor de gătit



- Dacă plita se aprinde cu ajutorul senzorului de pornire/oprire (A), zona de gătit dorită se poate activa în următoarele 10 secunde. Pentru aceasta, atingeți senzorul (H). Punctul zecimal (F1) se va aprinde lângă afișajul nivelului de putere al zonei de gătit actual selectate.
- Atingeți senzorul „+” (G) pentru a regla nivelul de putere între 1-9. Dacă atingeți prima dată „-” (I), se va selecta imediat setarea 9.

**⚠ Când senzorul „+” (G) sau „-” (I) este apăsat și ținut apăsat, nivelurile vor începe automat să crească sau să descrească. Nivelul de putere se poate modifica prin atingerea acestor doi senzori de mai multe ori; în acest caz, nivelul de putere se modifică treptat. Setările se pot efectua doar pentru o zonă de gătit selectată – cea indicată prin punctul zecimal (F1).**

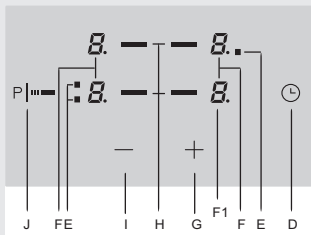
## Modificarea nivelului de putere al zonei de gătit

- Selectați zona de gătit prin apăsarea/atingerea senzorului (H). Punctul zecimal (F1) se va aprinde pe afișajul zonei de gătit selectate (F).
- Apăsați senzorul „+” (G) sau „-” (I) pentru a modifica nivelul de putere.

## Funcția de reîncălzire a zonei de gătit

- Scopul zonei de reîncălzire este acela de a menține alimentele calde care au fost deja preparate.
- Funcția de reîncălzire se activează prin apăsarea senzorului „-” (I) până când nivelul de putere este setat la 1 **L**.

## Oprirea zonelor de gătit

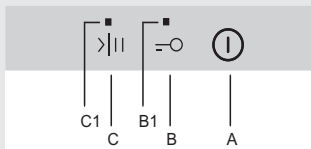


- Selectați zona prin apăsarea senzorului relevant (H). Punctul zecimal (F1) de lângă afișajul zonei de gătit selectate se va aprinde.
- Apăsati senzorul "-" (I) pentru a seta nivelul de putere la "0".
- Oprirea rapidă: nivelul de putere se poate regla instantaneu la "0" prin apăsarea senzorului "+" (G) și a senzorului "-" (I) în mod simultan.

## Oprirea plitei

- Plita poate fi oprită oricând prin apăsarea senzorului de pomire/oprire (A).
- Toți indicatorii se vor stinge, cu excepția indicatorilor de căldură reziduală/rămasă care sunt aprinși pe afișajul zonelor de gătit care sunt încă fierbinți.
- Dacă zona de gătit este oprită înainte de finalizarea procesului de gătit, se poate folosi căldura reziduală, ceea ce duce la economisirea energiei.

## Activarea sistemului de siguranță pentru copii



Prin activarea sistemului de siguranță pentru copii, se împiedică funcționarea și utilizarea zonelor de gătit. Astfel, copiii nu vor putea activa plita.

### Activarea sistemului de siguranță pentru copii

- Activați sistemul de siguranță pentru copii prin apăsarea senzorului (B) pentru aproximativ trei secunde; indicatorul luminos de semnalizare (B1) se va aprinde.
- Sistemul de siguranță pentru copii se poate activa când zona de gătit este în funcțiune.
- Sistemul de siguranță pentru copii previne activarea oricărui senzor, cu excepția întrerupătorului principal (A) și a senzorului sistemului de siguranță pentru copii (B).

### Dezactivarea sistemului de siguranță pentru copii

- Sistemul de siguranță pentru copii se poate dezactiva prin apăsarea senzorului (B) timp de trei secunde. Se va emite un sunet scurt când sistemul de siguranță pentru copii este dezactivat, iar indicatorul luminos de semnalizare situat deasupra senzorului se va stinge.

