

**CRO**

**Priručnik**

Indukcijska ploča s ekstraktorom

**RO**

**Manual**

Plita cu inductie cu extractor

**SK**

**Manual**

Indukčná varná doska s extraktorom

**SLO**

**Priročnik**

Indukcijska kuhalna plošča z ekstraktorjem

**gorenje**



CRO Priručnik  
RO Manual  
SK MANUÁL  
SLO Priročnik

CRO 3 – CRO 25  
RO 3- RO 25  
SK 3 – SK 25  
SLO 3 – SLO 25

### **Korišteni piktogrami / Pictograme folosite / Použité ikony / Uporabljeni piktogrami**



Važne informacije / Informații importante / Dôležité informácie/ Pomembne informacije



Savjet / Sfat / Tip / Nasvet

**Plita dvs. cu inducție**

Introducere	4
Descriere	5
Panoul de control	6

**Instrucțiuni de siguranță**

Siguranță temperatură	7
Limitator timp de gătit	7
Gătit sănătos	7

**Utilizare**

Zgomote inducție	8
Vase pentru gătit	8
Posuda	8
Niveluri de putere	9
Deteție vase pentru gătit	10
Temporizator/alarmă gătit	10
Indicatori pe afișaj	10
Tabel funcții plită	11
Setări gătit	12
Folosirea curentului de aer descendent	13

**Operare**

Operarea plitei cu inducție	14
Cum să conectați zonele de inducție	15
Setarea temporizatorului/alarmei de gătit	15
Utilizarea funcției de blocare (pentru copii)	17
Folosirea curentului de aer descendent	17

**Întreținere**

Curățare	19
Filtrul de grăsime și tava colectare	19

**Defecțiuni**

General	22
Tabel depanare	22

**Specificații tehnice**

Informații conform directivei UE 66/2014	24
--	----

---

**Aspecte de mediu**

Eliminarea ambalajului și a aparatului	25
--	----

---

## PLITA DVS. CU INDUCȚIE

---

### **Introducere**

Această plită a fost creată pentru un adevărat pasionat al gătitului. Gătitul pe o plită cu inducție are un număr de avantaje. Este ușor deoarece plita reacționează rapid și poate, de asemenea, fi setată la un nivel mic de putere. Și mai mult ea, de asemenea, poate fi setată la un nivel ridicat de putere, poate aduce mâncarea la punctul de fierbere foarte rapid. Spațiul amplu între zonele de gătit face gătitul foarte confortabil.

Gătitul pe o plită cu inducție este diferit de gătitul pe un aparat tradițional. Gătitul cu inducție utilizează un câmp magnetic pentru a genera căldură. Aceasta înseamnă că nu puteți folosi orice vas. Secțiunea privind vasele de gătit vă va oferi mai multe informații.

Pentru siguranță optimă, plita cu inducție este dotată cu mai multe protecții la temperatură și un indicator de căldură reziduală care arată care zone de gătit sunt încă fierbinți.

Acest manual descrie cum puteți utiliza cel mai bine plita cu inducție. În plus față de informațiile privind gătitul, puteți descoperi și informații care vă vor ajuta în utilizarea acestui produs. Veți găsi, de asemenea, și tabele pentru gătit și sfaturi de întreținere.

**Citiți manualul cu atenție înainte de a utiliza aparatul și păstrați aceste instrucțiuni la loc sigur pentru consultări viitoare.**

Manualul își rezervă, de asemenea, dreptul să servească drept material de referință pentru tehnicienii de service. **Deci, vă rugăm, lipiți cardul de identificare a aparatului în spațiul furnizat, pe spatele manualului.** Cardul de identificare a aparatului conține toate informațiile de care au nevoie tehnicienii pentru a răspunde adecvat nevoilor și întrebărilor dvs.

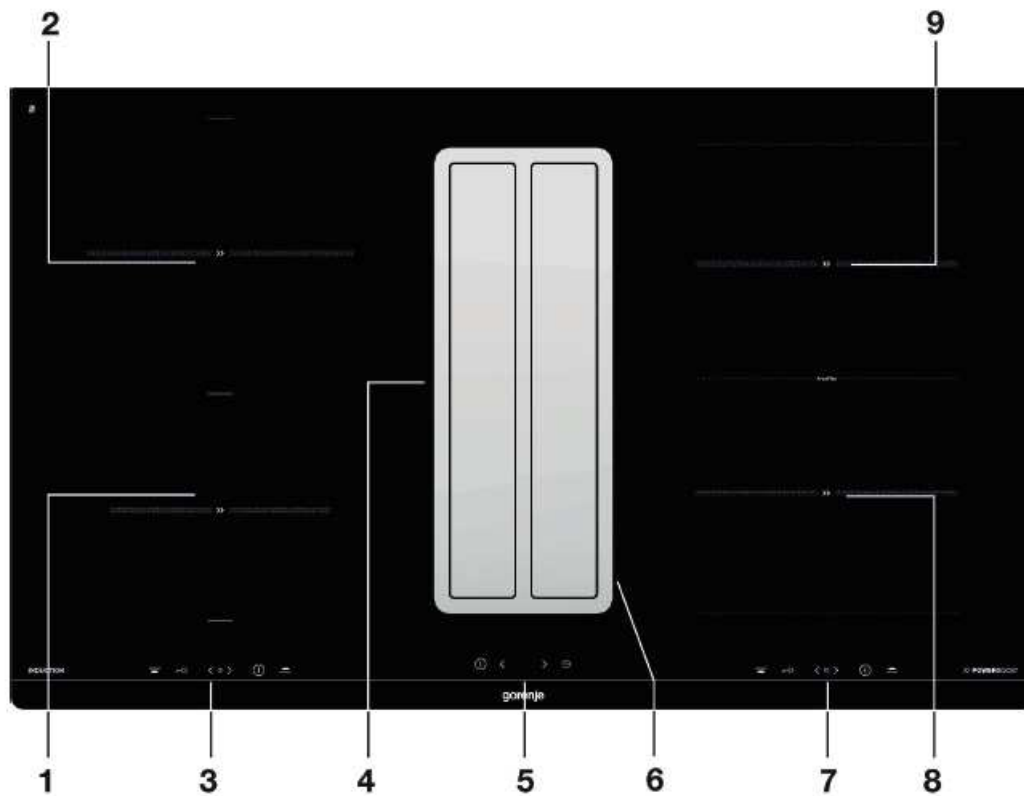
Vă dorim să gătiți cu plăcere!

