


- FI KÄYTTÖOHJEET
- NO BRUKSVEILEDNING
- RO MANUAL DE FOLOSIRE
- SI NAVODILO ZA UPORABO
- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

i Pentru siguranța dumneavoastră și pentru corecta funcționare a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție prezentul manual, înainte de a efectua operațiunile de instalare și de punere în funcțiune. Păstrați întotdeauna acest manual de instrucțiuni la un loc cu aparatul, chiar și în cazul vânzării sau transmiterii acestuia către terți. Este important ca utilizatorii să cunoască toate caracteristicile de funcționare și de siguranță a aparatului. Aceste plite sunt prevăzute cu sisteme de inducție realizate în conformitate cu cerințele directivelor EMC și EMF și nu trebuie să producă interferențe cu alte dispozitive electronice. Persoanele purtătoare de stimulatori cardiace sau de alte dispozitive electronice trebuie să se adreseze propriului medic sau producătorului dispozitivului implantat, pentru a evalua gradul de sensibilitate a acestuia la interferențe.

 Legăturile electrice trebuie să fie executate de un tehnician autorizat. Înainte de a realiza legătura electrică, citiți capitolul **LEGĂTURA ELECTRICĂ**.

Pentru aparatele cu cablu de alimentare, bornele sau secțiunea firelor dintre punctul de prindere a cablului și borne trebuie să fie dispuse în așa fel încât să permită scoaterea conductorului sub tensiune aflat în amonte de cablul de împământare, în cazul în care acesta se desprinde din sistemul său de prindere.

- Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventualele daune cauzate de o instalare sau utilizare incorectă.
- Verificați ca alimentarea de la rețea să corespundă cu cea indicată pe plăcuța de date, aplicată în interiorul aparatului.
- Dispozitivele de decuplare trebuie să fie montate pe instalația fixă, în conformitate cu legislația în materie de sisteme de cablare.
- Pentru aparatele din clasa I, verificați ca rețeaua de alimentare din incinta locuinței să fie prevăzută cu o legătură de împământare adecvată.
- Conectați hota la coșul de fum folosind o conductă adecvată. Consultați accesoriile care se pot achiziționa, indicate în manualul de instalare (pentru

- țevile circulare: diametru minim 120 mm) Lungimea conductei de evacuare trebuie să fie cât mai mică cu putință.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică, folosind un întrerupător omnipolar.
 - Trebuie să se respecte toate normele referitoare la evacuarea aerului.
 - Nu conectați aparatul de aspirare la conducte de evacuare care transportă gaze de ardere (centrale, șemineuri etc.).
 - Dacă hota este utilizată împreună cu aparate care nu sunt electrice (de ex. aparate cu arzătoare pe gaz), trebuie să se asigure un grad suficient de aerisire în încăpere, pentru a împiedica returul gazelor de evacuare. În cazul în care aparatul de gătit este utilizat împreună cu aparate alimentate de la surse neelectrice de energie, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa, pentru a nu permite ca gazele arse să fie aspirate din nou în încăpere, de către aparatul de gătit.
 - Aerul nu trebuie să fie expulzat într-o conductă care este utilizată pe post de coș de fum pentru aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili.
 - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta va trebui să fie schimbat de către producător, de un centru de asistență autorizat, sau de un tehnician calificat, în vederea evitării oricărui risc sau situație de pericol.
 - Conectați ștecărul aparatului la o priză conformă cu normele în vigoare, situată într-o zonă accesibilă.
 - Referitor la măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se respecte cu atenție normele stabilite de autoritățile locale.
-  **AVERTISMENT:** Înainte de a instala aparatul, îndepărtați foliile de protecție.
- Folosiți numai șuruburile și celelalte articole de feronerie livrate împreună cu aparatul.
-  **AVERTISMENT:** Neinstalarea șuruburilor sau a elementelor de fixare conform descrierii din prezentul manual de instrucțiuni poate duce la apariția pericolului de electrocutare.
- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii, decât sub supravegherea unui adult.
 - Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
 - Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența și de cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură a aparatului, de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
 - Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de

8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu permiteți copiilor să se joace cu acest aparat.

 **AVERTISMENT:** Aparatul și elementele accesibile ale acestuia devin foarte fierbinți, în timpul utilizării.

Fiți foarte atenți să nu atingeți rezistențele.

Nu permiteți copiilor cu vârstă sub 8 ani să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.

- Curățați și/sau înlocuiți filtrele după perioada specificată (pericol de incendiu). Consultați paragraful Curățare și întreținere.
- Se recomandă garantarea unei ventilații adecvate a încăperii atunci când aparatul este utilizat împreună cu aparate alimentate pe gaz sau cu alți combustibili (nu se aplică pentru aparatele care doar recirculă aerul în încăpere).

AVERTISMENT: Dacă observați fisuri ale suprafeței, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

- Nu porniți aparatul dacă suprafața este crăpată sau sunt vizibile daune în grosimea materialului.

- Nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau alte părți ale corpului ude.
- Nu folosiți mașini de curățat cu aburi, pentru curățarea aparatului.
- Nu așezați pe suprafața plitei de gătit obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace, deoarece acestea se pot supraîncălzi.
- Folosiți comanda special prevăzută, pentru a închide plita după folosirea acesteia; nu vă bazați pe senzorii de detectare a vaselor de gătit.