## Indicatorii de căldură reziduală

Imediat ce se oprește o zonă de gătit fierbinte, sau când se oprește întreaga plită, pe afișajul fiecărei zone de gătit fierbinți se vor afișa următoarele:

- "H" dacă zona de gătit este încă fierbinte;
- "h" dacă zona de gătit se răcește și este caldă la atingere. Durata acestui afișaj se calculează conform nivelului de putere

și depinde de durata în care zona de gătit a fost activată. Când semnalele "H" sau "h" se sting, zona de gătit poate fi încă fierbinte în anumite cazuri (pană de curent, un vas fierbinte lăsat pe zona de gătit). Aveți grijă deoarece există riscul de ardere. Dacă a avut loc o pană de curent când zonele de gătit erau încă fierbinți, indicatorul „H” sau „h” va începe să licărească. Acest lucru vă va indica că zona de gătit poate fi încă fierbinte, dar nu este neapărat necesar, în funcție de durata în care a fost întrerupt curentul.

**⚠ Aparatul a fost testat în fabrică. Acest test include încălzirea tuturor zonelor de gătit și a zonelor de încălzire; prin urmare, simbolul "H" se poate aprinde pe afișaj pentru un timp după ce aparatul este conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică.**

## Încălzire automată

Când această funcție este activată, zona de gătit va funcționa la cel mai mare nivel posibil pentru o anumită perioadă de timp, în funcție de nivelul de putere selectat; după aceasta, zona de gătit va reveni automat la nivelul selectat inițial și va continua să funcționeze. Funcția extra putere se poate activa pentru fiecare zonă de gătit, pentru fiecare nivel de putere, cu excepția nivelului »9« de putere, deoarece în acest caz zona de gătit funcționează constant la nivelul maxim.

### Activarea funcției de încălzire automată

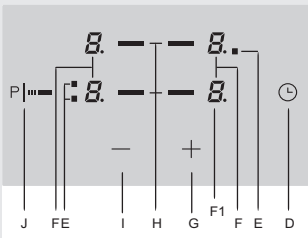
- Setati nivelul de putere la nivelul 9.
- Apăsați senzorul „+” (G). Indicatorii „A” și „9” se vor afișa alternativ pe afișaj.
- Reduceți nivelul de putere la nivelul dorit la care urmează să continue gătitul.

Simbolul „A” și nivelul de putere selectat vor fi indicați alternativ pe afișaj. Când funcția extra putere s-a încheiat, zona de gătit va reveni automat la nivelul selectat care va fi apoi indicat permanent pe afișaj.

**⚠ Dacă se modifică nivelul de putere în timpul funcției extra putere pentru o anumită zonă de gătit, funcția extra putere este imediat dezactivată.**

### Funcția extra putere este corespunzătoare în următoarele cazuri:

- Mâncarea care la începutul preparării este rece se încălzește rapid, iar apoi este preparată pentru o perioadă mai lungă de timp; cu ajutorul funcției extra putere acest lucru se poate realiza fără a controla în mod constant procesul de gătit (ex. friptură de vită).



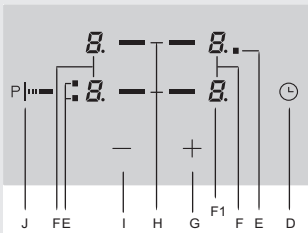
### Funcția de încălzire automată nu este corespunzătoare în următoarele cazuri:

- Mâncarea prăjită, fiartă sau înăbușită și care trebuie întoarsă frecvent, adăugând lichide sau învârtind; găluștile sau pastele cu mult lichid; mâncarea care necesită o fierbere mai îndelungată într-o oală sub presiune.

Mâncare/mod de gătit	cantitate	nivel de putere	durata procesului de gătit (min)
Supă/reîncălzire	0,5 - 1 litra	A7 - 8	4 - 7
lapte/reîncălzire	0,2 - 0,4 litra	A1 - 2	4 - 7
orez/fierbere	125g - 250g aprox. 300ml - 600ml apă	A2 - 3	20 - 25
cartofi coptți în coajă	750g - 1,5kg	A5 - 6	25 - 38
legume proaspete/ fierbere	0,5 - 1 kg aprox. 400ml - 600ml apă	A4 - 5	18 - 25

- Tabelul de mai jos ilustrează exemplele anumitor tipuri de mâncare pentru care încălzirea rapidă este corespunzătoare.
- Valorile indicate sunt aproximative și depind de alți parametri (ex. tipul și calitatea vaselor, cantitatea de apă suplimentară, etc.).
- Cantitățile mici sunt indicate pentru zonele de gătit mai mici, iar cantitățile mari pentru zonele de gătit mai mari.
- **Preparați în oale cu capac pe cele două zone de gătit mai mici din partea din spate stânga, din față dreapta sau pe zonele de gătit duble din partea din față stânga.**

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



### Activarea extinderii zonei de gătit

- Pentru o zonă de gătit selectată (punctul zecimal se va aprinde lângă afișajul zonei de gătit selectate), se poate activa o spirală suplimentară de încălzire prin apăsarea senzorului (J). Indicatorul luminos de semnalizare (E) se va aprinde lângă afișaj.
- Selectați zona de gătit pentru ambele spirale de încălzire.
- Dacă o zonă de gătit este prevăzută cu o a treia spirală de încălzire, aceasta se poate activa printr-o nouă apăsare a senzorului (J).