---

## PLITA DVS. CU INDUCȚIE

---

### Descriere



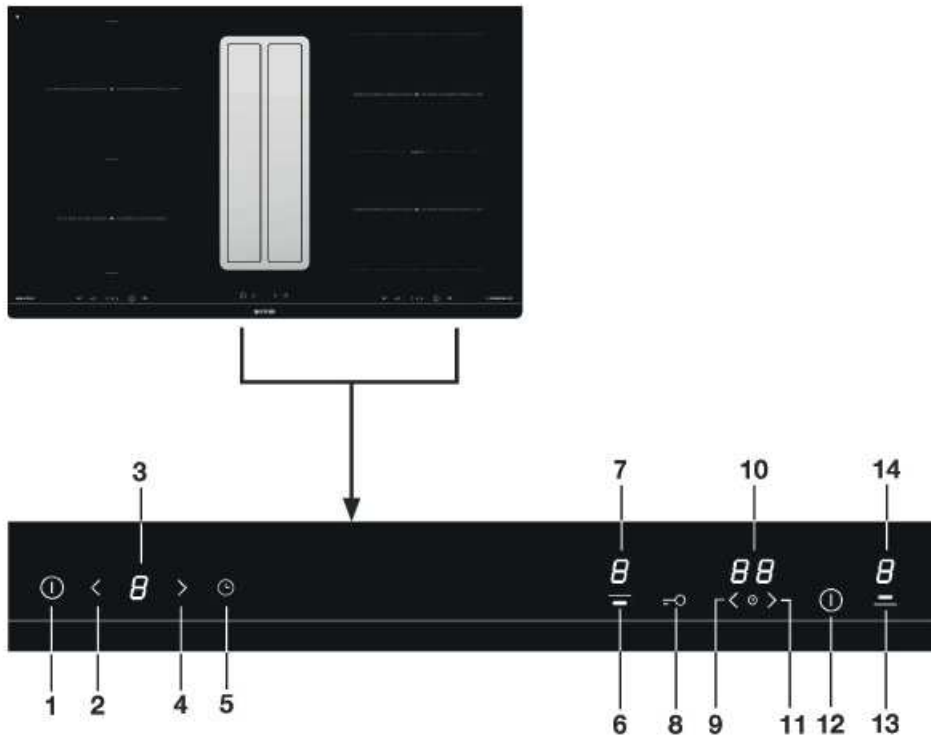
1. Zona de gătit Ø 16 cm /1.2 kW (extra putere 1.4 kW)
2. Zona de gătit Ø 20 cm /2.3 kW (extra putere 3.0 kW)
3. Butoane pentru zonele de gătit din stânga
4. Evacuare descendentă
5. Butoane pentru evacuarea descendentă
6. Flapsuri pentru evacuarea descendentă pentru intrarea aerului
7. Butoane pentru zonele de gătit din dreapta
8. Conectare zonă de gătit dreapta față 19 x 21 cm 2.1 kW/ extra putere 3.0 kW (zona pot fi conectată cu zona stânga dreapta)
9. Conectare zonă de gătit dreapta spate 19 x 21 cm 1.6 kW/ extra putere 1.85 kW (zona pot fi conectată cu zona dreapta față)

---

## PLITA DVS. CU INDUCȚIE

---

### Panoul de control



1. Tastă Pornire/Oprire evacuare descendentă
2. Tasta (-) extragere descendentă
3. Afișaj evacuare descendentă
4. Tasta (+) extragere descendentă
5. Tasta pentru temporizarea evacuării descendente
6. Tasta de selectare a zonei de gătit dreapta față
7. Afișaj nivel putere / căldură reziduală
8. Tastă blocare
9. Tasta (-) pentru descreșterea nivelului de putere sau timpului
10. Afișaj temporizator
11. Tasta (+) pentru creșterea nivelului de putere sau timpului
12. Tasta Pornire / Oprire
13. Tasta de selectare a zonei de gătit dreapta spate
14. Afișaj nivel de putere / căldură reziduală

---

## SIGURANȚĂ


---

 **Înainte de utilizare, citiți întâi instrucțiunile de siguranță!**

### Siguranță temperatură

Un senzor măsoară continuu temperatura anumitor părți ale plitei. Fiecare zonă de gătit este dotată cu un senzor care măsoară temperatura fundului vasului pentru a evita orice risc de supraîncălzire când un vas se încinge și este gol. În cazul în care temperatura crește prea mult, puterea este redusă automat sau plita se oprește automat.

### Limitator timp de gătit

 Limitatorul pentru timpul de gătit este o funcție de siguranță a aparatului dvs. de gătit. Va funcționa dacă uitați să opriți plita. În funcție de nivelul de gătit ales, timpul de gătit va fi limitat după cum urmează:

Nivel de gătit	Timp maxim de funcționare (ore)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

### Gătit sănătos

#### **Punctul de ardere a diferitelor tipuri de ulei**

Pentru a vă asigura că mâncarea este cât se poate de sănătoasă, este recomandat să alegeți tipul de ulei în funcție de temperatura de prăjire. Fiecare ulei are un punct de ardere la care gazele toxice sunt eliberate. Tabelul de mai jos arată punctele de ardere pentru diferite tipuri de ulei.

Ulei	Punct de ardere °C	Ulei	Punct de ardere °C
Ulei de măsline extra-virgin	160 °C	Ulei de floarea soarelui	227 °C
Unt/ ulei de cocos	177 °C	Ulei de porumb/arahide	232 °C



---

## UTILIZARE

---

### Zgomote inducție

- **Un sunet ca un ticăit**

Acesta este cauzat de capacitatea limitatorului de pe zonele din stânga și dreapta. Ticăitul poate apărea și la niveluri joase de gătit.

- **Vasele de gătit fac zgomot**

Vasele de gătit pot face anumite zgomote în timpul gătitului. Acest lucru este cauzat de energia transmisă de la plită la oală. La niveluri ridicate, acest lucru este perfect normal pentru anumite vase. Nu va deteriora nici vasul, nici plita.

- **Ventilatorul face zgomote**

Pentru a crește durata de viață a aparatelor electronice, aparatul este dotat cu un ventilator. Dacă folosiți aparatul în mod intens, ventilatorul este activat pentru a răci aparatul și veți auzi un zgomot ca un bâzâit. Ventilatorul funcționează timp de câteva minute după ce hota a fost oprită.

### Vase pentru gătit

Întotdeauna puneți vasul pe mijlocul zonei de gătit. Atunci când sunt legate întotdeauna utilizați o tigaie unde cel puțin una din pozițiile din centru/ mijloc ale zonei conectate este acoperită.

### **Vasele pentru gătitul cu inducție**

Gătitul cu inducție necesită o calitate particulară a vaselor.



**Vasele pentru gătit care au fost folosite pentru gătitul pe un aragaz cu gaz nu mai sunt potrivite pentru a fi utilizate pe o plită cu inducție.**

- Utilizați doar vase adecvate pentru gătitul pe un aragaz electric sau cu inducție cu:
  - O bază groasă (minim 2.25 mm);
  - O bază plată.

