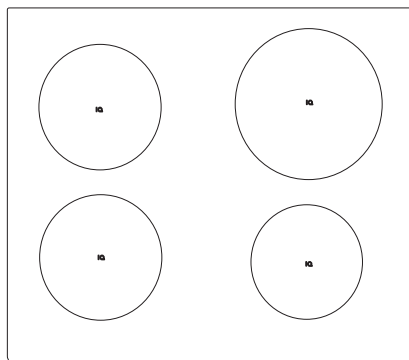


**INSTRUCȚIUNI DE
UTILIZARE**
PLITĂ CU INDUCȚIE



Vă mulțumim pentru încredere și pentru achiziționarea aparatului!

Acest manual de instrucțiuni detaliat este oferit pentru a face mai accesibilă utilizarea acestui produs. Instrucțiunile ar trebui să vă permită să aflați totul despre noul dumneavoastră aparat, mult mai repede.

Asigurați-vă că ați primit un aparat nedeteriorat. Dacă există deteriorări în urma transportului, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul local de unde a fost furnizat. Numărul de telefon poate fi găsit pe factură sau nota de livrare.

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.



Pentru instrucțiuni și sugestii mai detaliate vizitați <http://www.gorenje.com> sau scanați codul QR de pe plăcuța tehnică.

Următoarele simboluri sunt folosite pe tot cuprinsul manualului și au următoarele sensuri:



INFORMAȚIE!

Informație, avis, sfat, sau recomandare



ATENȚIE!

Avertisment – pericol general

Cuprins

Precauții de siguranță	4
Appliance description	7
Date tehnice	7
Înainte de prima utilizare	7
Plită	8
Utilizarea plitei de gătit	11
Unitatea de control	11
Pornirea plitei	12
Pornirea zonelor de gătit	12
Schimbarea setărilor zonei de gătit	12
Încălzire rapidă automată	12
Zonă de gătit extinsă	13
Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonelor de gătit	14
Modifi care nivelului puterii de gătit prin mutarea tigăii	15
Funcția Power Boost	15
Protecție la supraîncălzire	17
Oprire automată	17
Funcția memorie	17
Întreruperea procesului de gătire - funcția stop/go (pauză)	17
Blocarea de siguranță pentru copii	17
Funcțiile temporizatorului	18
Programe de gătit automate - funcția IQ	20
Oprirea zonei de gătit	23
Indicator căldură reziduală	23
Timpul maxim de gătire	23
Oprirea întregii plite de gătit	23
Setări utilizator	24
Întreținere & curățare	26
Tabel depanare și erori	27
Zgomotele emise în timpul gătitului prin inducție	28
Funcții de siguranță și erori de afișare	29
Instalarea unei plite încorporate	30
Procedura de instalare	30
Orificii de ventilație în dulapul inferior de bucătărie.	31
Instalarea pentru încorporare în blatul de lucru	32
Montarea garniturii de spumă	36
Conectarea plitei la rețeaua electrică	37
Diagrama de conectare	37
Dezafectarea	39

Precauții de siguranță



PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE – CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse.

Copiii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

Nu folosiți mașini de curățat cu aburi sau produse de curățat de înaltă presiune pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare.

Aparatul nu este destinat a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sisteme speciale de comandă de la distanță.

Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, agenții săi de service autorizați sau persoane similare calificate, pentru a evita un dezastru (doar pentru aparatele cu cablu de legătură).

ATENȚIONARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita o eventuală electrocutare.

ATENȚIONARE: Gătirea pe plită cu 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 și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură anti-foc.

ATENȚIONARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie să fie supravegheat în mod continuu.

ATENȚIE: Acest aparat este destinat doar în scop de gătit. Aparatul nu trebuie folosit în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

ATENȚIONARE: Folosiți doar grilajele de protecție proiectate de producătorul aparatului sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau grilajele de protecție încorporate în aparat. Utilizarea unor grilaje de protecție inadecvate poate duce la producerea unor accidente.

După utilizare, opriți zona de gătit de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul pentru vase.

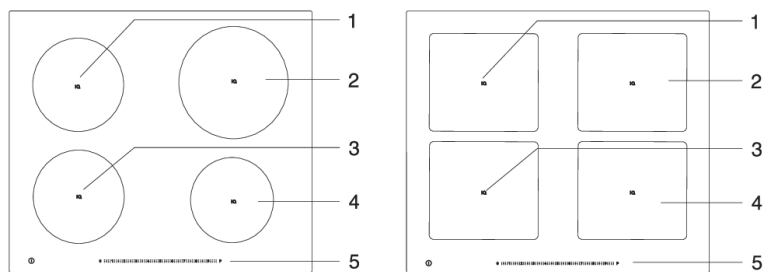
Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

Appliance description

(în funcție de model)

INFORMAȚIE!

Deoarece aparatele pentru care au fost întocmite aceste instrucțiuni pot avea diferite dotări, este posibil ca unele funcții sau echipamente care nu sunt incluse în aparatul dvs. să fie prezentate în acest manual.



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

Date tehnice

(în funcție de model)



- A. Serie
- B. Cod
- C. Tip
- D. Marcă înregistrată
- E. ID Model
- F. Date tehnice
- G. Indicații/simboluri de conformitate

Plăcuța de date cu informațiile de bază de pe aparat este situată în partea inferioară a plitei. Informații privind tipul și modelul aparatului se pot găsi pe fișa de garanție.

Înainte de prima utilizare

În cazul în care plita are o suprafață vitroceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și detergent lichid. Nu folosiți detergenți agresivi, precum soluții de curățare abrazive care pot zgăria suprafața, bureți abrazivi de spălat vase sau soluții de îndepărtare a petelor.

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

Plită

Suprafață vitroceramică

- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Nu utilizați plita vitroceramică dacă este crăpată sau spartă. În cazul în care un obiect ascuțit cade pe plită, aceasta se poate sparge. Consecințele unui astfel de eveniment pot fi vizibile imediat sau numai după un timp.
- În cazul în care apar crăpături vizibile pe plită, deconectați imediat aparatul de la alimentarea cu energie.
- Asigurați-vă că zona de gătit și partea inferioară a vaselor de gătit sunt curate și uscate. Astfel se asigură o mai bună propagare a căldurii și se previne deteriorarea suprafeței de încălzit.
- Nu așezați vase de gătit goale pe zonele de gătit. 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

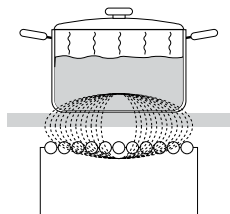
Puterea de încălzire a zonei de gătit poate fi setată la 18 niveluri diferite (în funcție de model). Tabelul prezintă câteva exemple de utilizare pentru fiecare nivel.

Nivelul de gătit	Scopul
0	oprit, folosind căldura reziduală
1 - 2	păstrarea caldă a mâncării, fi erberea 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 electrice

- 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 avariarea 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.

Principiul de funcționare al plitei cu inducție



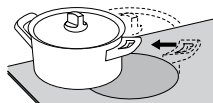
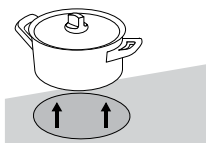
- Plita este prevăzută cu zone de gătit cu inducție eficiente. Căldura este generată direct în partea inferioară a vasului, acolo unde este necesară. Astfel, cantitatea de energie este considerabil redusă comparativ cu încălzitoarele tradiționale, care funcționează pe principiul radiației.
- Zonele vitroceramice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

ATENȚIE!

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

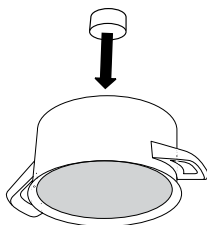
Nu folosiți detergenți și alți agenți de curățare pentru curățarea plitei vitroceramice încinse. Acestea pot avaria suprafața.

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.
- În cazul în care o tigaie este mult mai mică decât zona de gătit, există posibilitatea ca aceasta să nu fie recunoscută de zona de gătit. Când zona de gătit este activată, semnul  și nivelul de alimentare selectat vor clipi alternativ pe afișajul puterii de gătit.
- 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.

Vase de gătit prin inducție

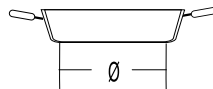
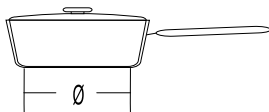
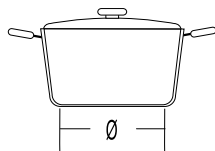


- Inducția va funcționa corect dacă folosiți vase pentru gătit adecvate.
- Asigurați-vă că oala sau tigaia se află pe mijlocul arzătorului.
- Vase de gătit adecvate: vase confecționate din oțel, tigăi din oțel emailate sau tigăi din fontă.
- Vase de gătit neadecvate: vase din aliaje de oțel cu bază din cupru sau aluminiu și vase de gătit din sticlă.
- Testarea cu magnet: Utilizați un magnet mic pentru a verifica dacă oala sau tigaia este feromagnetică. Dacă magnetul se lipește de baza tigăii, atunci aceasta este adecvată pentru gătitul cu inducție.

- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea corectă. În primul rând, setați arzătorul la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, micșorați puterea de gătit atunci când este necesar.
- Asigurați-vă că există suficient lichid în oala sub presiune sau în orice altă oală sau vas. Din cauza supraîncălzirii, folosirea unui vas gol pe zona de gătit poate determina deteriorarea vasului și a zonei de gătit.
- Anumite vase de gătit nu au o bază integral feromagnetică. În aceste cazuri, doar partea magnetică se va încălzi, în timp ce restul bazei va rămâne rece.
- Atunci când utilizați vase speciale, respectați instrucțiunile producătorului.
- Pentru cele mai bune rezultate ale gătitului, zona feromagnetică de la baza vasului de gătit trebuie să corespundă cu dimensiunea arzătorului. Dacă arzătorul nu recunoaște tigaia, încercați să o așezați pe un alt arzător cu un diametru mai mic.

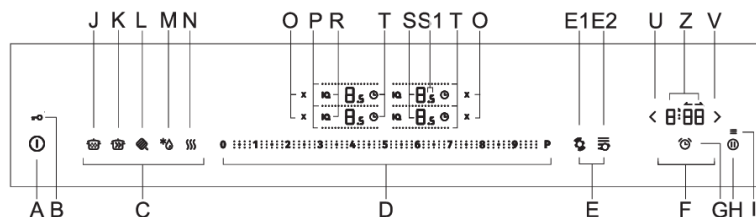
Arzător	Diametrul minim al bazei tigăii
Ø 160 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 90 mm
Ø 210 mm	Ø 110 mm
190 x 210 mm	Ø 110 mm
Bridge (octa)	Ø 230 mm

Partea inferioară a tigăii trebuie să fie plată.



Utilizarea plitei de gătit

Unitatea de control



A Tastă pornire/oprire plită

B Blocare unitate de control /blocare de siguranță pentru copii

C Funcții IQ

D Cursor

E Funcții Smart

E1 Recunoaștere poziție tigaie cu recunoaștere automată a tigăii și extinderea automată a zonelor de gătit

E2 Modifi care nivelului puterii de gătit prin mutarea tigăii

F Funcții temporizator

G Tastă setări temporizator program

H Funcția Stop/Go și Recall

I Setări

J Gătire lentă

K Gătire cu o cantitate mare de apă

L Prăjire/rumenire

M Dezghețare alimente congelate

N Păstrarea alimentelor calde

O Tastă oprire rapidă zonă de gătit

P Afi șare zonă extinsă

R Tastă activare și afi șare funcție IQ

S Afi șare nivel putere/căldură reziduală

S1 Jumătate de program

T Tastă activare temporizator program

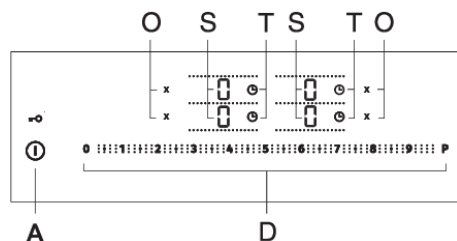
U Tastă reducere setări temporizator

V Tastă intensifi care setări temporizator

Z Afi șare temporizator

Unitățile de afi șare funcționează și ca taste pentru reglarea setărilor.

Pornirea plitei



Așezați vasul de gătit pe plită. Atingeți tasta pornire/oprire (A) pentru a porni plita. "0" va apărea pe toate afișajele zonei de gătit (S). Se va emite un scurt semnal sonor.



INFORMAȚIE!

Dacă în următoarele 10 secunde nu este pornită nicio zonă de gătit, plita de gătit se va opri.

Pornirea zonelor de gătit

- Atingeți unitatea de afișare pentru zona de gătit dorită. Unitatea de afișare selectată va lumina intermitent. Tastele de pe cursor (D) se aprind, dar sunt estompate (numai la anumite modele).
- În următoarele 5 secunde, atingeți zona/poziția selectată de pe cursor (D). Afișajul nu va mai lumina intermitent, iar nivelul de putere real setat va fi afișat. Funcțiile (T) temporizatorului și tasta de oprire rapidă (O) vor apărea lângă nivelul de putere afișat pentru zona de gătit selectată (S). Ambele unități de afișare sunt aprinse, dar estompate.
- Zona de gătit rămâne activă.
- Dacă plita nu recunoaște nicio tigaie pe zona de gătit selectată, apare simbolul 𐀀. Dacă nu plasați o tigaie pe zona selectată pentru gătit în 2 minute, zona de gătit se va stinge automat.

Schimbarea setărilor zonei de gătit

Selectați zona de gătit dorită apăsând unitatea de afișare a nivelului de gătit (S). Nivelul de putere poate fi setat prin glisare sau atingând direct o zonă sau poziție de pe cursor (D).

Două zone de gătit adiacente pe verticală (una în spatele celeilalte)

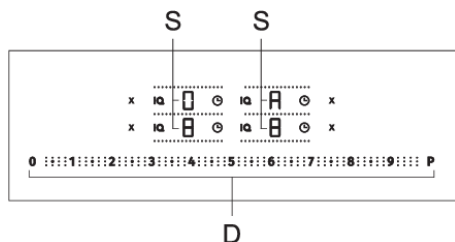
- Funcția power boost nu poate fi activată simultan pentru ambele zone de gătit de pe aceeași parte a plitei (adică ambele zone de pe partea stângă sau ambele zone de pe partea dreaptă), deoarece acest lucru ar rezulta în supraîncărcare de curent.
- Dacă funcția power boost este setată deja pentru una dintre zonele de gătit, atunci nivelul de putere maxim disponibil pentru cealaltă zonă de gătit este 9.

Încălzire rapidă automată

Toate zonele de gătit sunt prevăzute cu un mecanism special care setează puterea de gătit la maximum la începutul procesului de gătit, indiferent de setarea puterii curente. După un timp, zona de gătit revine la nivelul setat inițial. Încălzirea rapidă automată poate fi activată pe fiecare zonă de gătit pentru fiecare nivel de putere cu excepția nivelurilor 9 și P.

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

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



Se pornește plita și se așează o tigaie adecvată pe una dintre zonele de gătit. Selectați zona de gătit dorită care ar trebui oprită ("0" ar trebui să apară pe unitatea de afișare). Apăsați poziția relevantă de pe cursor pentru a seta puterea și țineți degetul apăsat pe cursor timp de 3 secunde. "A" și nivelul de putere selectat vor alterna pe afișajul nivelului de putere. La expirarea timpului de încălzire rapidă automată, zona de gătit trece automat la nivelul selectat care va fi afișat în mod continuu.

Tabel încălzire rapidă automată

Nivel de putere	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5
Timp încălzire rapidă automată (sec)	40	60	70	100	120	150	180	220	260	300	430	400	120	150	195	200

Oprire încălzire rapidă automată

Dacă nivelul de gătit este redus în timp ce încălzirea rapidă automată este activă, încălzirea rapidă automată va fi oprită pentru această zonă de gătit.

Funcția automată poate fi dezactivată prin selectarea zonei de gătit aferente și reducerea nivelului de gătit la 0. Apoi, setați noul nivel de gătit.

Zonă de gătit extinsă

(în funcție de model)

- Anumite modele permit combinarea a două zone de gătit într-o singură zonă de gătit conectată extinsă. Astfel, o tigaie mare ovală sau o tigaie pot fi așezate pe câmpul de gătit combinat. Tigaia trebuie să fie suficient de mare pentru a acoperi centrele superioare și inferioare ale zonei de gătit.
- Dimensiunea maximă a tigăii: 40 x 25 cm. Vă recomandăm să utilizați un vas de copt sau o tigaie cu bază grea. În timpul procesului de gătit, vasul sau tigaia se vor încălzi. Aveți grijă să evitați arsurile.
- Când așezați vasul de copt pe plită, asigurați-vă că nu acoperă modulul de control.



INFORMAȚIE!

Tigaia ar trebui să acopere întotdeauna centrul zonei de gătit!

Activarea zonei de gătit extinse

- Porniți plita de gătit apăsând senzorul pornit/oprit (A).
- Zonele de gătit pe care doriți să le extindeți trebuie să fie oprite.
- Atingeți afișajul nivelului de putere ales pentru a selecta prima zonă de gătit. Imediat după aceea, atingeți unitatea de afișare a zonei de gătit adiacente pe care doriți să o extindeți împreună cu prima.

- Liniile aprinse indică zona de gătit extinsă pentru care numai unitatea de afișare a nivelului de putere inferior va fi aprins, indicând un "0" intermitent; linia aprinsă dintre zonele de gătit va dispărea.
- Utilizați cursorul pentru a seta nivelul de putere dorit pentru zona extinsă.
- Pentru a schimba ulterior nivelul de putere, mai întâi apăsați unitatea de afișare pentru zona de gătit inferioară.



INFORMAȚIE!

Zona de gătit extinsă nu permite funcționarea cu funcția power boost; numai nivelurile de putere până la 9 sunt disponibile.

Dezactivarea zonei de gătit extinse

Setați nivelul de putere al zonei de gătit extinse la "0" sau opriți zona de gătit cu ajutorul tastei (O). "0" va apărea pe unitatea de afișare. După câteva secunde, toate zonele de gătit vor funcționa din nou în mod independent.