### Dezactivarea spiralei suplimentare de încălzire

- Selectați zona de gătit (punctul zecimal se va aprinde lângă afișajul zonei de gătit actual selectate).
- Spirala suplimentară de încălzire se poate dezactiva prin apăsarea de câteva ori a senzorului (J) pentru zona de gătit selectată.

La unele modele, funcția extra putere poate fi activată pe zona de gătit din stânga față indicată cu litera P. Acest lucru permite încălzirea mai rapidă a vaselor și a alimentelor.

### **Activarea funcției extra putere**

Selectați zona de gătit din stânga față. Un punct zecimal va apărea lângă afișajul nivelului de putere. Apăsăți senzorul (J) pentru a activa un inel de încălzire suplimentar sau funcția extra putere. Litera »P« va apărea pe ecran, iar funcția de încălzire suplimentară va fi curând activată pe zona de gătit.

### **Dezactivarea funcției extra putere**

Există două moduri de a dezactiva funcția extra putere:

- Selectați zona de gătit din stânga față și apăsați senzorul (J). Funcția extra putere va fi dezactivată, iar puterea de operare va reveni la nivelul stabilit înainte de activarea funcției extra putere. Dacă funcția extra putere a fost activată atunci când nivelul de putere era încă la zero (»0«), zona de gătit va fi oprită după dezactivarea funcției extra putere.
- Selectați zona de gătit din stânga față și apăsați senzorul (-). Funcția extra putere va fi dezactivată, iar zona de gătit va reveni la nivelul de putere 9. Puterea poate fi redusă la nivelul dorit apăsând senzorul (-).

### **NOTĂ:**

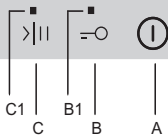
- Zona de gătit cu funcția extra putere activată necesită o capacitate mare de încălzire. Prin urmare, zona de gătit superioară adiacentă (spate) nu poate fi simultan setată la puterea maximă; mai degrabă, puterea sa va fi limitată la 7 pe durata funcției extra putere. Dacă funcția extra putere este activată pe zona de gătit din stânga față într-un moment când zona de gătit din spate este setată la nivelul de putere 8 sau 9, sau atunci când încălzirea automată este activată, nivelul de putere pentru zona de gătit din stânga spate va fi setat automat la 7.
- Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu o protecție încorporată la supraîncălzire. În cazul în care nu există niciun vas pe zona de gătit sau în cazul în care transferul de căldură către alimente nu este suficient, atunci încălzirea va fi dezactivată în mod automat pentru câteva secunde. Acest lucru este deosebit de important pe zona de gătit cu opțiunea extra putere deoarece funcționează la putere mult mai mare și există o probabilitate mai mare de supraîncălzire.

Pentru siguranță, plita este prevăzută cu un dispozitiv care limitează durata de funcționare a plitei pentru fiecare zonă de gătit în parte. Durata de funcționare se calculează de la ultima modificare efectuată la setările nivelului de putere pentru o

anumită zonă de gătit. Dacă nivelul de putere nu se modifică pentru un timp, zona de gătit se va opri automat după o anumită perioadă de timp care depinde de nivelul de putere (cu cât este mai mare nivelul de putere, cu atât este mai scurtă durata – vezi tabelul de mai jos).

Nivel de putere	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Durata maximă de funcționare în ore	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

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



Funcția STOP & GO vă permite să suspendați sau să opriți temporar procesul de gătit (alte urgențe), în timp ce puteți păstra aceleași setări.

#### **Activarea funcției STOP & GO**

- Prepararea este suspendată temporar prin apăsarea senzorului STOP & GO (C).
- Deasupra senzorului se va aprinde un semnal luminos de semnalizare (C1).
- Toate setările sunt suspendate, iar zonele de gătit nu vor funcționa. Literele S, t, O, și P vor fi afișate alternativ pe ecran.

#### **Reluarea procesului de gătit**

- Plita va continua să funcționeze când se va apăsa din nou senzorul STOP & GO (C).
- Indicatorul luminos de semnalizare (C1) se va stinge.