AVERTISMENT: Aveți grijă să nu lăsați plita de gătit nesupravegheată, atunci când folosiți ulei sau grăsimi, deoarece există riscul apariției unei situații de pericol, cu declanșarea unui incendiu. Nu încercați SUB NICIO FORMĂ să stingeți eventualele flăcări cu apă, ci opriți aparatul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.

AVERTISMENT: Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces scurt de gătit trebuie să fie supravegheat în mod constant.

- Aparatul nu a fost proiectat pentru a fi pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță.

AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.

- Aparatul trebuie instalat în

așa fel încât să permită decuplarea de la alimentarea electrică, cu o distanță între contacte (3 mm) care să asigure completa decuplare, în condiții de suprasarcină de categoria a III-a.

- Aparatul nu trebuie expus, sub nicio formă, la acțiunea agenților atmosferici (ploaie, raze directe ale soarelui).
- Ventilația aparatului trebuie să se facă în conformitate cu instrucțiunile producătorului.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și a animalelor domestice.
- Hotele și alte extractoare de fum de gătit pot compromite funcționarea în siguranță a aparatelor care ard gaze sau alți combustibili (inclusiv cele situate în alte medii), din cauza fluxului de retur al gazelor de ardere. Aceste gaze pot provoca intoxicații cu monoxid de carbon. După instalarea unei hote de bucătărie sau a oricărui alt extractor de fum de gătit, asigurați-vă că aparatele de gaz sunt testate de o persoană competentă pentru a vă asigura că nu se produce un flux de retur al gazelor de ardere.

2. UTILIZARE

- Aparatul de aspirare a fost proiectat exclusiv pentru eliminarea mirosurilor de la gătit în timpul utilizării casnice.
- Nu utilizați în niciun caz aparatul în scopuri diferite de cele pentru care a fost proiectat.

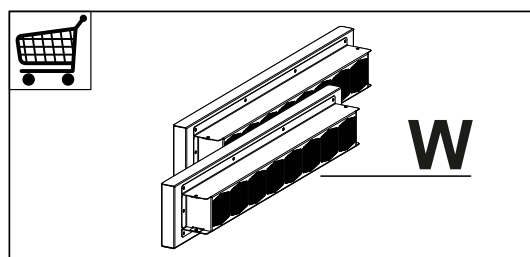
- Cratițele tip friteuză, pentru prăjit alimente, trebuie monitorizate în permanență în timpul utilizării: uleiul supraîncălzit poate lua foc.
- Nu acționați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul nu trebuie să fie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
- Pentru a evita daunele la aparat, nu vă urcați niciodată în picioare pe acesta.
- Pentru a evita deteriorarea racordurilor din silicon, nu sprijiniți recipiente de gătit fierbinți pe cadru.
- Nu tăiați și nu pregătiți alimentele pe suprafață și nu scăpați obiecte dure pe aceasta. Nu trageți oalele sau vasele pe suprafața plitei.

3. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

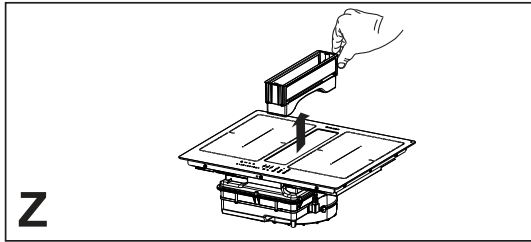
- Închideți și deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică, înainte de orice intervenție de curățare sau întreținere.
- Curățați și/sau înlocuiți filtrele după perioada de timp specificată (pericol de incendiu).
- Filtrul antimirosuri poate fi regenerat la fiecare 3-4 luni (sau mai frecvent în cazul unei utilizări intense a hotei) (W).

Procedura de regenerare:

- Introduceți Filtrul într-un cuptor ventilat la Temperatura Max. de 250° timp de 1 oră. Temperatura minimă este de 150°, iar timpul de regenerare este mai scurt dacă temperatura este mai ridicată.



- Filtre de degresare **Z**: Filtrele trebuie să fie curățate la interval de 2 luni de utilizare sau mai frecvent în cazul utilizării intensive și pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu spălați grătarele în mașina de spălat vase.



Recomandări generale

- Nu folosiți niciodată bureți abrazivi, lână de oțel, acid clorhidric sau alte produse care ar putea zgâria sau ar putea lăsa semne pe suprafață.
- Alimentele care cad accidentale sau care se depun pe suprafață, pe elementele funcționale sau estetice ale plitei nu trebuie să fie consumate.
- Tavă de scurgere: în condiții normale de utilizare este recomandabil să se verifice și să se golească tava de picurare la intervale de două săptămâni. Scoateți întotdeauna sertarul înainte de a efectua verificări ale tăvii de picurare, în special în cazul scurgerilor mari de lichide. Eliberați sistemul de prindere și trageți tava de picurare în jos, apoi spălați-o cu apă caldă sau în mașina de spălat vase.

Curățarea aparatului

- Curățați plita de gătit după fiecare utilizare, pentru a evita carbonizarea eventualelor reziduuri de mâncare. Curățarea murdăriei întărite și carbonizate necesită mai mult efort.
- Pentru a curăța murdăria zilnică, folosiți o lavetă sau un burete moale și un detergent adecvat. Respectați recomandările producătorului cu privire la detergenții de utilizat. Se recomandă utilizarea unor produse de curățare cu acțiune protectoare.
- Îndepărtați murdăria întărită, cum ar fi laptele vărsat în timpul fierberii, folosind o racletă pentru plite vitroceramice.

mice, când plita de gătit este caldă încă. Pentru racleta ce trebuie folosită, urmați recomandările producătorului.