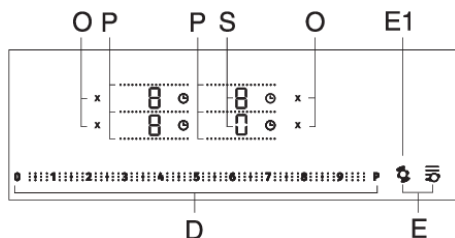


INFORMAȚIE!

Dacă două zone de gătit sunt extinse, dar nu există nicio tigaie așezată pe una din zonele extinse, zona extinsă se va separa după 2 minute. Zona inactivă va fi oprită.

Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonelor de gătit

(doar la anumite modele)



Recunoașterea poziției tigăii se activează automat după 10 secunde de la pornirea aparatului. Dacă există o tigaie pe plită, funcția de recunoaștere a tigăii va recunoaște poziția acesteia și va extinde automat zonele de gătit în funcție de dimensiunea tigăii. Două zone de gătit adiacente pot fi combinate într-o singură zonă de gătit mare. Numai unitatea de afișare a zonei de gătit inferioare rămâne activă și vizibilă, afișând un "0" intermitent. Linia de separare (P) dispare.

Acum, puteți folosi cursorul pentru a seta nivelul de putere. Tasta de recunoaștere a tigăii (E1) este aprinsă, dar estompată. Extinderea automată a zonelor de gătit este posibilă de-a lungul zonelor de gătit adiacente pe verticală. Recunoașterea automată a poziției tigăii poate fi activată în orice moment timp de 10 secunde apăsând tasta de recunoaștere a tigăii (E1). Recunoașterea automată a tigăii și extinderea automată a zonei de gătit sunt eficiente doar pentru zonele de gătit care nu sunt activate. Funcția de extindere a zonei de gătit poate fi oprită prin setarea nivelului de putere la "0" sau prin apăsarea tastei de dezactivare corespunzătoare (O). Funcția poate fi utilizată dacă tigaia se află deja pe plita de gătit sau dacă aceasta este goală.

Dacă nu există nicio tigaie pe zona de gătit:

- Porniți plita. Toate zonele de gătit sunt setate la "0"
- Așezați tigaia pe orice zonă de gătit. »0« începe să lumineze intermitent pe zona de gătit cu tigaie. În acest moment, puteți utiliza cursorul pentru a seta nivelul de gătit. Funcția extinde automat zonele de gătit în funcție de dimensiunea tigăii.

- Puteți continua cu următoarea tigaie, urmând aceeași procedură.
- Această funcție vă permite setarea mai rapidă a nivelului de putere. Doar așezați tigaia pe oricare zonă de gătit, iar zona o va recunoaște automat.

Dacă tigaia se află deja pe zona de gătit:

- Porniți plita de gătit.
- »0« va lumina intermitent pe unitatea de afișare a zonei de gătit cu tigaia. În acest moment, puteți utiliza cursorul pentru a seta nivelul de gătit.
- Dacă există mai multe tigăi pe zona de gătit, aparatul continuă automat cu selectarea pentru următoarea zonă. »0« va lumina intermitent pe unitatea de afișare a următoarei zone de gătit.

Dacă apăsați tasta de selectare a zonei de gătit, recunoașterea automată a tigăii este dezactivată, iar aparatul trece la modul de setări manuale.

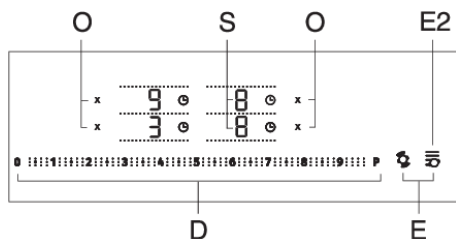


ATENȚIE!

În timpul primelor 10 secunde, recunoașterea automată poate fi dezactivată în setările utilizatorului folosind parametrul "Aut".

Modifi care nivelului puterii de gătit prin mutarea tigăii

(doar la anumite modele)



Schimbarea nivelului puterii de gătit prin mutarea tigăii este posibilă numai la anumite modele pe partea stângă a zonei de gătit. Atingeți afișajul nivelului de putere pentru selectarea zonei de gătit pentru partea stângă care va începe să lumineze. Tasta pentru funcția de ajustare a puterii prin mișcarea vasului (controlul prin mișcarea vasului) (E2) se va aprinde. Apăsați tasta pentru a activa funcția. Ambele zone de gătit din partea stângă sunt activate ca o singură zonă de gătit mare cu o serie de niveluri de putere prestabilite: zona inferioară la nivelul 9, zona superioară la nivelul 3.

Tasta de control al mișcării tigăii este aprinsă complet. Nivelul de putere al acestor zone de gătit poate fi reglat ulterior la noile valori urmând aceeași procedură ca pentru schimbarea convențională a nivelului puterii. Funcția pentru controlul prin mișcarea vasului poate fi dezactivată apăsând tasta de oprire rapidă (0) pentru zona de gătit sau prin setarea nivelului de putere la 0.

Funcția Power Boost

(în funcție de model)

Pentru gătit rapidă, funcția de boost poate fi activată pentru orice zonă de gătit. Acest lucru vă va permite să încălziți rapid cantități mari de alimente folosind putere suplimentară. Funcția Boost este activă cel mult 5 minute; apoi, nivelul de putere scade automat la 9. Dacă plita nu este prea fierbinte, funcția boost poate fi reactivată timp de 5 minute după ce este oprită. Pentru a evita supraîncălzirea, funcția de control electronic poate dezactiva automat Power Boost prematur și poate scădea nivelul de putere la 9.

Activarea funcției Power Boost

- Alegeți zona de gătit și atingeți cursorul (D) la simbolul »P«.
- »P« va apărea pe afișajul nivelului de putere.
- Funcția Power Boost nu este activată.

Dezactivarea funcției Power boost

- Opriți zona de gătit.
- Reduceți nivelul de putere.

Protecție la supraîncălzire

- Plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care răcește componentele electronice în timpul gătitului. Ventilatorul poate funcționa o perioadă chiar și după încheierea procesului de gătit.
- Plita de gătit cu inducție este prevăzută și cu o protecție la supraîncălzire care protejează componentele electronice de avariere. Protecția funcționează la mai multe niveluri. Când temperatura zonei de gătit devine prea ridicată, puterea de gătit este redusă automat. Dacă acest lucru nu este suficient, puterea zonei de gătit continuă să scadă sau mecanismul de siguranță oprește zona de gătit complet. În acest caz, unitatea de afișare va indica F2. După ce plita de gătit se răcește, puterea sa totală va fi disponibilă din nou.

Oprire automată

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

Simbolul  va lumina intermitent pe afișaj.

Obiectul ar trebui îndepărtat sau lichidul vărsat ar trebui curățat de pe tastele senzor în maximum 2 minute; în caz contrar, plita de gătit se va opri automat. Cele mai recente setări pot fi restabilite cu funcția memorie utilizând tasta Stop&Go (H).

Funcția memorie

Această funcție vă permite să restabiliți toate setările zonei de gătit în cazul în care plita de gătit a fost oprită accidental. Cu toate acestea, Acest lucru se poate face în maximum 5 secunde de la oprirea plitei.

- Utilizați tasta pornire/oprire (A) pentru a reporni plita de gătit în maximum 5 secunde de la oprirea sa. Tasta (H) va lumina pe unitatea de afișare timp de 5 secunde. În acest timp, atingeți această tastă și toate setările care erau active înainte de oprirea plitei vor fi restabilite.

Întreruperea procesului de gătire - funcția stop/go (pauză)

Stop&Go Funcția poate fi folosită pentru a întrerupe funcționarea întregii plite de gătit timp de până la 10 minute. Toate zonele de gătit vor fi oprite temporar. Acest lucru este util atunci când, de exemplu, conținutul uneia dintre oale a dat în foc și doriți să curățați plita de gătit.

Activarea funcției pauză (Stop&Go)

Cel puțin una sau mai multe zone de gătit sunt active. Atingeți tasta Stop&Go. Se va emite un scurt semnal sonor. Toate setările de pe unitatea de afișare încep să lumineze intermitent; tasta pauză va fi aprinsă și va lumina și ea intermitent. Toate setările temporizator program și memento minute sunt întrerupte. Toate tastele sunt inactive, cu excepția tastei pauză (stop/go) și a tastei pornire/oprire. Dacă nu apăsați nicio tastă în următoarele 10 minute, toate zonele de gătit active se vor opri automat.

Încheierea pauzei/dezactivarea funcției Stop&Go

Apăsați tasta pauză mai devreme de 10 minute. Plita de gătit continuă să funcționeze cu aceleași setări ca înainte de pauză.

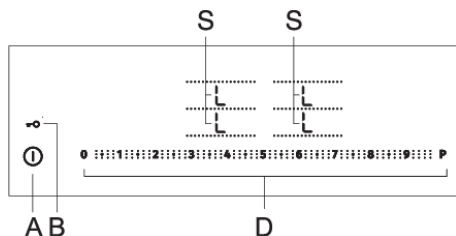
Blocarea de siguranță pentru copii

Plita de gătit poate fi blocată împotriva activării neintenționate.



INFORMAȚIE!