**Dacă funcția STOP & GO nu este dezactivată în 10 minute, întreaga plită se va opri automat.**

### **Temporizatorul programului (în funcție de model)**

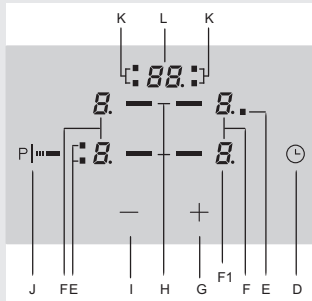
#### **Plita este prevăzută cu două tipuri de funcții de temporizare:**

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

#### **A Funcția de încălzire - numărătoare inversă fără opțiunea de oprire a zonei de gătit**

Temporizatorul vă avertizează că timpul selectat s-a scurs, dar zona de gătit nu se va opri. Funcția temporizator alarmă poate fi setată când zona de gătit este în funcțiune.

- Apăsați senzorul temporizatorului (D) pentru a activa temporizatorul. Pe afișajul temporizatorului (L) se va afișa "00" iar punctul zecimal (F1) se va aprinde.
- Apăsați senzorul „+” (G) și „-” (I) pentru a seta durata între 1 și 99 de minute.
- După ce durata setată a expirat, se va auzi alarma dar zona de gătit nu se va opri.
- Opriți alarma prin apăsarea oricărui senzor; în caz contrar, alarma se va opri după o anumită perioadă de timp.



- Alarma va rămâne activată și după ce plita se va opri cu ajutorul butonului (A).

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

Temporizatorul cu funcția de oprire facilitează procesul de gătit prin setarea timpului de gătit pentru o anumită zonă de gătit. Pentru a seta temporizatorul cu funcție de oprire, nivelul de putere trebuie să fi fost setat deja (vezi secțiunea „Pornirea zonelor de gătit”).

- Apăsați senzorul temporizatorului (D) pentru a activa temporizatorul. Pe afișajul temporizatorului (L) se va afișa “00” iar punctul zecimal (F1) se va aprinde. Când senzorul (D) se va apăsa din nou, punctul (K) care indică zona de gătit selectată va începe să licărească.
- Atâta timp cât punctul zecimal este aprins, senzorii „+” (G) și „-” (I) pot fi folosiți pentru a seta durata între 1 și 99 minute. Dacă senzorul este apăsat și ținut apăsat, gradul la care setarea temporizatorului este modificată va crește după un timp.
- Când valoarea este setată, începe numărătoarea inversă. Punctul corespunzător (K) licărește încă, indicând durata de gătit selectat.



**Timpul de gătit se poate seta pentru fiecare zonă de gătit în mod independent. Dacă au fost setate mai multe temporizatoare, se va afișa întotdeauna perioada cea mai apropiată de 0. Aceasta se va indica printr-un indicator luminos de semnalizare (L) care va licări și care va indica durata de gătit.**

### Modificarea setării temporizatorului

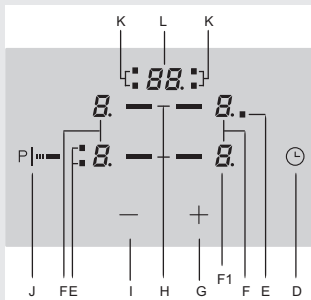
- Setarea temporizatorului se poate modifica oricând în timpul utilizării.
- Apăsați senzorul temporizatorului (D) pentru a afișa timpul rămas din durata selectată de gătit. Indicatorul luminos de semnalizare corespunzător (K) va licări.
- Apăsați senzorul “+” (G) sau “-” (I) pentru a seta noua durată de gătit.

### Verificarea timpului rămas de gătit

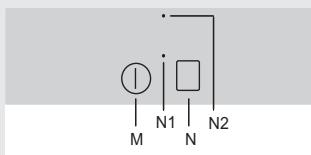
Dacă sunt setate mai multe temporizatoare, timpul rămas de gătit se poate afișa prin apăsarea senzorului (D).

### Oprirea temporizatorului

După ce durata setată a expirat, se va auzi alarma dar zona de gătit nu se va opri. Valoarea “00” va începe să licărească pe afișajul temporizatorului. Oprțiți alarma prin apăsarea oricărui senzor; în caz contrar, alarma se va opri după o anumită perioadă de timp.