- Îndepărtați alimentele ce conțin zahăr, de exemplu marmelada vărsată în timpul preparării, folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați eventualul plastic topit folosind o racletă pentru plite vitroceramice, când plita de gătit este caldă încă. În caz contrar, reziduurile ar putea deteriora suprafața plitei vitroceramice.
- Îndepărtați petele de calcar folosind o cantitate mică de soluție anticalcar, de exemplu oțet sau suc de lămâie, după ce plita de gătit s-a răcit. Apoi curățați din nou, cu o lavetă umedă.

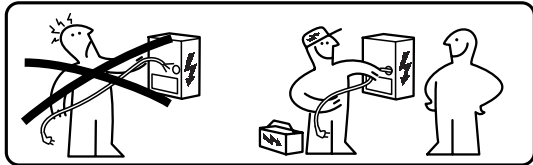
4. CERINȚE PRIVIND MOBILIERUL

Pentru procedura de instalare, este obligatoriu să se respecte legislația, prevederile, directivele și standardele (regulamentele privind securitatea instalațiilor electrice, corecta reciclare a componentelor etc.), în vigoare în țara de utilizare!

- Nu aplicați un sigilant pe bază de silicon, între aparat și blatul de bucătărie. Plita este destinată montării prin încorporare în blatul de bucătărie, deasupra unui corp de bucătărie având o lățime de cel puțin 600 mm.
- Dacă aparatul este montat pe materiale inflamabile, trebuie să se respecte cu strictețe liniile directoare și normele referitoare la instalări de joasă tensiune și la protecția antiincendiu.
- Pentru plitele încorporabile, componentele (materiale plastice și plăci aglomerate din lemn) trebuie montate folosindu-se adezivi rezistenți la căldură (min. 100 °C): utilizarea unor materiale și adezivi necorespunzători poate cauza deformări și desprinderi.

- Corpul de bucătărie trebuie aibă un spațiu suficient pentru realizarea legăturilor electrice ale dispozitivului. Corpurile suspendate aflate deasupra dispozitivului trebuie instalate la o distanță care să asigure un spațiu suficient, pentru a putea găti cu comoditate.
- Utilizarea bordurilor decorative din lemn dur în jurul blatului din spatele aparatului este permisă cu condiția ca distanța minimă să fie mereu egală cu cea indicată în figurile de instalare.
- Distanța minimă dintre dispozitivul montat și peretele posterior este indicată în figura de instalare a aparatului încastat (150 mm pentru peretele lateral, 40 mm pentru peretele posterior și 500 mm pentru eventualele module suspendate).
- Pentru a împiedica infiltrațiile lichidelor între marginea plitei și blat, aplicați garnitura adezivă din dotare pe toată marginea exterioară a plitei, înainte de instalare.

5. LEGĂTURĂ ELECTRICĂ




⚠️ AVERTISMENT: Toate legăturile electrice trebuie să fie executate de un instalator autorizat.

- Respectați schema de cabluri (de pe partea inferioară a produsului).
- Acest aparat prezintă o legătură de tip în „Y”, prin urmare este necesară prezența cablului „neutru”. Cablul de alimentare trebuie să fie cel puțin de tipul H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², conexiune MONOFAZICĂ, BIFAZICĂ și TRIFAZICĂ: secțiune min. a conductoarelor: 2,5 mm². Diametrul extern al cablului de alimentare: min 8 mm - max 12 mm.
- Bornele de conectare sunt accesibile îndepărtând capacul cutiei de conexiuni.
- Asigurați-vă că toate caracteristicile instalației electrice casnice (tensiune, putere maximă și curent) sunt compatibile cu cele ale aparatului.
- Conectați aparatul după cum se arată în manualul de instalare (în conformitate cu standardele naționale de referință pentru tensiunea rețelei).
- Se recomandă folosirea cablului de alimentare H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm². Dacă se folosește cablul de alimentare H05V2V2-F de 5 x 2,5 mm², respectați următoarele instrucțiuni: pentru legătura trifazată, separați cele 2 fire și îndepărtați teaca albastră de pe firele gri.

⚠️ Atenție! Nu efectuați operațiuni de sudură la nivelul cablurilor!


6. PREVEDERI PRIVIND MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea aparatelor electrocasnice

Simbolul  aplicat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie eliminat la un loc cu deșeurile menajere normale. În vederea eliminării produsului, acesta trebuie predat unui centru specializat în reciclarea componentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății, consecințe ce pot să apară în cazul unei eliminări incorecte a produsului. Pentru mai multe informații privind modul de reciclare a acestui produs, adresați-vă autorităților locale, departamentului local de eliminare și gestionare a deșeurilor, sau magazinului de unde ați achiziționat aparatul.

Aparatul a fost realizat în conformitate cu directiva 2012/19/UE privind reducerea substanțelor periculoase utilizate în echipamentele electrice și electronice și eliminarea deșeurilor.