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



Activarea funcției de blocare

Plita de gătit trebuie să fie oprită sau în modul standby. Porniți plita de gătit apăsând tasta (A). Atingeți tasta blocare de siguranță pentru copii (B) și țineți-o apăsată timp de 3 secunde. "L" va apărea timp de 5 secunde pe toate afișajele zonei de gătit. În acest moment plita de gătit este blocată. După 5 secunde, plita de gătit va intra automat în modul standby.

Dezactivarea funcției de blocare

Controalele plitelor de gătit pot fi deblocate în același mod (în ordinea inversă). Porniți plita apăsând tasta pornire. "L" va apărea pe toate zonele de gătit. Apăsăți tasta blocare de siguranță pentru copii (B) și țineți-o apăsată timp de 3 secunde. În loc de "L" va apărea "0" pe unitățile de afișare ale zonei de gătit. În acest moment plita de gătit este pregătită pentru utilizare.

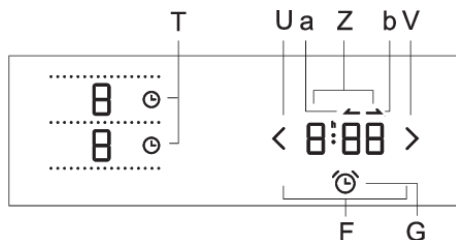
Notă: Dacă funcția blocare de siguranță pentru copii (B) este activată în modul setări utilizator (vezi capitolul "Mod setări utilizator"), plita se va bloca automat de fiecare dată când este oprită.



INFORMAȚIE!

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

Funcțiile temporizatorului



Această funcție permite două moduri de utilizare:

- Setarea funcției memento minute (temporizator cu numărătoare inversă) se aplică întregii plite de gătit. Funcția emite un scurt semnal sonor la expirarea timpului setat.
- Setarea temporizator program care se aplică zonei de gătit selectate. Se poate seta un temporizator separat pentru fiecare zonă de gătit. La expirarea timpului setat, zona de gătit se oprește automat.

1 Memento minute (sau temporizator cu numărătoare inversă)

Memento minute funcționează independent și nu are legătură cu funcționarea niciunei zone de gătit. La setarea temporizatorului cu numărătoare inversă, va continua numărătoare inversă chiar dacă opriți plita de gătit. memento minute poate fi oprit numai atunci când plita este pornită.

Activare memento minute (temporizator cu numărătoare inversă)

Plita de gătit este pornită.

- Atingeți tasta de selectare a memento-ului minute (G). Tasta va începe să lumineze intermitent.
- "0:00" va apărea pe unitatea de afișare a temporizatorului.
- Utilizați tastele (U) și (V) pentru a seta timpul. Dacă în următoarele 10 secunde nu se setează nici un timp, memento minute se va opri automat.
- Când memento minute este activ, tasta de selectare a acestuia este luminată complet.

- Memento minute rămâne activ chiar dacă opriți plita.

Dezactivarea temporizatorului de contorizare

- Dacă plita de gătit este oprită, mai întâi atingeți tasta pornire/oprire pentru a porni plita.
- Simultan atingeți tastele setărilor temporizator/memento minute (U) și (V). Alternativ:
- Atingeți tasta setărilor temporizator/memento minute (U) și țineți apăsat până când "0:00" apare pe unitatea de afișare.

2 Temporizator program

Cronometrul programului face ca procesul de gătit să fie mai ușor, permițându-vă să vedeți și să setați timpul de gătit pentru zona de gătit selectată. Când timpul setat pe cronometru expiră, zona pentru gătit se oprește automat și emite un semnal sonor. Opriți semnalul sonor, apăsând pe orice tastă; alternativ, se va opri automat după o vreme. Cronometrul de oprire al programului poate fi setat independent pentru toate zonele de gătit. Cronometrul programului poate fi setat doar pentru o zonă de gătit activă.

Ecranul timpului de gătit - stopwatch

Plita de gătit este pornită.

- Apăsați tasta de selectare a cronometrului pentru zona de gătit activă dorită (T). Tasta începe să pâlpâie.
- Timpul trecut din momentul în care zona de gătit relevantă a fost oprită și un simbol de cronometrare (b) sunt afișate pe unitatea de afișare a timpului.

Setarea temporizatorului program

Plita de gătit este pornită.

- Apăsați tasta de selectare a cronometrului pentru zona de gătit activă dorită (T). Tasta începe să pâlpâie.
- Timpul scurs din momentul în care zona a ajuns la "1:15" și simbolul de cronometrare descrescător (a) sunt afișate.
- Apăsați ecranul cronometrului (Z) pentru a seta timpul la "0:00" și simbolul de cronometrare descrescător. Folosiți tastele (U) și (V) pentru a seta zona de gătit. Tasta cronometrului pentru zona relevantă de gătit se va aprinde complet.
- Dacă timpul nu este setat în următoarele cinci secunde utilizând tastele (U) și (V), temporizatorul program se va opri automat.
- Repetați aceiași pași pentru a seta temporizatorul program sau cronometrul pentru o altă zonă de gătit activă.

INFORMAȚIE!

Dacă temporizatorul program este activat simultan pentru mai multe zone de gătit, atunci timpul cel mai recent selectat va apărea pe unitatea de afișare. Când timpul rămas pentru una dintre zonele de gătit este mai scurt de un minut, va fi afișat timpul pentru respectiva zonă de gătit. Ultimul minut înainte de expirarea timpului setat va fi afișat în secunde.

Oprirea temporizatorului program

- Atingeți tasta de selectare a temporizatorului program pentru a alege temporizatorul program sau temporizatorul numărătoare inversă pe care doriți să-l dezactivați.
- Simultan atingeți tastele setărilor temporizator/memento minute (U) și (V). Alternativ:
- Atingeți tasta setărilor temporizator/memento minute (U) și țineți apăsat până când 0:00 apare pe unitatea de afișare.

Oprirea alarmei temporizatorului program/memento-ului minute

La expirarea timpului setat sau a timpului de gătire, sună o alarmă. Tasta de selectare temporizator program/memento minute pentru zonele de gătit aferente luminează intermitent, iar "00" va lumina intermitent pe unitatea de afișare a temporizatorului. Atingeți orice tastă pentru a opri alarma.

Pentru o setare mai rapidă a timpului de gătire, atingeți și mențineți tasta (U) sau (V). Dacă apăsați tasta (U) imediat după activarea temporizatorului program/memento minute, puteți seta timpul de funcționare/gătit dorit, începând cu 1:00 (1 oră). Temporizatorul program va avea prioritate față de oprirea de siguranță atunci când se atinge cel mai lung timp de gătit permis.

Durata alarmei poate fi modificată din setările utilizatorului cu parametrul "Sou". Există un parametru adițional "Uol" care specifică volumul alarmei. În setările utilizatorului, puteți dezactiva cronometrul automat pentru activarea zonei de gătit cu parametrul "Clo". În acest caz, după ce ați selectat temporizatorul, "0:00" va fi afișat și cronometrul va fi activat.

Programe de gătit automate - funcția IQ

Sistemul IQcook controlează în mod automat procesul de gătire; totuși, nu oprește automat funcțiile la finalizarea gătirii. Acest lucru trebuie făcut manual sau cu ajutorul unui TEMPORIZATOR - un temporizator numărătoare inversă sau un memento minute.



Utilizarea funcțiilor

Sistemul IQcook poate fi utilizat pentru orice zonă de gătit atingând tastele IQ și selectând programul de gătit. Utilizați capacul pentru toate funcțiile cu excepția prăjirii/rumenirii.

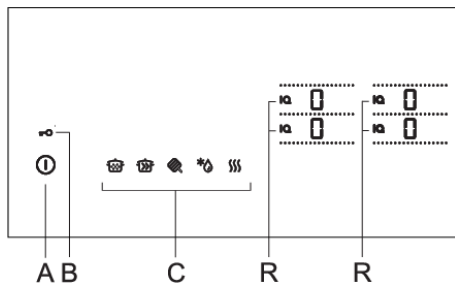
Funcționarea optimă a programului este garantată numai în acest caz. Utilizați aceeași oală sau tigaie până la încheierea procesului de gătire.

Înainte de a porni plita, zona de gătit și baza oalei sau a tigăii trebuie să fie curate și uscate.

Procedura de preparare:

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

Atunci când gătiți cu apă, asigurați-vă că nivelul apei nu este mai mic de 50 mm sub marginea superioară a oalei sau tigăii.



- Acoperiți tigaia cu un capac. Atingeți tasta pornire/oprire a plitei (A). Se va emite un scurt semnal sonor.
- Activați sistemul IQcook atingând simbolul IQ pentru zona de gătit selectată. Toate programele de gătit posibile (C) se vor aprinde, iar simbolul IQ va fi luminat în totalitate. Selectați programul de gătit dorit. Doar programul pentru prăjit/ fript (L) permite setări adiționale afișate în zona de control al puterii.

- Programul automat de gătit este acum activat și gătitul începe în 5 secunde de la apăsarea tastei pentru programul IQ selectat. Simbolul IQ va fi luminat în totalitate, iar " _ " va apărea pe unitatea de afișare pentru a indica începerea procesului de gătire.
- Puteți seta orice funcție temporizator program (F).



GĂTIRE LENTĂ

Această funcție este utilizată pentru preparate care necesită mai mult timp pentru preparare, cu încălzire lentă și menținerea unei fierberi ușoare.