### Zona de încălzire (în funcție de model)



### Dezactivarea temporizatorului înainte de expirarea timpului setat:

- Selectați afișajul temporizatorului dorit (vezi secțiunea Modificarea setării temporizatorului) – timpul setat și punctul corespunzător care indică durata de gătit vor licări.
- Apăsați senzorul „-” (I) pentru a seta valoarea la “00”, sau apăsați senzorii „+” (G) și „-” (I) simultan pentru a reseta imediat valoarea la zero.

Zona de încălzire este destinată pentru păstrarea caldă a mâncării deja preparate. Nu este destinat pentru prepararea și reîncălzirea mâncăturilor reci.

Zona de încălzire se încălzește încet și atinge o temperatură de aproximativ 100°C; prin urmare, există riscul de ardere.

Preveniți accidentele și nu așezați obiecte nerezistente la căldură pe zona de încălzire.

### Pornirea zonei de încălzire

- Atingeți senzorul de pornire/oprire (M) pentru a porni zona de încălzire. Indicatorul luminos (N1) va licări pentru câteva secunde.
- Acum, atingeți senzorul de activare a zonei de încălzire (N). Indicatorul luminos (N1) va rămâne aprins acum continuu. Se va activa zona de încălzire.

### Oprirea zonei de încălzire

- Atingeți senzorul de pornire/oprire (M) pentru a opri zona de încălzire. Indicatorul luminos (N1) se va stinge.
- Zona de încălzire se poate opri și prin atingerea senzorului de activare a zonei de încălzire (N).

### Avertisment “zonă de încălzire fierbinte”

- Când zona de încălzire atinge temperatura la care este caldă la atingere, indicatorul de avertizare (N2) se va aprinde.
- Indicatorul de avertizare va rămâne aprins pentru o perioadă de timp chiar și după ce zona de încălzire a fost oprită.



## ***Atenționări speciale și raportarea erorilor***

- Dacă toate nivelele de putere sunt setate la "00", plita se va opri automat după 10 secunde.
- Dacă se activează oricare dintre senzori pentru mai mult de 10 secunde, plita se va opri, alarma va porni iar simbolul „F” va licări pe afișaj.
- Dacă senzorii sunt acoperiți cu un obiect sau dacă lichidul fierd atinge suprafața senzorilor plita se va închide automat după o anumită perioadă de timp.
- Dacă senzorii nu răspund la comenzi, deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică pentru câteva minute (scoateți siguranța sau piedica întrerupătorului principal) apoi, reconectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică și reporniți întrerupătorul principal.

## Curățarea

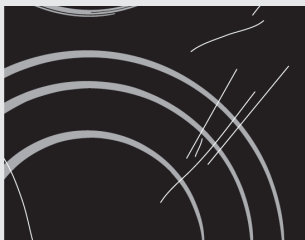


Figura 1



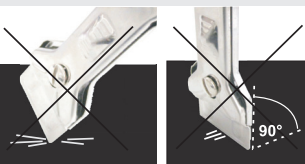
Figura 2



Figura 3



Figura 4



După fiecare utilizare a plitei **vitroc ceramică**, **așteptați ca aceasta să se răcească și curățați-o**; în caz contrar, chiar și cele mai mici reziduuri alimentare se vor arde pe suprafața fierbinte data viitoare când veți folosi aparatul.

**Pentru curățarea și întreținerea regulată a suprafeței vitroc ceramică, folosiți soluții de condiționare care formează un strat protector pe suprafață, apărând-o împotriva mizeriei.** Înainte de fiecare utilizare, ștergeți praful sau particulele de pe suprafața plitei și de pe fundul oalei deoarece acesta poate zgăria suprafața. (Figura 1).

**Atenție:** buretele de sârmă, bureții abrazivi și detergenții abrazivi pot zgăria suprafața plitei. Suprafața vitroc ceramică poate fi deteriorată și de spray-urile agresive și de soluțiile lichide agresive de curățare neagitate (neamestecate) suficient (Figura 1 și Figura 2)

**Semnele** se pot șterge dacă se utilizează soluții de curățare agresive sau abrazive sau vase cu fund deteriorat (figura 2).

**Petele deschise** la culoare pot fi înlăturate cu ajutorul unei cârpe moi umede; apoi, ștergeți suprafața (Figura 3).

**Petele de apă** pot fi înlăturate cu ajutorul unei soluții slabe cu oțet; cu toate acestea, nu folosiți această soluție pentru a curăța rama (doar la anumite modele, deoarece nu va mai avea luciu. Nu folosiți spray-uri agresive sau soluții de decalcifiere (Figura 3).