- Cele mai bune sunt vasele care sunt marcate pentru a arăta calitatea cu "Clasa Inducție"




Puteți verifica dacă vasele dvs. sunt potrivite pentru a fi folosite cu un magnet. Un vas este adecvat dacă baza vasului este atrasă de magnet.

Potrivit	Nepotrivit
Vase din oțel inoxidabil special	Vase de lut
Clasa Inducție	Oțel inoxidabil
Vase emailate	Porțelan
Vase din fontă emailate	Cupru / Aluminiu
	Plastic

---

## UTILIZARE

---

 **Aveți grijă cu vasele emailate din oțel!** Emailul se poate crăpa (emailul se desprinde de pe oțel), dacă porniți plita la nivel ridicat când vasul este (prea) uscat; baza vasului se poate îndoi – din cauza, de exemplu, supraîncălzirii sau utilizării unui nivel ridicat de putere.

- Niciodată nu utilizați vase cu o bază deformată. O bază rotunjită sau cu cavități poate interfera cu funcționarea protecției la supraîncălzire, așa că aparatul se încălzește. Acest lucru poate duce la crăparea sticlei și la topirea bazei vasului. Deteriorările ce apar în urma utilizării vaselor nepotrivite sau vaselor care sunt lăsate goale pe foc sunt excluse de la garanție.

### **Diametrul minim al vasului**

- Diametrul fundului vasului trebuie să fie de cel puțin 12 cm (11 cm pentru zona de gătit Ø 16 cm). Veți obține cele mai bune rezultate prin folosirea unui vas cu același diametru ca al zonei. Dacă un vas este prea mic, zona nu va funcționa.
- Lungimea unui vas oval (tigaie pentru pește) folosită pe zonele conectate, trebuie să fie de cel puțin 20 cm.

### **Vase sub presiune**

- Gătitul prin inducție este foarte potrivit pentru gătitul în vase sub presiune. Zona de gătit reacționează foarte rapid și astfel vasul sub presiune ajunge repede la presiunea necesară. Imediat ce opriți o zonă de gătit, procesul de gătit se oprește imediat.

### **Niveluri de putere**

Zonele de gătit au 9 niveluri, un nivel pentru a le menține calde și un nivel de extra putere (în funcție de zonă).

- Apăsați tasta plus (+) sau minus (-) a zonei de gătit.
  - Apăsând tasta plus (+) se începe gătitul la nivelul 1.
  - Apăsând tasta minus (-) se începe gătitul la nivelul 9.
  - Apăsând tasta minus (-) și apoi tasta plus (+) se începe gătitul la nivelul Extra putere.
- Utilizați tasta plus (+) sau minus (-) pentru a alege nivelul de putere dorit.
  - *Zona de gătit începe la nivelul selectat de putere.*

### **Nivelul ”menține cald”**

Nivelul ”menține cald” are rolul de a păstra caldă mâncarea care este deja gătită.

- Atingeți tasta minus (-) sau plus (+) pentru a selecta nivelul 1
- Atingeți tasta minus (-) pentru a selecta funcția ”menține cald”. *Simbolul ”u” va apărea pe afișaj.*

### **Funcția extra putere**

- Puteți utiliza funcția ”extra putere” pentru a găti la cel mai mare nivel de putere pe o perioadă scurtă de timp (max. 10 minute). După timpul maxim de extra putere, puterea va fi redusă la setarea 9.
- **Funcția extra putere nu este disponibilă în modul în care sunt conectate două zone de gătit!**

---

## UTILIZARE

---

### Managementul funcției de extra putere

- Din cauza puterii restricționate a plitei cu inducție, funcția extra putere poate fi setată doar pe o singură zonă de gătit simultan (fie pentru zona de gătit stânga sau dreapta). Ambele zone de gătit pot fi setate la nivelul 9. Dacă o zonă de gătit este pe nivelul extra putere, cealaltă zonă de gătit poate fi setată la maxim nivelul 7/8.
  - Zona de gătit, care este setată la o putere joasă, va lumina intermitent pe afișaj.

### Detecție vase pentru gătit

Dacă plita nu detectează un vas (feros) după ce a fost setat nivelul de gătit, simbolul pentru detectare va lumina intermitent pe afișaj.

### Temporizator/alarmă gătit

- Un temporizator pentru gătit poate fi setat pentru fiecare zonă de gătit.
- Plita are, de asemenea, o alarmă. Și temporizatorul și alarma pot fi setate pentru o perioadă maximă de 99 de minute.
- Alarma funcționează la fel ca temporizatorul, dar nu este legat de zona de gătit. Dacă alarma a fost setată, va continua numărătura inversă după ce plita a fost oprită.
- Alarma poate fi oprită când plita este pornită.

### Selectați funcția dorită: conectat la o zonă de gătit:

**1. Temporizator pentru gătit** - După ce timpul setat s-a scurs, zona de gătit se va opri automat.

**2. Alarmă** – Alarma emite un sunet scurt după ce timpul setat s-a scurs.

### Indicatori pe afișaj

#### Afișaj zonă de gătit

#### Status zonă de gătit

1<->9

Nivel putere zonă de gătit; 1 = nivel scăzut / 9 nivel ridicat

P

Nivelul extra putere pentru zona de gătit este activat

U

Pe zona de gătit este un vas necorespunzător (simbol detectare vas)

E






Cod defecțiune; Vezi "tabelul de depanare"

H

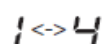
Indicator căldură reziduală. Plita are un indicator pentru căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit pentru a arăta acele sunt încă fierbinți. Chiar dacă plita este oprită, indicatorul "H" va rămâne aprins atât timp cât zona de gătit este fierbinte!

Evitați să le atingeți când acest indicator este aprins. **Pericol! Risc de arsuri.**

## UTILIZARE

	Cod eroare; Vezi "tabelul de depanare"
	Funcția blocare este activă.
	Cod eroare; Vezi "tabelul de depanare"
	Funcția "zone conectate!" este activă.
	Nivelul "menține cald" este activ

### Afișaj curent de aer descendentă



### Status curent de aer descendent

Nivel extragere: 1= nivel jos / 4= nivel ridicat (luminează intermitent)



Indicator pentru curățarea filtrului de grăsime



Indicator înlocuire filtru de carbon.