Preparare: SUPE, GULAȘ, TOCANE, SOSURI, OREZ etc.

Programul Gătire lentă permite combinarea mai multor programe, de exemplu: prepararea sosului Bolognese. Mai întâi selectați programul prăjire/rumenire pentru a încălzi uleiul. Atunci când plita de gătit emite un semnal sonor, adăugați ceapă și prăjiți-o ușor, apoi adăugați carne, apă, roșii din conservă, ierburii și condimente... Apoi, utilizați acea zonă de gătit sau alta pentru a selecta programul gătire lentă și gătiți sosul la o temperatură scăzută pentru restul procesului. Programul de gătit lent poate fi activat după ce conținutul a fost adus în punctul de fierbere prin setarea manuală. De exemplu: fierbeți supa manual la nivelul 9 sau P, apoi, treceți la programul de gătit lent pentru a continua fierberea la foc mic.

Funcție de siguranță sistem IQ - smartsense

Smartsense are rolul de a evita arderea alimentelor din vas. Simbolul (b) va apărea pe afișaj, iar plita va emite un semnal sonor. Sistemul va întrerupe alimentarea cu energie. Simbolurile rămân luminate până când vor fi oprite de utilizator.

Notă: Orez - spălați în apă înainte de gătit. Rețineți că pentru fiecare parte de orez are trebui adăugate două sau trei părți de apă.

Următoarele simboluri vor apărea pe afișaj în timpul funcționării:

Temperatura optimă nu a fost atinsă încă: " _ ".

Temperatura optimă a fost atinsă: " = ".



GĂTIT CU O CANTITATE MARE DE APĂ

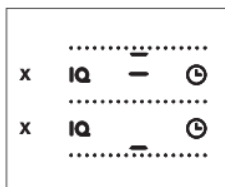
Funcția permite aducerea rapidă a apei la starea de fierbere și menținerea temperaturii de fierbere.

Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor pe bază de apă și a preparatelor gătite în apă.

Preparate: LEGUME, CARTOFI, PASTE ...

Notă: Înainte de a găti, spălați bine legumele, în special cartofii, cu apă. Acest lucru va împiedica formarea spumei în timpul procesului de gătire. Atunci când apa atinge starea de fierbere (cu capac), se va aprinde simbolul " = " și se va emite un semnal sonor.

Anumite tipuri de alimente pot forma spumă în timpul gătirii. Ridicați capacul și amestecați conținutul. Utilizați un capac cu supapă de eliberare! Atunci când gătiți cu o cantitate mare de apă, este posibil ca încă să nu fie vizibilă fierberea lichidului. Lăsați capacul pe tigaie sau oală până când sistemul încălzește apa la o fierbere ușoară. Intensitatea păstrării fierberii depinde și de tipul de tigaie sau capac.



Următoarele simboluri vor apărea pe afișaj în timpul funcționării:

Temperatura optimă nu a fost atinsă încă: "-".

Temperatura optimă a fost atinsă: "=".



PRĂJIRE/RUMENIRE

Adecvat pentru a găti carne la diferite niveluri de putere. Carne se va găti uniform și va rămâne suculentă.

Funcția de prăjit/ fript este adecvată doar vaselor care necesită doar o cantitate mică de ulei, până la o adâncime de 10 mm. Când se atinge temperatura optimă a uleiului, simbolul "-" va apărea pe afișaj. Plita va emite un sunet scurt și alimentele pot fi acum adăugate în vas.

Adecvată pentru A GĂTI TOATE TIPURILE DE CARNE, PEȘTE, CLĂTITE FRANȚUZEȘTI SAU CLĂTITE AMERICANE, OUĂ, LEGUME etc.

Notă: Clătite franțuzești și clătite americane - Întindeți uleiul uniform pe toată suprafața tigăii și așezați tigaia pe zona de gătit. Porniți sistemul IQ. Când apare simbolul (=), adăugați aluatul pentru clătite franțuzești sau pentru clătite americane. Cu fiecare clătită franțuzească sau clătită americană următoare, mai întâi așezați tigaia goală cu ulei pe zona de gătit pentru aproximativ 30 de secunde și apoi adăugați următoarea serie de aluat. za približno 30 sekund in šele nato ponovno dodajte maso za palačinke.

Nivelul dorit de putere poate fi setat la început sau poate fi schimbat în timpul funcționării.

Niveluri de putere:

Nivel 1 = foarte scăzut

Nivel 2 = scăzut (presetat)

Nivel 3 = mediu

Nivel 4 = ridicat

Pentru a alege nivelul de putere, apăsați întâi pentru programul de prăjit/ fript. Apoi, toate nivelele posibile de la 1 la 4 apar pe afișaj timp de câteva secunde, după care afișajul revine la nivelul 2 (valoare presetată). În timp ce nivelul de putere este afișat, puteți apăsa partea relevantă a glisorului pentru a ajusta nivelul puterii de gătit. Puteți de asemenea ajusta nivelul de putere mai târziu sau în timpul gătitului apăsând tasta IQ și apoi setați nivelul dorit de putere.



NOTĂ!

Temperatura actuală este scăzută.

Următoarele simboluri vor apărea pe afișaj în timpul funcționării:

Temperatura optimă nu a fost atinsă încă: "-".

Temperatura optimă a fost atinsă: "=".



DEZGHEȚAREA ALIMENTELOR CONGELATE

Această funcție este adecvată pentru dezghețarea tuturor tipurilor de alimente congelate.

De asemenea, funcția este adecvată pentru topirea ciocolatei.



PĂSTRAREA ALIMENTELOR CALDE

Această funcție este adecvată pentru a menține alimentelor de orice tip calde. Păstrează temperatura alimentelor la aproximativ 70°C. De asemenea, este adecvată pentru a fierbe vinul.

Exemplu: Atunci când gătiți gulaș cu funcția gătire lentă, treceți la acest sistem după ce s-a încheiat gătitul, iar alimentele vor rămâne calde.

Următoarele simboluri vor apărea pe afișaj în timpul funcționării:

Temperatura optimă nu a fost atinsă încă: " _ ".

Temperatura optimă a fost atinsă: "="

Oprirea zonei de gătit

Zona de gătit poate fi oprită utilizând tasta (O) corespunzătoare care este aprinsă lângă zona de gătit activă. Dacă nivelul de putere pentru toate zonele de gătit este setat la 0, atunci întreaga plită va fi oprită după 10 secunde.

Indicator căldură reziduală

Plita din vitroceramică este prevăzută și cu un afișaj pentru căldură reziduală H. Zona de gătit din vitroceramică nu este încălzită direct, ci numai indirect prin căldura radiată înapoi de tigaie. Atâta timp cât simbolul H este luminat după ce plita a fost oprită, există căldură reziduală în zona de gătit, care poate fi folosită pentru a menține alimentele calde sau pentru a dezgheța. Când semnul H dispăre, zona de gătit încă mai poate fi fierbinte. Fiți precaut deoarece există pericolul arsurilor!

Timpul maxim de gătire

Pentru siguranță, timpul de gătire pentru fiecare ochi este restricționat la o durată maximă. Timpul maximum de gătire depinde de cel mai recent nivel de putere setat. Dacă nivelul de putere nu este modificat, ochiul se va opri automat la atingerea duratei maxime de gătire.

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

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

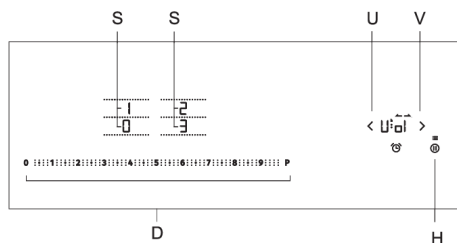
Oprirea întregii plite de gătit

Plita de gătit poate fi oprită în orice moment atingând tasta pornire/oprire (A).

Setări utilizator

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

Puteți ajusta volumul semnalului acustic și durata alarmei sonore, activa blocarea automată, dezactiva cronometrul automat și dezactiva recunoașterea automată a tigăii.



Uol: semnal acustic și volum alarmă

Sou: durată alarmă

Loc: blocare automată

Aut: recunoaștere automată tigaie

Clo: activare automată cronometru

P xx: energie maximă totală (setarea este posibilă în 2 minute după conectarea dispozitivului la sursa principală de alimentare)

Pentru a activa meniul cu setările parametrului, apăsați tasta pauză (H) atunci când aparatul este oprit și mențineți timp de 3 secunde. Primul parametru Uol va apărea pe ecranul cronometrului, indicând volumul semnalelor sonore. Apăsați tastele de setare a cronometrului (U) și (V) pentru a selecta tipul de setare.

Valorile parametrului disponibil apar pe unitățile de afișare a energiei zonei pentru gătit. Pentru a modifica valoarea, apăsați parametrul selectat care se va aprinde mai intens/mai luminos. Toți parametrii pot fi confirmați și păstrați apăsând tasta pauză (H) și ținând apăsat timp de 2 secunde. Apoi, se va auzi un scurt semnal sonor. Dacă nu doriți să memorați setările noului parametru, închideți modul setări utilizator apăsând tasta pornire/oprire.