Eliminarea ambalajelor

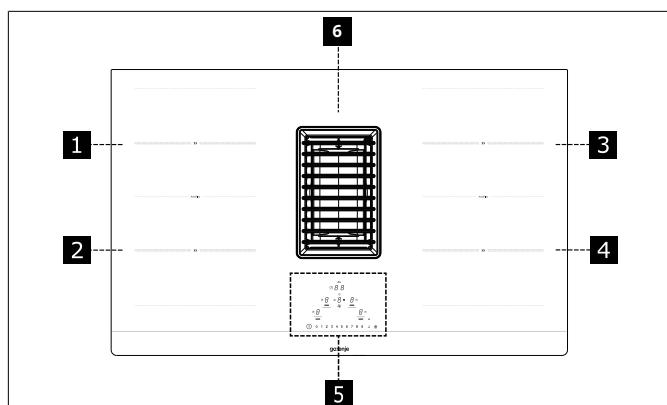
Materialele cu simbolul  sunt reciclabile. Eliminați ambalajele în containerele de colectare adecvate, pentru reciclarea acestora.

Consum redus de energie

Aveți posibilitatea de a reduce zi de zi consumurile de energie, în timpul gătitului, respectând următoarele recomandări.

- Atunci când încălziți apă, folosiți numai cantitatea de apă necesară.
- Dacă este posibil, acoperiți întotdeauna oalele cu capacul.
- Înainte de a activa zona de gătit, așezați vasul de gătit peste aceasta.
- Așezați vasele de gătit de dimensiuni mai mici, pe zonele de gătit mai mici.
- Poziționați vasele de gătit direct în mijlocul zonei de gătit.
- Folosiți căldura reziduală pentru a menține alimentele calde, sau pentru a le topi.

7. DESCRIEREA PRODUSULUI

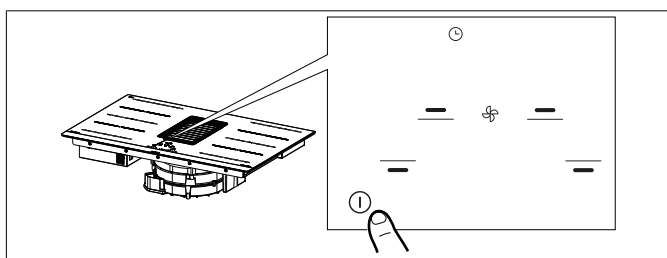


| | |
|-------|--|
| 1 | Zonă de gătit individuală (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 2 | Zonă de gătit individuală (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 3 | Zonă de gătit individuală (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 4 | Zonă de gătit individuală (220x197 mm) 2100 W, cu funcție Booster de 3000 W |
| 5 | Panou de comandă |
| 6 | Grătar de aspirație |
| 1 + 2 | Zonă de gătit combinată (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W. |
| 3 + 4 | Zonă de gătit combinată (220 x 395 mm) 3000 W, cu funcție Booster de 3700 W. |

INDICATOARE

8. PANOU DE COMANDĂ

Aprinderea aparatului



Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off, pentru a porni și activa funcțiile plitei. Toate cifrele afișează **0**, iar cele de la Timer „C”L”.

În acest moment, plita este pornită, dar toate zonele de gătit și hoța sunt la putere zero. Plita se oprește automat, după 20 de secunde de neutilizare.

Atenție: Din motive de siguranță, plita va putea fi oprită în orice moment cu ajutorul tastei On/Off.

Atenție: Pe panoul de comandă, toate funcțiile ce se pot selecta vor fi întotdeauna cele iluminate/vizibile, fiind întotdeauna unicele ce pot fi activate.

Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hoții de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

Confirmarea este dată prin aprinderea cifrei care devine intensă.

Detectarea prezenței vasului de gătit

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un sistem ce detectează prezența unui vas de gătit, pe plită.

Sistemul de detectare poate să recunoască vasele de gătit cu fund feromagnetic, de tip corespunzător pentru folosirea pe plitele de gătit cu inducție.

În caz de îndepărtare a vasului de gătit de pe plită, în timpul funcționării acesteia, sau în caz de folosire a unui vas de gătit necorespunzător, pe display va fi afișat simbolul **U**.

Indicator de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală este o funcție de siguranță, ce semnalează faptul că suprafața zonei de gătit se află încă la o temperatură egală sau mai mare de 50 °C și prin urmare poate cauza arsuri, în caz de atingere cu mâinile goale. Cifra aferentă respectivei zone de gătit va indica **H**.

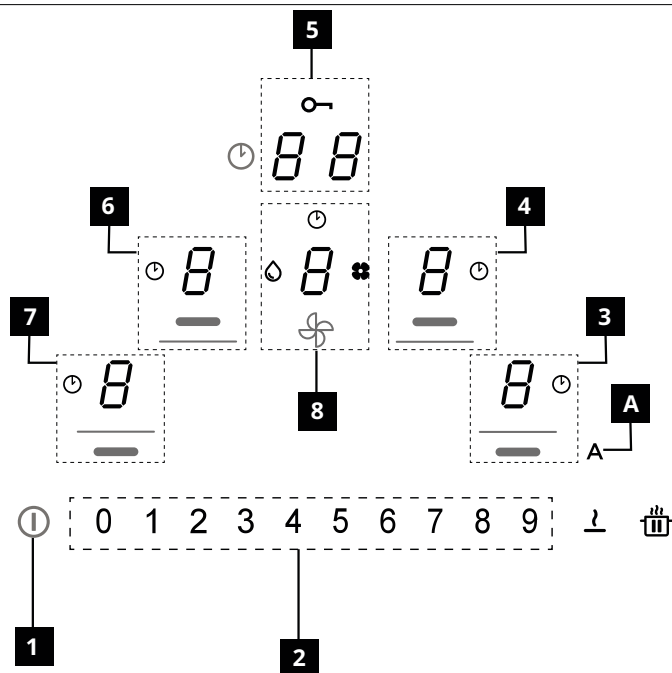
După oprirea aparatului, ventilatorul va continua să funcționeze la viteză minimă până când simbolul **H** nu mai apare.