### Tabelul cu funcțiile plitei

Funcție	Tasta (e) de folosit	Descriere
<b>Conectare</b>	<b>Ambele taste pentru zone conectate simultan</b>	Zonele de gătit conectate pot fi conectate una de cealaltă. Acest lucru creează o zona mare de gătit care poate fi folosită, de exemplu, pentru o tigaie mare pentru pește sau o un vas mare de gătit. - Dacă zonele sunt conectate, nu pot setata pentru "extra putere" - Utilizați o tigaie în care cel puțin una din pozițiile din centru / mijloc ale zonelor conectate este acoperită.
<b>Temporizator</b>	<b>Tastele minus (-) și plus(+) simultan</b>	Temporizatorul poate fi setat separat pentru fiecare zonă de gătit. Timpul de gătire de până la 99 de minute poate fi programat. Temporizatorul se oprește imediat ce vasul este luat și se reia când vasul este pus la loc. Alarma temporizatorului emite un sunet scurt după ce timpul setat s-a scurs. Zona de gătit se oprește automat când timpul setat s-a scurs. Când nu este selectată nicio zonă de gătit, temporizatorul funcționează ca un temporizator de bucătărie (fără oprire automată)
<b>Blocare</b>	<b>Tasta blocare 3 secunde</b>	Nivelurile de gătit și setările sunt blocate.
<b>Curent de aer descendent</b>	<b>Tasta pornire/oprire Curent de aer ascendent</b>	Extractorul pentru suprafața de lucru poate fi setat la 3 viteze ale ventilatorului și un nivel extra putere (nivelul 4). Temporizatorul vă permite să lăsați ventilatorul pornit timp de 5, 10, 15 sau 20 de minute. Extractorul se va opri automat după timpul setat.

---

## UTILIZARE

---

### Niveluri de putere

Pentru că setările depind de cantitatea și compoziția conținutului vasului pentru gătit, tabelul de mai jos are rol de a vă ghida.

#### **Utilizați setarea "extra putere" pentru :**

- a aduce mâncarea sau lichidul rapid la punctul de fierbere
- a "micșora" verdețurile;
- a încălzi uleiul și grăsimea;
- a găti la wok

#### **Utilizați setarea 9 pentru :**

- a rumeni carne;
- a găti peștele;
- a găti omletă;
- a prăji cartofi fierți;
- a prăji alimente.

#### **Utilizați setarea 9 pentru :**

- a prăji clătite groase;
- a prăji felii groase de carne în aluat;
- a prăji bacon (grăsime);
- a găti cartofi cruzi;
- a pregăti pâine prăjită;
- a prăji pește în aluat;
- a găti paste;
- a prăji felii subțiri de carne (în aluat);

#### **Utilizați setarea 4-6 pentru :**

- a finalizarea gătirea unor cantități mari de alimente;
- a decongelarea legumelor tari;
- a prăji felii groase de carne în aluat;

#### **Utilizați setarea 1-3 pentru :**

- a fierbe bulion;
- a tocăniță cu carne;
- a fierbe legume;
- a topi ciocolată;
- a fierbe ouă;
- topi cașcaval.

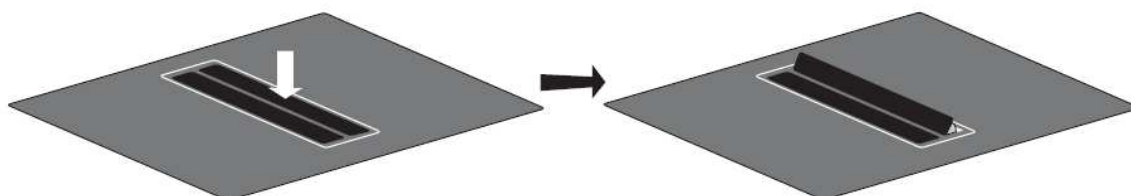
---

## OPERARE

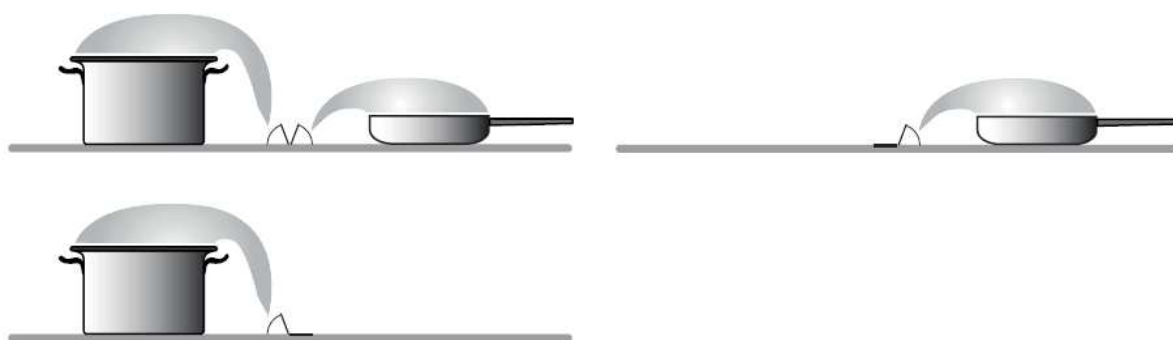
---

### Utilizarea curentului de aer descendent

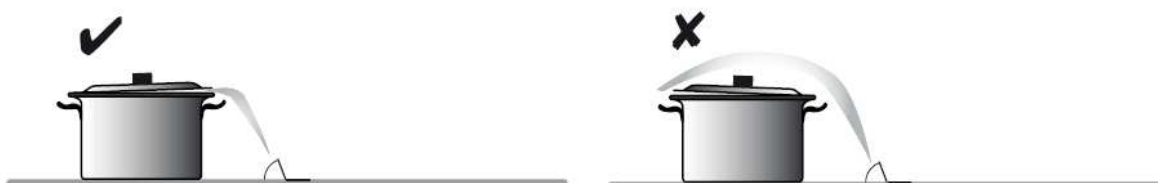
1. Apăsăți flapsul pentru a deschide valva de extracție.



➤ Deschideți unul sau ambele flapsuri în funcție de extracția necesară



➤ Puneți capacul pe vas în unghi cu deschiderea către partea de extracție. Acest lucru asigură o extracție maximă.



---

## OPERARE

---

### Operarea plitei cu inducție

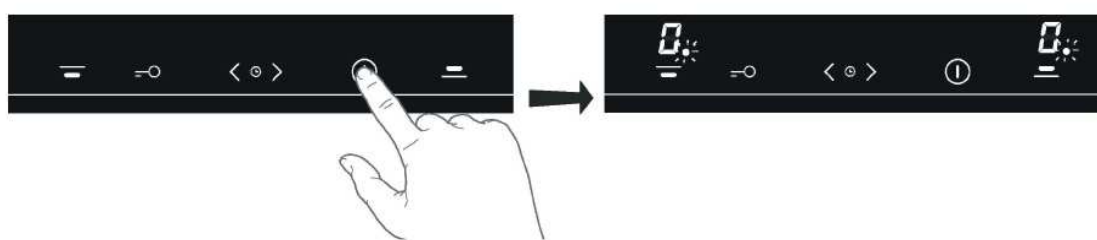
#### Utilizarea tastelor tactile

Puneți vârful degetului pe tasta tactilă. Nu aplicați presiune. Tastele tactile reacționează la o atingere ușoară. Atingeți tastele doar cu degetele.