Semnal acustic și volum alarmă (intensitate sonoră) »Uol«

Se pot seta următoarele valori:

0 pe afișaj = oprit (nu se aplică alarmei și semnalului acustic de eroare)

1 pe afișaj = volum minim

2 pe afișaj = volum mediu

3 pe afișaj = volum maxim (implicit)

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

Durată alarmă acustică »Sou«

Se pot seta următoarele valori:

0 pe afișaj = 5 secunde

0.5 pe afișaj = 1/2 minut

1 pe afișaj = 1 minut

2 pe afișaj = 2 minute (implicit)

Blocare de siguranță pentru copii »Loc«

Dacă funcția de blocare automată este activată în modul setări utilizator, plita de gătit va fi blocată automat de fiecare dată când este pornită.

0 pe afișaj = oprit (implicit)

1 pe afișaj = pornit

Recunoaștere poziție tigaie cu extindere automată a zonei de gătit »Aut«

Dacă funcția de recunoaștere a poziției tigăii pentru zona de gătit cu extindere automată este dezactivată în modul setări utilizator, atunci aparatul va fi mereu operat manual (nu va mai exista o recunoaștere automată a tigăii în 10 secunde de fiecare dată când aparatul este pornit).

0 pe afișaj = oprit

1 pe afișaj = pornit (implicit)

Activarea automată a cronometrului »CLO«

Dacă activarea automată a cronometrului este dezactivată din modul setări utilizator, dispozitivul va afișa numai 0:00 atunci când apăsați simbolul cronometru, mai degrabă decât timpul scurs de la activarea zonei de gătit.

0 pe afișaj = oprit

1 pe afișaj = pornit (implicit)

Energia maximă totală »Pxx« (xx indică puterea)

Pentru a activa setarea, apăsați și mențineți apăsat tasta de pauză (H) timp de 3 secunde după conectarea dispozitivului la rețeaua electrică. P74 va apărea pe ecranul cronometrului, indicând o putere totală de 7.4 kW. Apăsați tastele de setare a cronometrului (U) și (V) pentru a ajusta limita de putere. Această setare poate fi realizată sau ajustată în 2 minute după ce dispozitivul este conectat la electricitate. Dacă doriți să schimbați această setare mai târziu, dispozitivul trebuie deconectat timp de câteva secunde de la electricitate.

Limita maximă de putere a dispozitivului

Dacă instalația electrică din locuința dumneavoastră are limite curente diferite, consumul maxim de putere a plitei poate fi redus:

P23 pe unitatea de afișare = 2.3 kW = 10 A

P28 pe unitatea de afișare = 2.8 kW = 12 A

P30 pe unitatea de afișare = 3.0 kW = 13 A

P37 pe unitatea de afișare = 3.7 kW = 16 A

P74 pe unitatea de afișare = 7.4 kW = 2 x 16 A (preset)

Setarea modificată poate fi confirmată și memorată apăsând tasta pauză (H) și menținând-o timp de 2 secunde. Apoi, se va auzi un scurt semnal sonor. Dacănu doriți să memorați setările noului parametru, apăsați tasta on/off.

INFORMAȚIE!

Dacă nivelul de putere este limitat, setările și puterea de gătit rezultată pot fi, de asemenea, limitate. Aparatul este dotat cu un sistem de gestionare a energiei care se asigură că efectul limitării puterii este minim.

Întreținere & curățare

După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața vitroceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase se vor arde pe suprafața fierbinte data viitoare când veți folosi plita.

Pentru întreținerea periodică a plitei vitroceramice, utilizați produse speciale de îngrijire, care creează un strat protector pe suprafață pentru a preveni lipirea murdăriei pe aceasta.

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



INFORMAȚIE!

Bureții de sârmă, bureții grosieri de curățare și praful abraziv pot zgâria suprafața. Suprafața poate fi, de asemenea, deteriorată de spray-urile de curățare agresive și detergenții lichizi neadecvați.

Semnele se pot șterge dacă se utilizează soluții de curățare agresive sau abrazive sau vase cu fund aspru sau deteriorat.

Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a elimina impuritățile minore. Apoi, uscați suprafața.

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

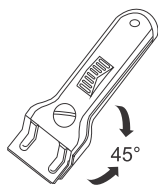
Utilizați soluții de curățare speciale pentru suprafețe vitroceramice în cazul murdăriei dificile. Respectați instrucțiunile producătorului. Asigurați-vă că îndepărtați bine orice reziduuri de soluție de curățare după procesul de curățare, deoarece acestea pot deteriora suprafața vitroceramică atunci când zonele de gătit se încălzesc.

Îndepărtați reziduurile arse și rezistente cu ajutorul unei raclete. Aveți grijă atunci când folosiți racleta pentru a preveni rănirea persoanelor.



INFORMAȚIE!

Racleta nu este inclusă în echipamentul aparatului.



INFORMAȚIE!

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

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



INFORMAȚIE!

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

Îndepărtați imediat zahărul sau mâncărurile care conțin zahăr de pe plita vitroceramică cu ajutorul unei raclete, chiar dacă plita este încă fierbinte, deoarece zaharul poate deteriora permanent suprafața vitroceramică.

Tabel depanare și erori

În timpul perioadei de garanție, reparațiile pot fi efectuate doar de un centru de service autorizat de producător.

Înainte de efectuarea oricărei reparații, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete.

Orice reparații neautorizate ale aparatului pot rezulta în electrocutare și risc de scurtcircuit; prin urmare, nu se recomandă să le efectuați. Lucrările respective se vor efectua de un expert sau tehnician de servicii.

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

În cazul în care aparatul nu funcționează corespunzător sau deloc în condiții de operare sau manipulare, tehnicianul va face intervenții contracost, chiar și pe perioada de garanție.

Salvați instrucțiunile pentru consultare ulterioară și transmiteți-le oricăror titulari ulteriori sau ai utilizatori ai aparatului.

În cele ce urmează sunt prezentate sfaturi pentru soluționarea unor probleme comune.

Problemă/eroare	Cauză
Siguranța principală sare des.	Sunați un tehnician.
Semnal continuu sonor și afișaj 	Este vărsată apă pe suprafața senzorului sau un obiect este așezat peste senzori. Ștergeți suprafața senzorului.
F2 pe afișaj	Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați răcirea zonei de gătit.
F pe afișaj	Acesta indică faptul că a apărut o eroare în timpul funcționării.

Dacă problemele persistă în ciuda respectării sfaturilor de mai sus, apelați un tehnician de service autorizat. Repararea sau orice reclamație de garanție rezultată din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.



ATENȚIE!

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

Zgomotele emise în timpul gătitului prin inducție

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

Funcții de siguranță și erori de afișare

Plita de gătit este prevăzută cu senzori supraîncălzire. Acești senzori pot opri automat orice zonă de gătit sau întreaga plită, temporar.

Eroare, cauză posibilă, soluție

Semnal sonor continuu și  pe afișaj.

- Este vărsată apă pe suprafața senzorului sau este așezat un obiect peste senzori. Ștergeți suprafața senzorului.

»F2« pe afișaj

- Zona de gătit s-a supraîncălzit. Așteptați răcirea zonei de gătit.

»F« pe afișaj

- Acesta indică faptul că a apărut o eroare în timpul funcționării.



ATENȚIE!

Dacă apare o eroare sau dacă indicatorul de eroare "F" nu dispare, deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică timp de câteva minute (desfaceți siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați plita la rețeaua electrică și porniți comutatorul principal.

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.



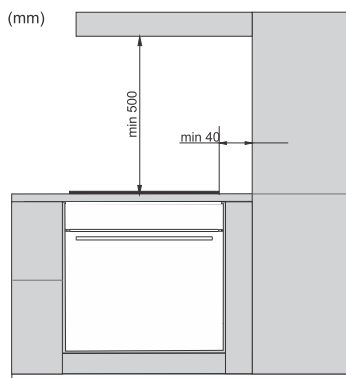
ATENȚIE!

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

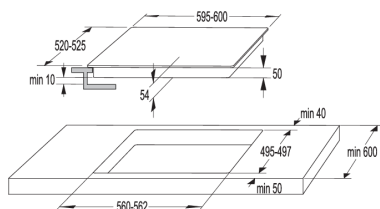
Instalarea unei plite încorporate

Procedura de instalare

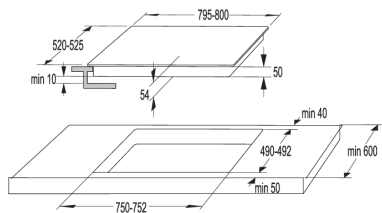
- Blatul de lucru trebuie așezat complet drept.
- Protejați corespunzător marginile cadrului decupat.
- Conectați plita de gătit la sursa de alimentare de la rețea (consultați instrucțiunile pentru conectarea plitei de gătit la sursa de alimentare de la rețea).
- Introduceți plita de gătit în cadrul decupat.