Avertizări pentru instalator: Verificați și eventual schimbați setarea pentru puterea plitei. A se vedea paragraful „Limitarea energiei electrice”.

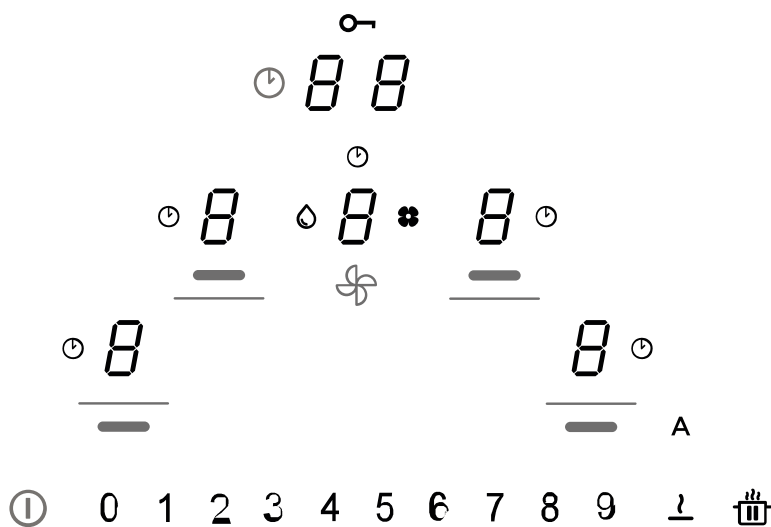
Conform setărilor predefinite, plita este setată pentru o absorbție de **7,4 Kw**.

„Utilizarea controlului glisorului și a butoanelor tactile”:

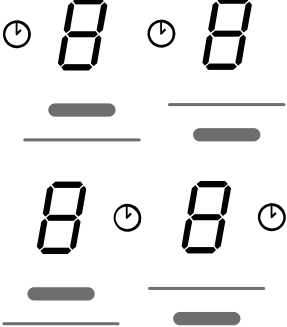



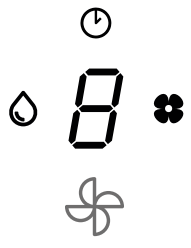






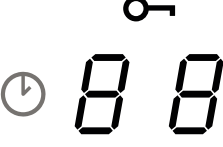



Puneți degetul pe o tastă sau pe controlul cursorului pentru a obține cele mai bune rezultate. Nu aplicați nicio presiune. Tastele tactile reacționează la presiunea ușoară a unui deget. Nu folosiți alte obiecte pentru a opera pe panoul de comandă.



| | |
|---|---|
| 1 | Pornit/Oprit |
| 2 | Tastatură cu rulare |
| 3 | Indicator de nivel de putere în zona de gătit față dreapta |
| 4 | Indicator de nivel de putere în zona de gătit spate dreapta |
| 5 | Zonă de gestionare a temporizatorului |
| 6 | Indicator de nivel de putere în zona de gătit spate stânga |
| 7 | Indicator de nivel de putere în zona de gătit față stânga |
| 8 | Indicator al nivelului de putere al hotei de aspirație |
| A | Tastă aferentă funcției Auto |



| Comenzi | Descriere |
|---------|-----------|
|---------|-----------|

| | |
|---|---|
|  | <p>Selectare comenzi zonă de gătit</p> <p>Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off .</p> <p>Zonele de gătit se activează apăsând pe cifra  a zonei de referință. Confirmarea este dată de iluminarea intensă a cifrei corespunzătoare.</p> <p>Simbolul  indică faptul că temporizatorul care corespunde zonei selectate este activ (a se vedea funcția „Temporizatorul zonelor de gătit”).</p> |
|  | <p>Selectare comenzi hotă</p> <p>Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off .</p> <p>Comenzile hotei pot fi selectate apăsând pe cifra de referință . Confirmarea este dată de iluminarea intensă a cifrei corespunzătoare.</p> <p>Simbolul  indică faptul că temporizatorul care corespunde funcțiilor hotei este activ.</p> <p>Simbolul  semnalizează întreținerea/curățarea filtrului de degresare după 100 de ore de utilizare.</p> <p>Simbolul  semnalizează întreținerea filtrului (antimiroso) cu cărbune după 200 de ore de utilizare.</p> |
| <p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p> | <p>Selectare putere zone de gătit și/sau turație hotă</p> <p>Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off .</p> <p>Selectați fie cifra corespunzătoare hotei, fie cifra corespunzătoare uneia din cele 4 zone de gătit.</p> <p>Se poate mări sau micșora puterea zonelor de gătit sau turația hotei apăsând direct pe valoarea dorită și glisând cu degetul (de la dreapta la stânga și invers) în funcție de cum doriți să măriți sau să micșorați valoarea setată.</p> |
|  | <p>Selectare comenzi temporizator</p> <p>Apăsați timp de 2 secunde tasta On/Off .</p> <p>Selectați zona comenzilor pentru gestionarea temporizatorului zonelor de gătit și al hotei care afișează în mod standard „C L ” (a se vedea funcțiile temporizatorului).</p> <p>Simbolul  indică tasta pentru funcțiile de siguranță, a se vedea „Blocarea tasturii (curățare)”.</p> |
| <p>A</p> | <p>Pentru setarea predefinită, când se aprinde plita de gătit/hota, hota se activează în mod automat și LED-ul este aprins intens. Hota intră în funcțiune dacă puterea zonelor de gătit este mai mare de „1”.</p> <p>Se dezactivează apăsând LED-ul confirmat de schimbarea intensității sale, de la intensă la difuză. Se dezactivează și prin apăsarea unei valori mai mare decât „1” pe bara de putere, dezactivare confirmată de modificarea intensității ledului, de pe lumină intensă pe lumină difuză.</p> <p>Se reactivează apăsând pe LED-ul care va trece la aprins intens.</p> |
|  | <p>Funcția de PAUZĂ și REPORNIRE.</p> <p>În combinație cu alte taste, permite intrarea în meniul utilizatorului.</p> |
|  | <p>Funcția Defrost decongelează alimente sau topește unt, ciocolată sau miere ...etc.</p> <p>În combinație cu alte taste, permite intrarea în meniul instalatorului.</p> |