#### Tastele tactile emit un semnal audio scurt când sunt atinse.

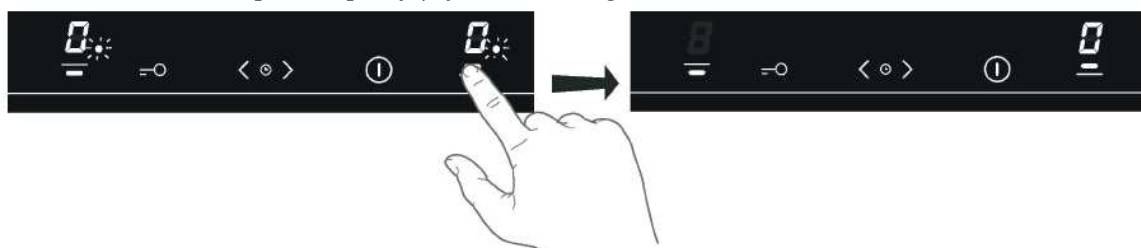
1. Atingeți și țineți apăsată tasta Pornire/ Oprire până când auziți un semnal audio.

- *Plita este în modul standby.*
- *Un punct care luminează intermitent și Zero (0) apar pe afișaj.*

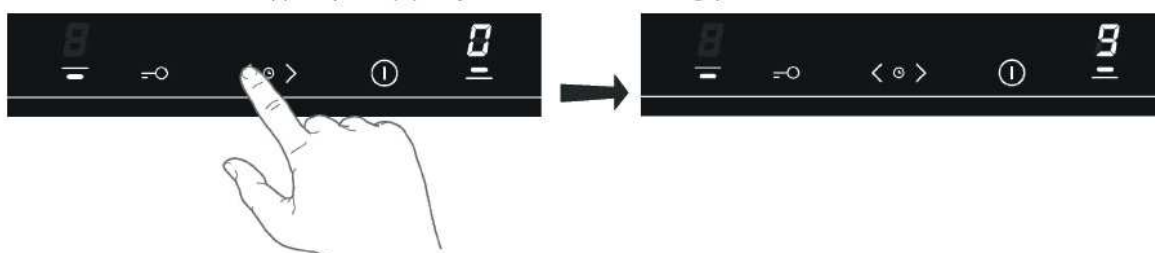


2. Atingeți tasta pentru zona de gătit.

- *Zero (0) se aprinde pe afișajul zonei de gătit.*



3. Atingeți tasta (-) sau plus (+) pentru a selecta un nivel de putere pentru gătit.



**Dacă plita nu este folosită timp de 20 de secunde, se va opri automat.**

#### Ajustați nivelurile de putere

1. Atingeți tasta pentru zona de gătit.

- *Nivelul de putere se luminează.*

2. Atingeți tasta (-) sau plus (+) pentru a schimba nivelul de putere.

---

## OPERARE

---

### Oprirea unei zone de gătit

#### Operarea unei zone de gătit

1. Atingeți tasta pentru zona de gătit.
2. Atingeți tasta minus (-) pentru a seta nivelul de putere la zero (0).
  - Zona de gătit se oprește.
  - Plita se oprește după 20 de secunde după ce toate zonele de gătit sunt setate la zero (0) și nici o altă funcție nu mai este utilizată.

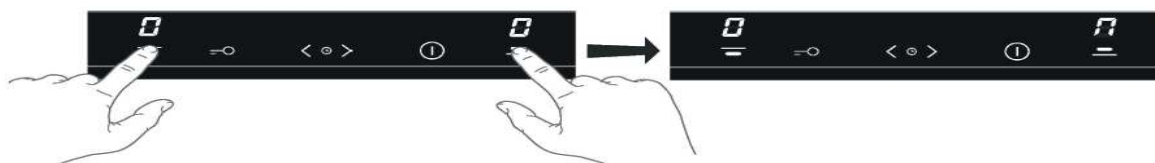
#### Oprirea tuturor zonelor de gătit în același timp

Operarea uneia sau mai multor zone de gătit

1. Atingeți și țineți apăsat tasta Pornire/Oprire până când auziți un semnal audio.
  - Tot afișajul se stinge și plita se oprește.

#### Cum să conectați zonele de inducție

1. Puneți plita în modul standby.
2. Atingeți simultan ambele taste pentru zonele de gătit dreapta pentru a conecta zonele de gătit.



3. Atingeți tasta pentru zona de gătit din fața zonei conectate.
4. Atingeți tasta minus (-) sau plus (+) din fața zonei conectate pentru a seta nivelul de putere (pentru ambele zone conectate).

#### Dezactivarea modului zonelor conectate

1. Atingeți simultan ambele taste pentru zonele de gătit conectate pentru a opri conectarea zonelor.

#### Setarea temporizatorului/alarmei de gătit

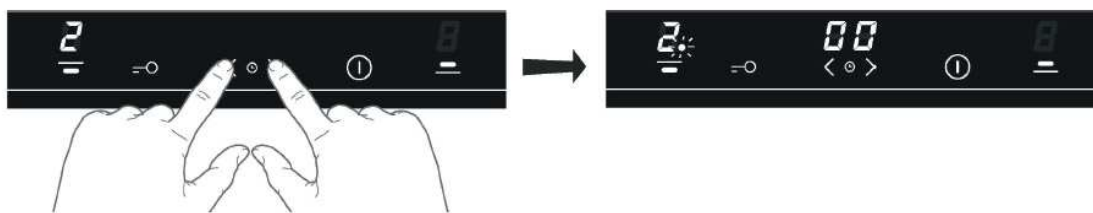
1. Porniți plita
  - Utilizare ca temporizator pentru gătit; selectați o zonă de gătit și nivelul de putere.
  - Utilizare ca alarmă; nu selectați o zonă de gătit și un nivel de putere.
  - Vezi capitolul: Temporizator/ Alarmă pentru gătit
2. Atingeți simultan tastele minus (-) și plus (+) pentru a trece la temporizator.
  - Afișajul temporizatorului arată zero dublu (00).
  - Un punct care luminează intermitent apare pe afișajul pentru zona de gătit.