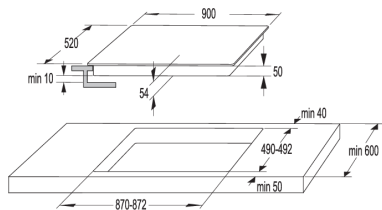
- Instalarea aparatului într-un blat de lucru din bucătărie și conectarea acestuia la rețeaua electrică pot fi efectuate numai de către un tehnician calificat corespunzător.
 - Furnirul sau alt finisaj al piesei de mobilier de bucătărie în care urmează să fie integrată plita trebuie să fie tratate cu adeziv rezistent la căldură (100° C); în caz contrar, finisajul blatului de lucru se poate decolora sau deforma.
 - Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la laturi de bucătărie în spatele arzătorului este permisă doar dacă distanța dintre ornament și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.
 - Plita de gătit este dimensionată pentru a fi încorporată în blatul de lucru peste o bucată de mobilier de bucătărie, cu o lățime de 600 mm sau mai mult.
-
- Articolele de bucătărie care atârnă sau care sunt montate pe perete ar trebui să fie instalate la o înălțime suficient de mare pentru a nu interfera cu procesul de lucru.
 - Distanța dintre plita de gătit 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 500 mm.
 - Distanța dintre marginea aparatului și elementul înalt adiacent al mobilierului de bucătărie trebuie să fie de cel puțin 40 mm.
 - Utilizarea de corniere ornamentate din lemn masiv la laturi de bucătărie în spatele arzătorului este permisă doar dacă distanța dintre ornament și plita de gătit nu este mai mică decât cea indicată în schițele de montare.
 - Distanța minimă dintre plita de gătit încorporată și perețele din spate este indicată pe graficul de instalare.



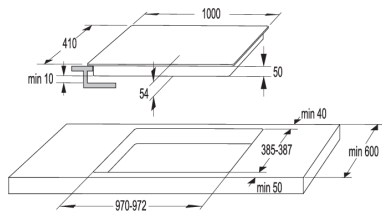
60 cm



80 cm



90 cm



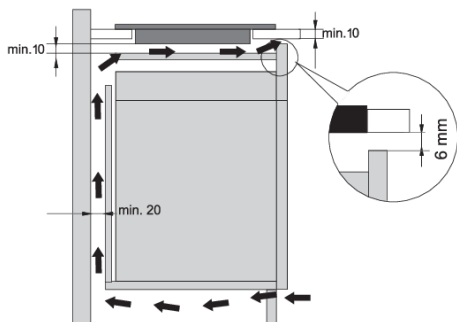
100 cm

Orificii de ventilație în dulapul inferior de bucătărie.



INFORMAȚIE!

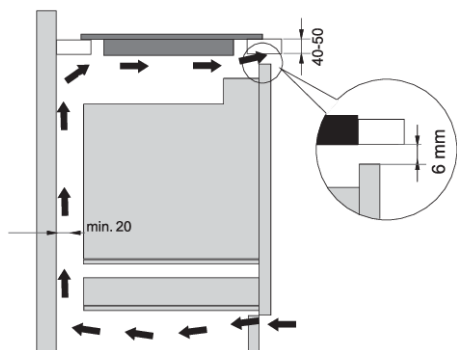
Pentru a permite funcționarea normală a componentelor electronice ale plitei cu inducție, trebuie asigurată o circulație suficientă a aerului.



Dulap inferior cu sertar

- Trebuie să lăsați o deschizătură de cel puțin 140 mm înălțime pe peretele 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.
- Sub plită, de-a lungul întregii sale lungimi, ar trebui instalat un panou despărțitor orizontal. Ar trebui să existe un spațiu de cel puțin 10 mm între partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor. Trebuie să se permită ventilarea adecvată din partea din spate.

- 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 îl folosiți pentru a depozita obiecte mici sau hârtie, întrucât acestea ar putea fi aspirate de ventilator, producând avarii ventilatorului sau întregului sistem de răcire. În plus, nu utilizați sertarul pentru a depozita folie de aluminiu sau substanțe sau lichide inflamabile (cum ar fi spray-uri). Țineți la distanță astfel de substanțe de plita de gătit. Pericol de explozie!
- Ar trebui să existe un spațiu de cel puțin 20 mm între conținutul sertarului și orificiile de aerisire ale ventilatorului.



Dulap inferior cu cuptor

- Instalarea unui cuptor sub plita cu inducție este posibilă în cazul cuptoarelor de care sunt prevăzute cu un ventilator de răcire.
- Înainte de a monta cuptorul, peretele posterior al dulapului se va înlătura în zona deschiderii pentru instalare.
- Mai mult decât atât, trebuie păstrat un spațiu de minim 6 mm în partea frontală, pe toată lățimea dulapului.
- Jeśli pod indukcyjną płytą grzejną zamontowane są inne urządzenia, nie możemy zagwarantować jej prawidłowego działania.

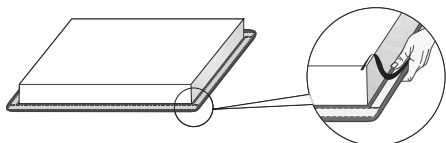
Instalarea pentru încorporare în blatul de lucru

Aparatele fără margini fațetate sau rame decorative sunt adecvate pentru încastrare.

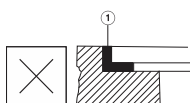
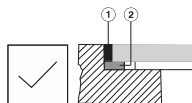


Instalarea aparatului

Aparatul poate fi instalat doar într-un blat rezistent la temperaturi și apă, cum ar fi un blat din piatră (naturală) (marmură, granit), sau din lemn masiv (marginile de-a lungul decupării trebuie etanșate). Atunci când se instalează într-un blat ceramic, din lemn sau din sticlă, ar trebui utilizat un sub-cadru din lemn. Cadrul nu este furnizat împreună cu aparatul. Aparatul poate fi instalat într-un blat confecționat din alte materiale după ce ați consultat producătorul blatului și ați obținut aprobarea expresă a acestuia. Dimensiunea internă a unității de bază ar trebui să fie cel puțin egală cu decuparea internă pentru aparat. Acest lucru va permite scoaterea cu ușurință a aparatului din blat. Atașați bandă adezivă de-a lungul perimetrului părții de jos a panoului din sticlă.



Mai întâi, introduceți cablul de alimentare prin decupaj. Așezați aparatul deasupra zonei centrale a decupajului. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare (consultați instrucțiunile pentru conectarea aparatului). Înainte de a etanșa aparatul testați-l pentru a vedea dacă funcționează. Etanșați fanta dintre aparat și blat folosind un agent de etanșare din silicon. Materialul de etanșare din silicon utilizat pentru etanșarea aparatului trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate (la cel puțin 160 °C). Neteziți agentul de etanșare din silicon cu ajutorul unui instrument adecvat. Respectați instrucțiunile de utilizare ale agentului de etanșare din silicon. Nu porniți aparatul până când agentul de etanșare din silicon nu s-a uscat complet.



1. Agent de etanșare din silicon
2. Banda de etanșare



ATENȚIE!

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

Scoaterea aparatului încorporat

Deconectați aparatul de la sursa de energie. Utilizați o unealtă adecvată pentru a îndepărta garnitura siliconică din perimetru. Scoateți aparatul împingându-l în sus din partea de jos.



ATENȚIE!

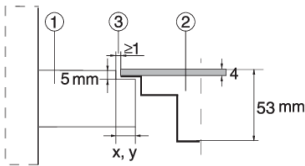
Nu încercați să scoateți aparatul din partea superioară a blatului!



ATENȚIE!

Departamentul de servicii va fi responsabil pentru reparațiile și serviciile plitei. Consultați distribuitorul specializat de echipamente de bucătărie în privința reinstalării plitei de gătit încadrate.

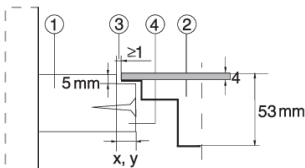
Blat din piatră



- 1. Blat
- 2. Aparatul
- 3. Slot

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

Blat ceramic, din lemn sau sticlă



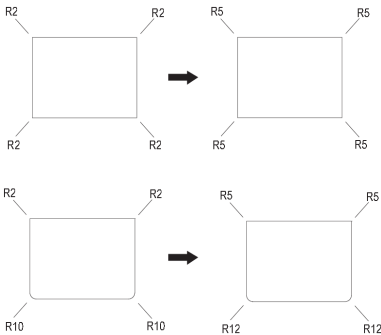
- 1. Blat
- 2. Aparatul
- 3. Slot
- 4. Cadru din lemn, grosime 16 mm