În momentul în care se poziționează un vas de gătit pe una din cele 4 zone de gătit, plita va detecta automat prezența vasului și va ilumina cifra corespunzătoare, pentru a o activa.

Dacă pe plită nu sunt așezate vase de gătit sau alte obiecte, cifrele nu vor fi vizibile.

Pe panoul de comandă, funcțiile ce se pot selecta sunt întotdeauna cele vizibile, însă sunt iluminate la o intensitate redusă. Selectați funcțiile, atingând simbolul corespunzător.


9. LIMITAREA PUTERII



La prima conectare a aparatului la rețeaua de alimentare din locuință, instalatorul va trebui să seteze puterea zonelor de gătit, în funcție de capacitățile efective ale instalației electrice din locuință.

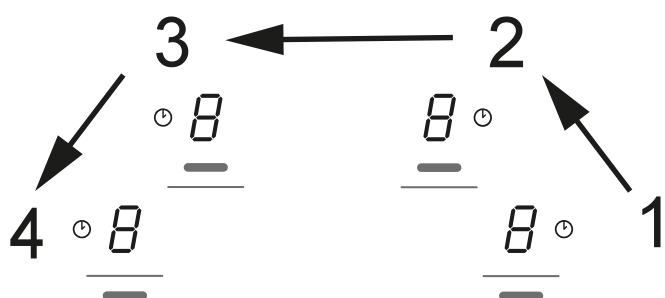
Dacă acest lucru nu este necesar, plita poate fi pornită direct, folosind  sau, ca o variantă, puteți urma procedura descrisă mai jos, pentru a accesa meniul.

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

Conectați plita de gătit la rețeaua electrică din locuință.

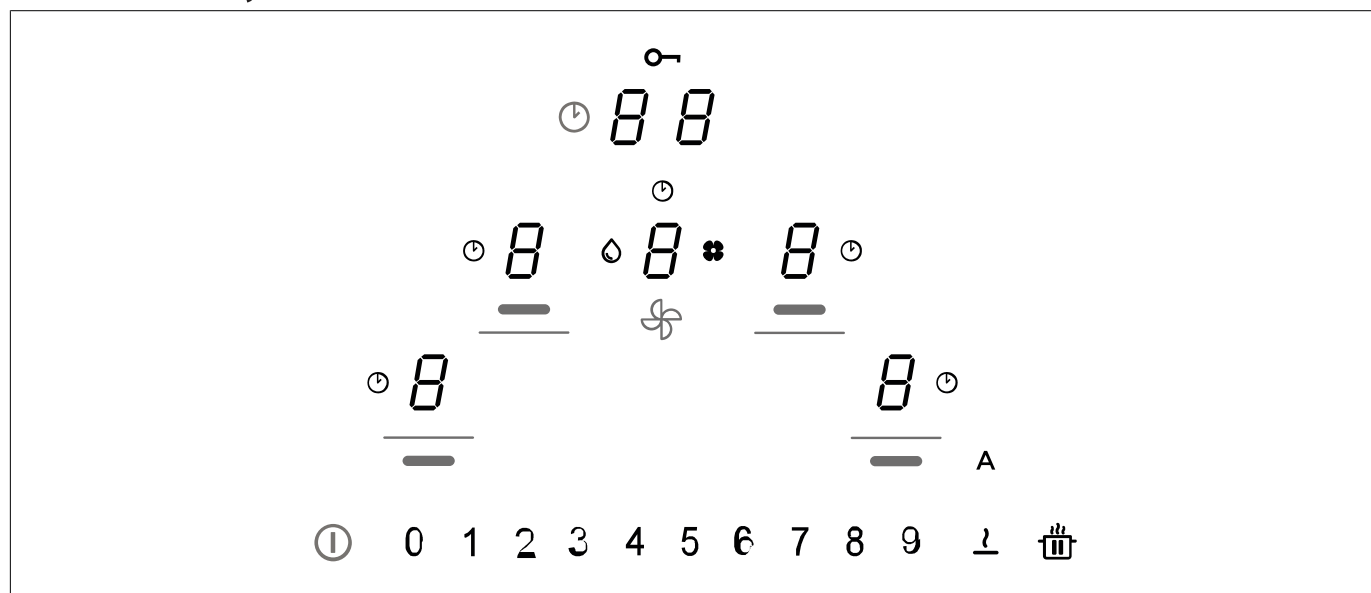
La prima alimentare, simbolul  clipește.