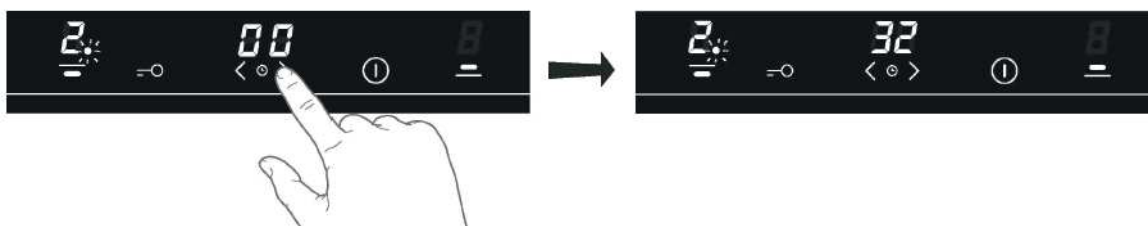
---

## OPERARE

---



3. În următoarele 10 secunde atingeți tasta minus (-) sau plus (+) pentru a selecta zona de gătit.



4. Temporizatorul a fost setat.

- Zona de gătit se va opri după ce timpul setat s-a scurs.
- Veți auzi un semnal audio.
- Apăsăți tasta plus (+) sau minus (-) pentru a opri alarma.

### Schimbarea timpului de gătit presetat

Timpul de gătit poate fi schimbat oricând în timpul operării.

1. Atingeți tasta pentru zona de gătit pentru a selecta zona pentru care doriți să ajustați timpul.

- *Un punct intermitent identifică zona.*

2. Atingeți tasta plus (+) sau minus (-) pentru a schimba timpul.

### Verificarea timpului de gătit rămas

Afișajul temporizatorului arată toate setările temporizatorului. Diferitele setări ale temporizatorului sunt prezentate pe afișaj.

1. Atingeți simultan tastele plus (+) și minus (-) pentru a selecta zona pentru care doriți să aflați timpul rămas.

- *Un punct intermitent identifică zona.*
- *Temporizatorul va afișa timpul rămas pentru zona de gătit selectată.*

### Oprirea temporizatorului

Dacă doriți să opriți temporizatorul înainte de timpul presetat:

1. Atingeți zona de gătit pentru a selecta zona pentru care doriți să opriți temporizatorul.
2. Atingeți simultan tasta minus (-) și plus (+).
3. Atingeți tasta minus (-) pentru a seta timpul la dublu zero (00).

- *Punctul iluminat adiacent afișajului nu mai luminează intermitent.*

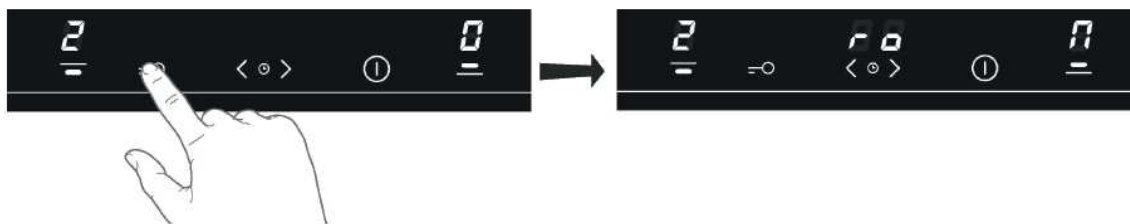
---

## OPERARE

---

### Utilizarea funcției de blocare (pentru copii)

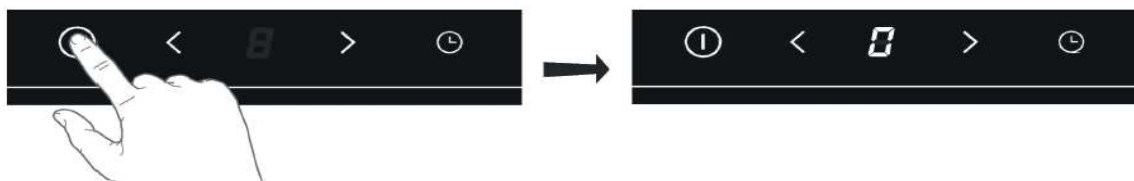
1. Porniți plita și setați un nivel de gătit.
2. Atingeți tasta de blocare timp de aproximativ 3 secunde.
  - Afișajul arată **ro**.
  - Plita este acum blocată. Setările nu pot fi schimbate.



3. Pentru a debloca, atingeți tasta de blocare din nou timp de aproximativ 3 secunde.
  - Plita este acum deblocată. Setările pot fi schimbate.

### Folosirea curentului de aer descendent

1. Apăsați flapsurile pentru a deschide supapa de extracție (vezi capitolul "Folosirea curentului de aer descendent")
2. Atingeți tasta de pornire /oprire pentru extracție pentru a începe extracția.



3. Atingeți tasta plus (+) pentru a accelera viteza (nivelul 1 > 2 > 3 > 4).
4. Atingeți tasta minus (-) pentru a scădea viteza (nivelul 4 < 3 < 2 < 1).
  - La nivelul 4 (nivelul extra putere) curentul de aer descendent funcționează timp de 5 minute la viteză maximă. Apoi viteza de extragere scade la nivelul 3.
5. Atingeți tasta pornire/oprire pentru a opri curentul de aer descendent.

### **Setarea timpului de întârziere**

Cu tasta temporizatorului se poate seta un timp după care curentul de aer descendent se oprește automat. Sunt 4 durate care pot fi setate ( 5, 10, 15 sau 20 de minute).

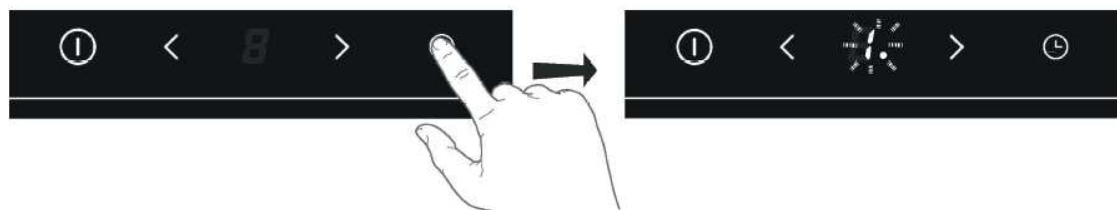
1. Porniți curentul de aer descendent și selectați viteza.
2. Atingeți tasta temporizatorului.

*Apare 1. Care luminează intermitent pe afișajul pentru curentul de aer descendent.*

---

## OPERARE

---



3. Atingeți tasta minus (-) sau plus (+) pentru a selecta timpul de oprire.

- 1. = 5 minute
- 2. = 10 minute
- 3. = 15 minute
- 4. = 20 de minute

4. Atingeți tasta temporizatorului pentru a confirma timpul ales.

- *Nivelul de viteză și nivelul timpului de oprire luminează intermitent pe afișaj.*
- *Curentul de aer descendent se oprește automat când timpul s-a scurs.*

---

## ÎNTREȚINERE

---

### Curățare

#### Curățare zilnică

- Cu toate că stropii de mâncare nu pot pătrunde prin sticlă, vă recomandăm să curățați plita imediat după utilizare.
- Curățați zilnic cu o lavetă umedă cu detergent blând.
- Curățați cu hârtie de bucătărie sau prosop uscat.