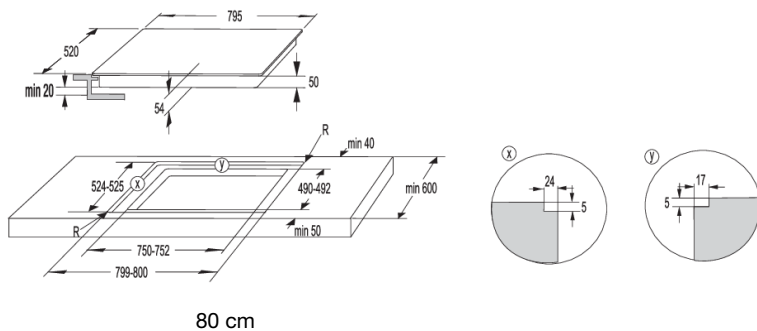
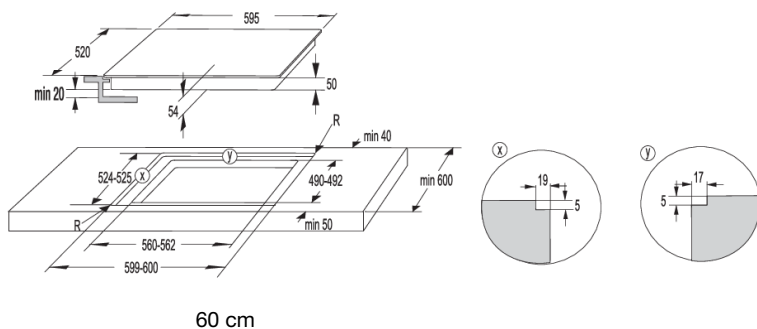
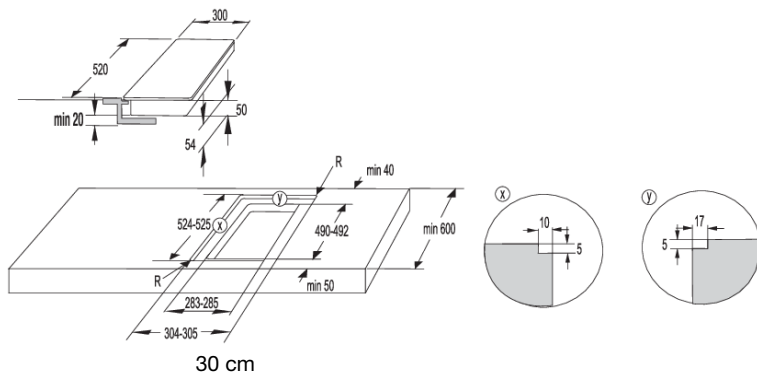
Având în vedere marja de eroare (toleranță) a plăcii din vitroceramică a aparatului și decupajul din blat, slotul este ajustabil (min. 2 mm). Instalați cadrul din lemn la 5,5 mm sub marginea superioară a blatului (a se vedea figura).

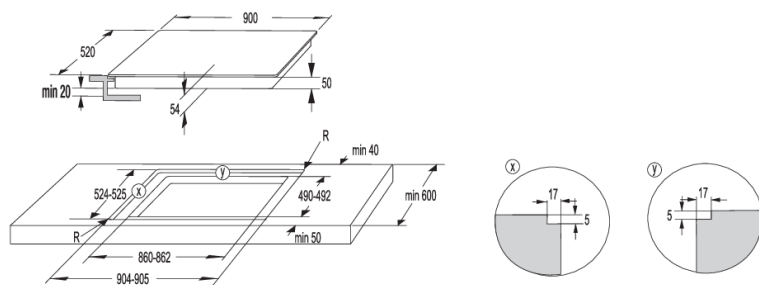
Respectați razele marginilor de sticlă (R10, R2) la efectuarea decupării.

STICLĂ

DECUPATĂ







90 cm



ATENȚIE!

În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită de gătit flushmount, atunci grosimea blatului trebuie să fie de cel puțin 40 mm.

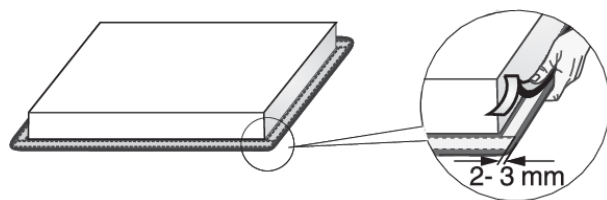
Montarea garniturii de spumă



INFORMAȚIE!

Unele aparate sunt prevăzute cu garnitura deja montată!

Înainte de a instala aparatul într-un blat de lucru din bucătărie, atașați garnitura de spumă furnizată cu aparatul pe partea inferioară a plitei vitroceramice. Scoateți stratul protector al garniturii de etanșare. Atașați garnitura de partea inferioară a sticlei (la 2-3 mm distanță de margine). Garnitura trebuie aplicată de-a lungul întregii margini a sticlei. Garnitura nu trebuie să se suprapună în colțuri. Atunci când montați garnitura, asigurați-vă că aceasta nu este deteriorată sau în contact cu obiecte ascuțite.



ATENȚIE!

Nu montați aparatul fără această garnitură!

Conectarea plitei la rețeaua electrică

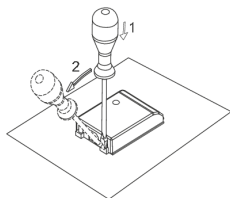
- Protecția la rețeaua electrică se va conforma reglementărilor relevante.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța nominală se conformează tensiunii din rețeaua de alimentare.
- Instalația electrică va fi prevăzută cu un dispozitiv de comutare care să poată deconecta toți stâlpii de la rețeaua electrică, cu un spațiu minim de 3 mm între contacte, atunci când este deschis. Dispozitivele adecvate includ siguranțe, întrerupătoare de protecție, etc.
- Se va ajusta conexiunea la intensitatea curentului și siguranțe.
- După instalare, piesele care transportă curentul electric și piesele izolate vor fi protejate împotriva contactului.



ATENȚIE!

Aparatul poate fi conectat numai de un expert autorizat. Conectarea falsă poate distruge piesele aparatului. În acest caz, pierdeți dreptul de garanție! Deconectați aparatul de la sursa de curent înainte de orice operații de reparații sau întreținere.

Diagrama de conectare

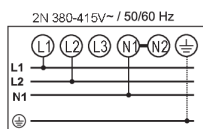


Fixatoarele (podurile de conectare) se așază în slotul special de pe clemă.

Pot fi folosite la conectare următoarele:

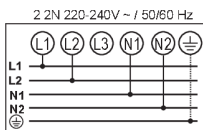
- Cabluri de conectare izolate din PVC tip H05 VV-F sau H05V2V2-F cu conductor de protecție galben și verde sau alte cabluri echivalente sau superioare.
- Diametrul exterior al cablului trebuie să fie de cel puțin 8.00 mm.

Conectare normală:



2 faze, 1 conductor neutru (2 1N, 380-415 V~/ 50/60 Hz):

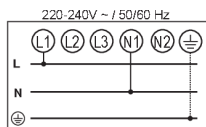
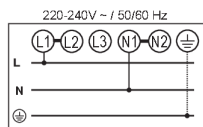
- Tensiunea între faze și conductorul nul este de 220-240 V ~.
- Tensiunea electrică între cele două faze este de 380-415 V~. Instalați un fi xator între terminalele 4-5. Grupul ar trebui să includă cel puțin două siguranțe de 16-amperi. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fi e de cel puțin 2.5 mm².



2 faze, 2 conductori neutri (2 2N, 220-240V~/ 50/60 Hz):

- Tensiunea electrică între faze și conductorul electric este de 220-240 V~.
- Grupul (instalația) ar trebui să includă cel puțin două siguranțe de 16-amperi. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fi e de cel puțin 2.5 mm².

Conectare specială:



Conectare monofazată (1 1N, 220-240 V~/ 50/60 Hz):

Tensiunea electrică între fază și conductorul electric este de 220-240 V~. Instalați fi xatoare între terminalele 1–2 și 4–5. Grupul (instalația) ar trebui prevăzută cu o siguranță de cel puțin 32 A. Diametrul nucleului cablului de alimentare ar trebui să fie de cel puțin 4 mm².

Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care

Conectarea falsă poate distruge părți ale aparatului. În aceste cazuri, nu aveți dreptul la garanție!



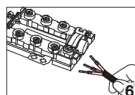
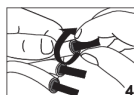
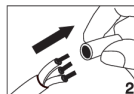
ATENȚIE!

Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că tensiunea electrică specificată pe plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice este conformă cu tensiunea electrică a sursei de alimentare. Un expert ar trebui să verifice tensiunea electrică reală din casa dvs. (220-240 V în raport cu N), utilizând un aparat de măsurare adecvat!

Aparatele cu o lățime de 30 centimetri (două zone de gătit) permit doar conexiunea monofazică. Zona secțiunii transversale a miezului cablului de alimentare trebuie să fie de cel puțin 1.5 mm²!

Cablu de alimentare

(aparat fără cablu de alimentare)



- Pot fi folosite la conectare următoarele:
- Cabluri de conectare izolate din PVC tip H05 VV-F sau H05V2V2-F cu conductor de protecție galben și verde sau alte cabluri echivalente sau superioare.
- Diametrul exterior al cablului trebuie să fie de cel puțin 8.00 mm.
- Treceți cablul de alimentare printr-un dispozitiv de protecție (clemă) care

* papucii nu sunt furnizați



INFORMAȚIE!

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

Dezafectarea



Ambalajul este confecționat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără niciun risc pentru mediu. În acest scop, materialele de ambalare sunt etichetate corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi considerat un deșeu casnic. Predați produsul unui centru de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Eliminarea corectă a produsului va ajuta la eliminarea oricăror efecte negative asupra mediului și sănătății oamenilor, care ar putea apărea în cazul eliminării incorecte a produsului. Pentru informații detaliate privind eliminarea și reciclarea produsului, vă rugăm să contactați autoritatea municipală competentă responsabilă de gestionarea deșeurilor, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Ne rezervăm dreptul asupra oricăror modificări și erori în instrucțiunile de utilizare.

gorenje

www.gorenje.com



720254-a5