Ținând apăsată tasta , apăsați cele 4 taste aferente cifrelor zonelor de gătit () pe rând, în sens antiorar, pornind din dreapta.






 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  


10. FUNCȚII PLITĂ DE GĂTIT







 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  

Fiecare apăsare este semnalizată de un bip și eliberând tasta  vom vedea:

Pe Cifra din spate stânga va apărea scris alternativ  și .


Pe Cifra din față stânga va apărea scris .












Apăsați Cifra din stânga spate și numărul 8 de pe bara de putere, pentru a intra în meniul de setări. Operațiune confirmată prin schimbarea și vizualizarea de la ( și ) la ( și .








În acest moment, ne aflăm în meniul pentru setările puterii plitei.

Apăsați cifra din stânga față și selectați una dintre valorile afișate pe bara de putere (0-1-2-3), urmând tabelul de mai jos.

| Valoare pe bara de putere | KW | Note |
|---------------------------|-----|--------------------------|
| 0 | 7,4 | Setare inițială standard |
| 1 | 4,5 | |
| 2 | 3,5 | |
| 3 | 2,8 | |

După introducerea valorii corecte, confirmați atingând și ținând apăsat simbolul .







| | |
|---|---|
| Dispozitiv de siguranță pentru copii | <p>Această funcție nu permite acționarea accidentală a aparatului</p> <p>Pentru activare: dacă este așezat un vas de gătit pe plită, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde cifra corespunzătoare. Dacă pe plită nu este așezat un vas de gătit, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde una din cifre (nevizibile) din dreptul punctului  aflat în partea stângă. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 0 la 9, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare.</p> <p>Toate cifrele vor indica .</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde, una din cifre corespunzătoare zonelor de gătit. Eliberați cifra și glisați cu degetul de la 9 la 0, de-a lungul barei de putere ce indică secvența de funcționare.</p> <p>Operațiunile descrise trebuie efectuate în cel mult 10 secunde.</p> |
| Blocare | <p>Permite blocarea setărilor plitei de gătit timp de 15 secunde, pentru o curățare rapidă.</p> <p>Pentru a activa: apăsați concomitent cifrele  din zonele de gătit față dreapta și spate stânga. Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul de 15 secunde și se aprinde .</p> <p>Pentru a dezactiva: apăsați  sau așteptați sfârșirea celor 15 secunde.</p> |
| Funcție Boost | <p>Atât zonele de gătit, cât și hota pot fi setate la o putere suplimentară.</p> <p>Pentru a activa: atât pentru hotă, cât și pentru zona de gătit, apăsați de 2 ori tasta "9" de pe bara de putere. Cifra corespunzătoare afișează .</p> <p>Pentru dezactivare: selectați una dintre celelalte valori posibile, de pe bara de putere.</p> |
| Temporizator al zonelor de gătit | <p>Temporizatorul permite stingerea unei anumite zone de gătit, la expirarea intervalului de timp setat. Zonele de gătit pot fi programate separat, deoarece fiecare este prevăzută cu propriul temporizator.</p> <p>Pentru activare: Cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.</p> <p>Apăsați pe fiecare cifră a zonei de comenzi ale temporizatorului, setați individual valorile alegându-le pe bara de putere (minim 1 minut - maxim 99 minute).</p> <p>Confirmarea are loc după 10 secunde de inactivitate.</p> <p>Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul, dacă este setat, altfel afișează în mod standard „CL”. Toate zonele pot avea temporizatorul setat și afișajul îl va indica mereu pe cel cu timpul rămas mai mic.</p> <p>Repețați operațiunile pentru a modifica valoarea temporizatorului.</p> <p>Pentru dezactivare: cu zona de gătit în funcțiune, apăsați pentru a accesa comenzile de gestionare a temporizatorului zonei respective.</p> <p>Setați pe zero valorile Timer-ului sau apăsați tasta On/Off.</p> |
| Temporizator (general) | <p>Temporizator cu alarmă, de uz general.</p> <p>Pentru a activa: cu plita pornită și fără cratițe, apăsați pe fiecare cifră a zonei de comenzi ale temporizatorului, setați individual valorile alegându-le pe bara de putere (minim 1 minut - maxim 99 minute).</p> <p>Afișajul zonei de comenzi pentru gestionarea temporizatorului afișează cronometrul, dacă este setat, altfel afișează în mod standard „CL”.</p> <p>Pentru a dezactiva: setați pe zero valorile Timer-ului sau apăsați  de două ori cu plita oprită.</p> |
| Funcție Topire | <p>Pentru activare: selectați una din cele 4 zone de gătit și apăsați pe .</p> <p>Cifra aferentă zonei selectate va indica simbolul .</p> <p>Pentru dezactivare: apăsați pe  sau apăsați pe .</p> |