#### Pete dificile

- Petele dificile pot fi de asemenea îndepărtate cu un agent de curățare precum lichid de vase.
- Curățați petele de apă și de calcar cu oțet.
- Petele de metal (cauzate de vasele care aluneca) pot fi dificil de îndepărtat. Sunt disponibile produse speciale.
- Utilizați un burete pentru a îndepărta stropii de mâncare. Plasticul și zahărul topit se îndepărtează cel mai bine burete de vase.



**Nu utilizați niciodată agenți abrazivi. Aceștia pot lăsa zgârieturi în care se pot acumula murdărie și calcar. Nu utilizați obiecte ascuțite precum un burete de sârmă.**

### Filtre și tava colectoare

#### Indicator filtru de grăsime

Pe afișaj, indicatorul pentru filtrul de grăsime **G** se va aprinde după 30 (curent de aer descendent) de ore de operare.

În timpul utilizării, indicatorul luminează intermitent alternând cu modul ales de aspirare.

1. Atingeți fie tasta plus (+) fie minus (-) pentru a opri luminatul intermitent.

- Modul de aspirare este afișat. Când curentul de aer descendent este oprit, indicatorul pentru filtrul de grăsime **G** este arătat pe afișaj.

2. Filtrul de grăsime trebuie curățat.

3. Resetați memoria atingând și ținând apăsat tasta plus (+) a extractorului timp de 5 secunde până când indicatorul pentru filtrul de grăsime **G** dispare de pe afișaj.

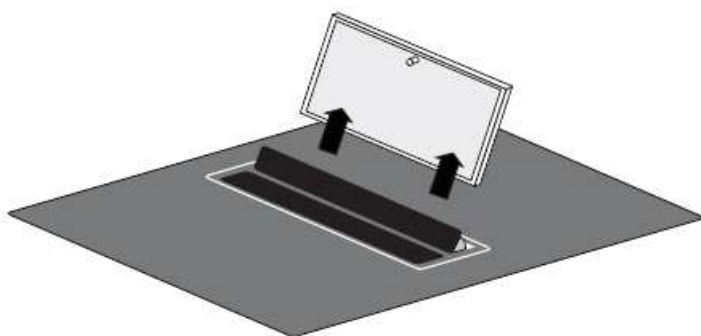
---

## ÎNTREȚINERE

---

### Curățarea filtrului de grăsime

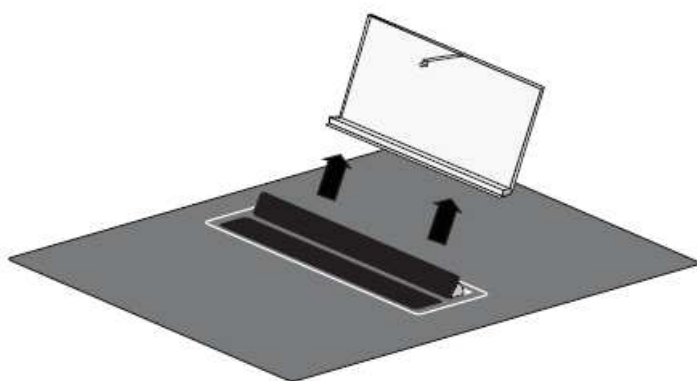
1. Apăsați flapsul pentru supapa de curent descendent.
2. Scoateți filtrul de grăsime din supapa pentru extracție.



Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau când sistemul de indicare a saturației filtrului arată că este necesar) folosind detergenți neagresivi, fie cu mâna sau în mașina de spălat vase, care trebuie setată la o temperatură joasă și la un ciclu scurt. Orificiile trebuie poziționate în jos pentru a lăsa apa să iasă din filtru. Agenții de curățare vor face filtrul de aluminiu să termine tern, acest lucru este normal.

### Curățarea fluidului/ alimentelor din tava colectoare

1. Scoateți filtrul de grăsime
2. Scoateți tava colectoare din supapa de extracție.



Curățați tava colectoare de fluide/ alimente imediat ce o oală a dat pe foc sau imediat ce a căzut mâncare în orificiul de extragere. Curățați tava fie cu mâna sau în mașina de spălat vase.

---

## ÎNTREȚINERE

---

### Indicator pentru filtrul de carbon (utilizare recirculare)

Pe afișaj indicatorul pentru filtrul de carbon **S** se va aprinde după 120 de ore de operare (curent de aer descendent).

În timpul utilizării, indicatorul luminează intermitent alternând cu modul ales de aspirare.

1. Atingeți fie tasta plus (+) sau minus (-) pentru a opri lumina intermitentă.

- Modul de aspirare este afișat. Când curentul de aer descendent este oprit, indicatorul filtrului de carbon **S** este arătat din nou pe afișaj.
- Filtrele de carbon trebuie înlocuite.
- Resetați memoria atingând și ținând apăsat tasta plus (+) pentru extracție prin curent de aer descendent timp de 5 secunde până când indicatorul filtrului de carbon **S** dispare de pe afișaj.



**Atenție!** Indicatorul pentru filtrul de carbon se va aprinde și dacă nu este utilizat curentul de aer descendent ca extracție de recirculare. Curățați filtrul de grăsime.

### Prezența lichidelor în curentul de aer descendent

Dispozitivul este dotat cu un senzor intern electronic care oprește imediat curentul de aer descendent în caz de condens sau lichid în exces ce rezultă din cădere accidentală prin flapsuri.

- Afișajul va arăta "8" licărind timp de un minut.
- Sistemul funcționează chiar și când dispozitivul este oprit.
- Pentru a reseta avertizarea și pentru a porni dispozitivul este absolut necesar să evacuați lichidul.



**Deconectați aparatul de la rețeaua de electricitate înainte de orice operațiune de service.**

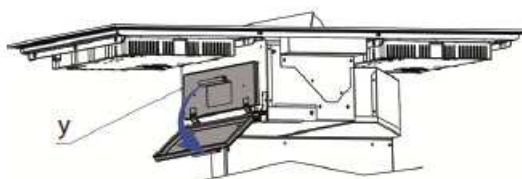
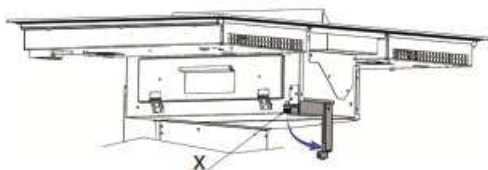
1. Pentru a evacua lichidul deșurubați butonul (X) și deschideți capacul.