**Petele dificile** pot fi înlăturate cu ajutorul soluțiilor și ustensilelor speciale de curățare a plitelor vitroc ceramică. Când folosiți aceste produse, urmați instrucțiunile prevăzute de producătorii respectivi.

**Asigurați-vă că reziduurile de soluție de curățare sunt înlăturate complet, deoarece acestea pot deteriora plita vitroc ceramică când zonele de gătit se încălzesc** (Figura 3).

Reziduurile arse și rezistente pot fi înlăturate cu ajutorul unei raclete (figura 4). Aveți grijă atunci când folosiți racleta pentru a preveni rănirea persoanelor.



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

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



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



Figura 5

Zahărul și preparatele care conțin zahăr pot deteriora permanent suprafața vitroceramică (Figura 5); prin urmare, acestea trebuie înlăturate de pe suprafața vitroceramică cât mai repede posibil, deși zona de gătit poate fi încă fierbinte (Figura 4). **Orice modificare a culorii suprafeței vitroceramice** nu afectează funcționarea ei sau stabilitatea suprafeței. Aceste decolorări sunt în mare parte

rezultatul reziduurilor de mâncare arsă sau utilizării vaselor confecționate din materiale precum aluminiu sau cupru; aceste pete sunt dificil de înlăturat.

**Atenție:** Toate deteriorările descrise mai sus au legătură în mod predominant cu estetica, de ex. aspectul aparatului și nu afectează direct funcționarea acestuia. Aceste erori nu fac obiectul unei cereri de garanție.

## Montarea

### Atenționări importante

- Montarea aparatului într-un blat de bucătărie și conectarea acestuia la rețeaua de alimentare cu energie electrică pot fi efectuate doar de un tehnician calificat.
- Furnirul sau alte materiale de finisare a mobilei de bucătărie în care se va încorpora plita trebuie tratate cu lipici rezistent la căldură (100°C); în caz contrar, finisajul blatului se poate decolora sau deforma.
- Plita este dimensionată astfel încât să poată fi încorporată în blat deasupra unei piese de mobilier cu o lățime de 600 mm sau mai mare.
- După montare, cele două elemente de fixare din față trebuie să fie accesibile de dedesubt.
- Piesele de mobilier suspendate sau montate pe perete trebuie montate sus astfel încât să nu intervină în procesul de lucru.
- Distanța dintre plită și hotă nu trebuie să fie mai mică decât distanța indicată în instrucțiunile de montare a hotei. Distanța minimă este de 650 mm.
- Distanța dintre marginea aparatului și piesa înaltă de mobilier de bucătărie adiacentă nu trebuie să fie mai mică de 40 mm.
- Este permisă folosirea plăcilor sau bordurilor decorative din lemn masiv pe blaturile din spatele plitei, dacă distanța minimă este aceeași cu cea indicată în schițele de montare.
- Distanța minimă dintre plita încorporabilă și peretele din spate este indicată în schițele de montare.

## Instalarea garniturii din spumă

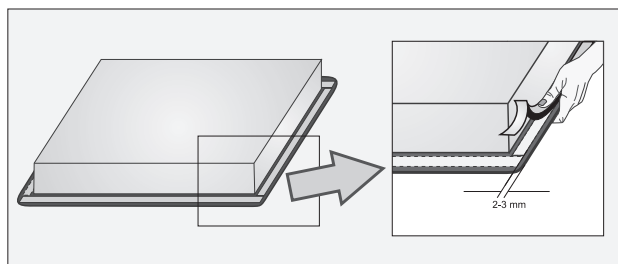
Înainte de a introduce aparatul în spațiul din blatul de bucătărie, garnitura din spumă furnizată trebuie atașată în partea de jos a plitei vitroceramice (din sticlă) (a se vedea figura mai sus). **Nu montați aparatul fără garnitura din spumă!**