➤ *Se recomandă să puneți un recipient pentru colectarea lichidului la săgeată.*

2. Scoateți filtrul de grăsime și tava colectoare pentru lichide/ alimente (vezi capitolul "Curățarea filtrului de grăsime" și "Curățarea tăvii colectoare pentru lichide și alimente").

3. Uscați tot interiorul hotei.

4. Deschideți ușa din stânga carcusei hotei (y) și ștergeți bine tot interiorul.



---

## DEPANARE

---

### **General**

Dacă observați o crăpătură pe sticlă (indiferent cât este de mică), opriți plita imediat, deconectați de la rețeaua de electricitate, opriți comutatoarele (automate) de siguranță sau, în cazul, unei conexiuni permanente, setați comutatorul de la alimentarea cu energie electrică la zero). Contactați departamentul de service.

### **Tabel de depanare**

Dacă aparatul nu funcționează corespunzător, acest lucru nu înseamnă întotdeauna că este defect. Încercați să rezolvați singur problema întâi prin verificarea punctelor menționate mai jos sau verificați pentru mai multe informații site-ul [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com).

<b>Simptom</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
Afișajul se aprinde când plita este activată pentru prima dată	Aceasta este rutina standard configurată.	Funcționare normală.
Ventilatorul funcționează timp de câteva minute după ce hota a fost oprită.	Plita se răcește.	Funcționare normală.
Un miros ușor este observabil primele în dați când hota este folosită	Noul aparat de încălzește.	Acest lucru este normal și va dispărea după câteva utilizări. Aerisiți bine bucătăria.
Vasele de gătit emit un zgomot în timpul gătitului.	Acest lucru este cauzat de energia ce trece de la plită la vas.	La setări ridicate, acest lucru este perfect normal la anumite vase. Nu va deteriora nici plita, nici vasul.
Ați pornit zonă de gătit, dar afișajul arată <b>u</b> .	Vasul pe care îl folosiți nu este potrivit pentru gătitul cu inducție sau are un diametru prea mic.	Utilizați un vas corespunzător
O zonă de gătit se oprește brusc din funcționare și auziți un semnal.	Timpul presetat s-a scurs.	Atingeți tasta plus (+) pentru a opri sunetul.
Plita nu funcționează și nu apare nimic pe afișaj.	Nu există alimentare cu energie electrică din cauza unui cablu defect sau a unei conexiuni necorespunzătoare.	Verificați siguranțele sau comutatorul electric (dacă nu există ștecher)
O siguranță sare imediat ce plita este pornită.	Plita nu a fost conectată corespunzător.	Contactați o persoană autorizată pentru instalare.

## DEPANARE

Simptom	Cauză posibilă	Soluție
<b>L</b> apare pe afișaj (la zonele din stânga)	Funcția de blocare este activată.	Atingeți simultan tasta pentru zona de gătit din partea stângă spate și tasta minus (-) până când auziți un semnal audio. Apoi atingeți tasta minus (-) pentru a opri funcția de blocare.
<b>n</b> apare pe afișaj. Anumite butoane tactile nu funcționează	Este activată funcția de conectare a zonelor de gătit.	Dezactivați funcția.
Simbol ce luminează intermitent pe afișaj.	Ați apăsat două sau mai multe taste în același timp.	Nu atingeți mai mult de o tastă în același timp
	Panoul de control este murdar are apă pe el.	Curățați panoul de control.
Cod de eroare <b>U400</b> și/ sau bip continuu	Aparatul a fost conectat incorect și/ sau voltajul rețelei de electricitate este prea mare.	Schimbați conexiunea.
Codul <b>G</b> de pe afișajul pentru curentul de aer descendent (alternativ cu nivelul de putere selectat)	Filtrul de grăsime funcționează de 30 de ore.	Curățați filtrul de grăsime. Utilizați funcția de curățare extractorului cu aer descendent.
Codul <b>S</b> de pe afișajul pentru curentul de aer descendent (alternativ cu nivelul de putere selectat)	Filtrul de carbon funcționează de 120 de ore.	Curățați filtrul de carbon. Utilizați funcția de curățare extractorului cu aer descendent
<b>8</b> luminează intermitent pe afișaj.	Lichid în exces pe interiorul extractorului cu aer descendent.	Uscați și curățați interiorul extractorului (vezi Prezența lichidelor în dispozitiv).
Alte coduri de eroare	Generator defect.	Contactați departamentul de service.



---

## SPECIFICAȚII TEHNICE

---

### Informații în conformitate cu directiva (UE) 66/2014

#### Măsurători conform EN60350-2

Identificare model	<b>HET945XSC</b>	
Tipul plitei	Plită cu inducție	
Număr de zone de gătit electrice	4	
Tehnologie de încălzire	Zone de gătit prin inducție	
Patru zone electrice circulare de gătit: diametrul suprafeței utile per zonă electrică încălzită în cm	Ø 16	Ø 20
Consum de energie per zona de gătit calculată per kg ( $EC_{\text{plită electrică}}$ ) în Wh/kg	185.0	166.8
Patru zone electrice necirculare de gătit: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă electrică de gătit încălzită	21.0 x 19.0 cm	
Consum de energie per zona de gătit calculată per kg ( $EC_{\text{plită electrică}}$ ) în Wh/kg	192.5	
Consum de energie pentru plită calculat per kg ( $EC_{\text{plită electrică}}$ ) în Wh/kg	184.2	

### **Eliminarea ambalajului și a aparatului**

Pentru producerea acestui aparat s-au utilizat materiale durabile. Asigurați-vă că eliminați acest echipament în mod responsabil la sfârșitul duratei de viață. Contactați autoritățile pentru mai multe informații privind acest lucru.

Ambalajul acestui aparat este reciclabil. Este posibil ca următoarele să fie folosite:

- Carton;
- Film de polietilenă (PE);
- Polistiren fără CFC (spumă PS)

Eliminați aceste materiale în mod responsabil și în conformitate cu reglementările guvernamentale.



Pentru a vă reaminti faptul că este nevoie ca aparatele electrocasnice să fie eliminate separat, produsul este marcat cu simbolul unei pubele de gunoi pe roți tăiată cu un x. Acest lucru înseamnă că la finalul duratei de viață, produsul nu trebuie eliminat ca și gunoi menajer. Acesta trebuie dus la o autoritate locală pentru colectarea deșeurilor sau la un dealer ce oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a unui aparat electrocasnic evită posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății și constituie materiale ce urmează a fi recuperate pentru a economisi energie și resurse.

Declarație de conformitate



Declarăm că produsele noastre respectă Directivele, Deciziile și Regulamentele Europene în vigoare și cerințele listate în standardele de referință.