**Garnitura ar trebui să fie atașată pe aparat după cum urmează:**

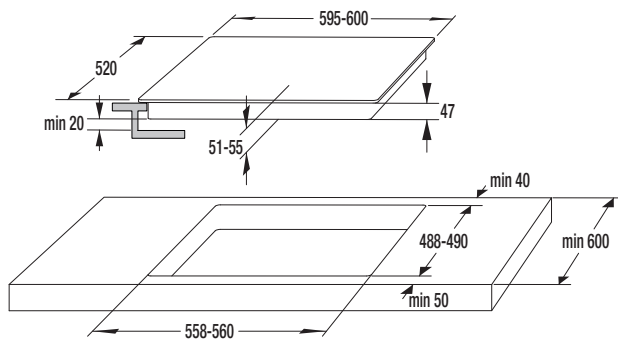
- Îndepărtați folia protectoare de pe garnitură.
- Apoi, atașați garnitura în partea inferioară a componentei din sticlă, la aproximativ 2-3 mm de margine (conform figurii). Garnitura trebuie atașată pe toată lungimea marginii din sticlă și ar trebui să nu se suprapună la colțuri.
- Atunci când montați garnitura, asigurați-vă că sticla nu intră în contact cu obiecte ascuțite.

### NOTĂ!

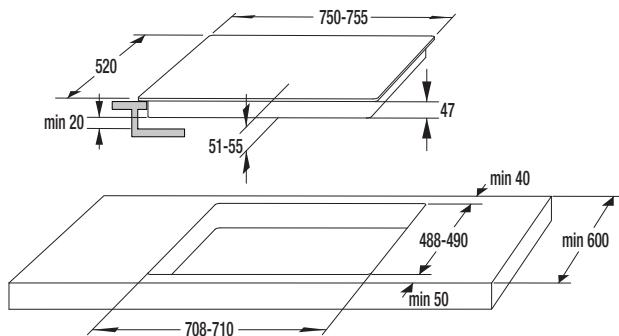
Pe unele aparate, garnitura este deja montată!



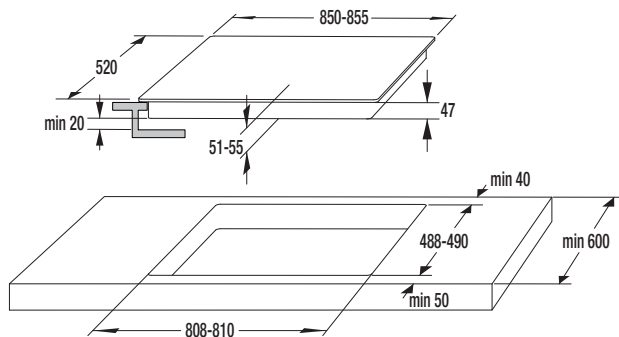
## Dimensiunile blatului de bucătărie



**SVK6**

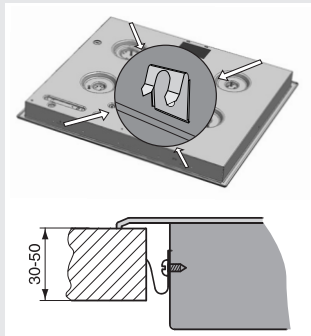


### SVK7



### SVK8

- Plitele pot fi montate în blaturi de bucătărie care au o grosime de la 30 la 50 mm.
- Piesa de mobilier de bucătărie de sub plită nu trebuie prevăzută cu sertar. Dacă piesa de mobilier de bucătărie are un perete despărțitor orizontal, aceasta trebuie montată la peste 60 milimetri de suprafața inferioară a blatului. Spațiul dintre peretele despărțitor și plită trebuie să fie gol; nu trebuie amplasate obiecte în acest spațiu.
- Pe peretele din spate al mobilei trebuie tăiată o bucată cu o lățime de cel puțin 175 mm de-a lungul întregii lățimi a piesei de mobilier de bucătărie.
- Doar cuptoarele de tip EVP4...,EVP2..., care sunt prevăzute cu ventilator de răcire pot fi montate sub această plită.



### Procedura de montare

- Blatul trebuie montat complet orizontal.
- Suprafețele decupate trebuie protejate corespunzător.
- Atașați elementele de fixare (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) cu șuruburile prevăzute (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) pe peretele din stânga și din dreapta al plitei și pe blat.
- Conectați plita la rețeaua de alimentare cu energie electrică (vezi instrucțiunile de conectare a plitei la rețeaua de alimentare cu energie electrică).
- Introduceți plita în spațiul decupat și apăsați bine de sus înspre blat.
- Pentru a înșuruba clema de fixare nu este permisă utilizarea șuruburilor mai lungi de 6,5 mm.

## Conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu energie

### Atenționări importante

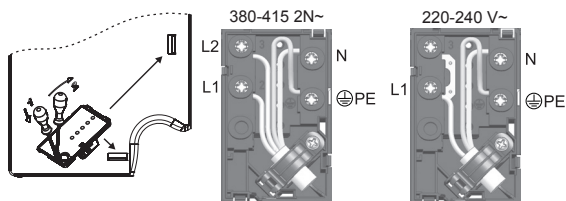
- Aparatul poate fi conectat doar de către un tehnician calificat autorizat.
- Protecția sistemului electric trebuie să corespundă cu toate regulamentele relevante.
- Clemele de conectare pot fi accesibile când capacul clemelor de conectare este deschis/înlăturat.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu informații tehnice este compatibilă cu tensiunea circuitului dumneavoastră.
- Plăcuța cu date tehnice de bază este atașată pe partea inferioară a plitei.
- Circuitul electric trebuie să includă de asemenea un întrerupător omnipolar care separă aparatul de rețeaua de alimentare cu energie electrică, dacă este necesar, la o distanță de cel puțin 3 mm între contacte. Dispozitivele corespunzătoare includ siguranțele, întrerupătoarele de protecție, etc.
- Conectarea trebuie aleasă conform posibilităților de instalare cu privire la curent și siguranțe.
- Dată fiind protecția împotriva riscului de incendii, aparatele de acest tip pot fi montate într-un blat lângă o piesă de mobilier de bucătărie mai înaltă decât aparatul (când este montată); cu toate acestea, în acest caz, pe cealaltă parte, lângă aparat, trebuie montată o piesă de mobilier de bucătărie care să nu fie mai înaltă decât plita.
- Părțile izolate sau conductoare de curent trebuie protejate împotriva contactului direct.

### ATENȚIE!

- Pred vsakim posegom vedno prekinite dovod električne energije aparatu. Glede na omrežno napetost je treba aparat priključiti po prikazani shemi. Zaštitni vodnik (PE) priključite na sponko, označeno z znakom za ozemljitev .
- Priključni kabel morate voditi skozi razbremenilno napravo, ki kabel varuje pred izvlečenjem.
- Po priključitvi vklopite vsa grela za približno 3 minute, da preverite njihovo delovanje.

## Diagrama de conectare

- "Aparatele sunt adecvate pentru energia electrică produsă de panourile fotovoltaice cu condiția ca tensiune electrică să fie de 220VAC - 240VAC cu frecvență semicondusă de 50Hz pentru ca aparatul să funcționeze în mod corespunzător (în mod alternativ se poate folosi un generator cu aceeași caracteristică tehnică)."
- Conectarea incorectă poate distruge piesele aparatului, anulând astfel garanția.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice este compatibilă cu tensiunea rețelei dumneavoastră. Tensiunea de conectare (220 - 240 V prin N) trebuie verificată de un tehnician calificat care utilizează dispozitive corespunzătoare de măsurare.
- Cablul de conectare de pe spatele aparatului trebuie tras astfel încât să nu atingă peretele din spate al aparatului, deoarece această parte devine foarte fierbinte în timpul funcționării.



### NOTĂ:

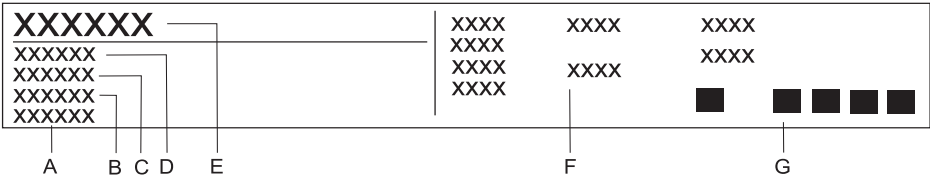
Punțile de conectare sunt instalate deja în locurile respective pe clemă. Șuruburile terminalelor de conectare sunt deschise, ceea ce înseamnă că nu trebuie desfăcute sau deșurubate. Când strângeți șuruburile, veți auzi un »click«, ceea ce înseamnă că șuruburile trebuie strânse/înșurubate complet.

Următoarele pot fi utilizate pentru conectare:

- Cablurile de cauciuc de tip H05 RR-F 4x1,5 cu fir de protecție verde-galben,
- Cablurile de izolare de tip H05 VV-F 4x1,5 din PCV cu fir de protecție galben-verde, sau alte cabluri echivalente sau mai bune.

# Caracteristici tehnice

## Plăcuța cu date tehnice



- A** Număr de serie
- B** Cod C Model D Tip
- E** Marca
- F** Informații tehnice
- G** Indicații/simboluri de conformitate

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

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









SVK67,73,82CS\_ORAITO2



601615

ro (09-17)