| | | |
|---------------------------------------|---|-------------------------------|
| Funcție Încălzire | Această funcție se utilizează pentru a încălzi un vas de gătit la puterea maximă, înainte de a continua cu gătitul la un nivel selectat. Intervalul de timp în care zona de gătit va fi menținută la puterea maximă depinde de nivelul de gătit final ce a fost setat. Consultați tabelul: | |
| | Nivel de putere | Temporizator (secunde) |
| | 1 | 40 |
| | 2 | 72 |
| | 3 | 120 |
| | 4 | 176 |
| | 5 | 256 |
| | 6 | 432 |
| | 7 | 120 |
| | 8 | 192 |
| | 9 | Nu este disponibil |
| | P | Nu este disponibil |
| | Pentru activare, cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată timp de 3 secunde valoarea selectată (de la 1 la 8), pe bara de putere. Display-ul corespunzător zonei de gătit indică "A" + valoarea selectată. Este posibilă creșterea nivelului de gătit, în schimb reducerea acestuia se va solda cu dezactivarea funcției. | |
| Funcție Pauză | Această funcție permite să se comute pe pauză/să se repornească orice funcție activată pe plita de gătit, reducând puterea disponibilă în zona de gătit și resetând toate funcțiile. Dacă funcția Pauză nu este dezactivată în cel mult 10 minute, plita de gătit se va opri automat. | |
| | Pentru activare: Cu un vas de gătit pe plită și cu zona de gătit selectată, apăsați și țineți apăsată tasta aferentă funcției Pauză  timp de cel puțin 1 secundă. Toate display-urile vor indica simbolul  . | |
| | Pentru dezactivare: apăsați și țineți apăsat simbolul  timp de 1 secundă, cât timp se aprinde intermitent. Apăsați orice altă tastă, în cel mult 10 secunde. Funcția va fi dezactivată, iar plita de gătit va continua cu setările precedente. | |
| Funcție de Reactivare | Această funcție se folosește pentru a reactiva setările de funcționare a plitei de gătit, în cazul unei opriri nedorite sau în cazul unei întreruperi bruște a alimentării cu curent. | |
| | Când plita de gătit se închide, dacă aceasta este repornită în cel mult 6 secunde prin atingerea simbolului  , tasta  se va aprinde intermitent timp de 6 secunde. Apăsați tasta  pentru a reactiva funcțiile setate în prealabil. Va fi emis un bip, pentru a confirma operațiunea. | |
| Mod combinat (funcție „punte”) | Această funcție permite conectarea a 2 zone de gătit, pentru a le folosi și comanda ca și cum ar fi forma o singură zonă de gătit, mai extinsă. Aveți astfel posibilitatea de a folosi vase de gătit cu o bază mai mare. | |
| | Zonele de gătit ce pot fi selectate pentru această funcție sunt numai cele din partea stângă și din partea dreaptă. | |
| | Atenție: Zonele de gătit din stânga nu pot fi legate de cele din dreapta și invers. | |
| | Pentru activare/dezactivare: apăsați concomitent cifrele aferente zonelor de gătit din stânga și din dreapta, pentru a selecta cele 2 zone ce trebuie combinate pentru a forma o punte, până la afișarea cifrei  ce indică faptul că funcția a fost activată. Cealaltă cifră se folosește pentru a seta nivelul de putere. | |

11. FUNCȚII HOTĂ DE ASPIRAȚIE









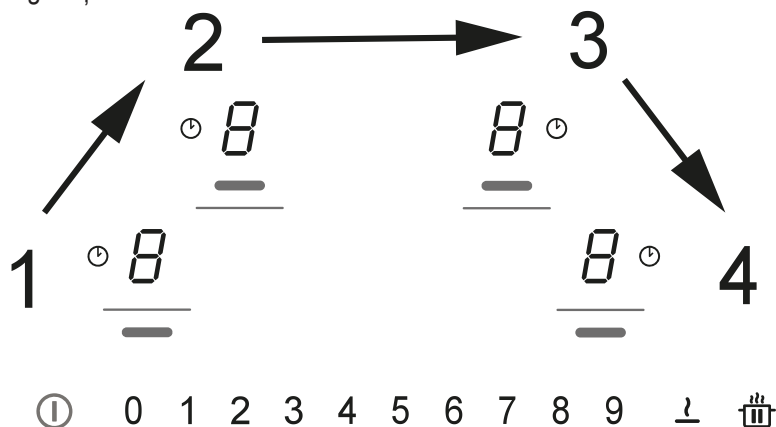
Zonele de comandă aferente zonelor de gătit, hotei de aspirație și temporizatorului pot fi activate prin apăsarea cifrei corespunzătoare.

| | |
|--|---|
| „ 9 “ | Apăsați pe „ 9 ” pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 1. Această setare este temporizată pentru o activare de 10 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză. |
| „ P “ | Apăsați de două ori cifra „ 9 ” de pe bara de putere, pentru a seta viteza INTENSIVĂ 2. Această setare este temporizată pentru o activare de 5 minute. După scurgerea acestui timp, sistemul revine automat la viteza setată anterior. Se dezactivează selectând o altă viteză. |
| Funcție Delay | Potrivită pentru activare după încheierea gătitului pentru a îndepărta eficient vaporii reziduali și mirosurile din atmosfera bucătăriei. Această funcție este disponibilă numai dacă modul automat este dezactivat. Modul automat se dezactivează apăsând pe „A”. Porniți plita. Apăsați butonul Digit de pe hotă și setați un nivel de viteză al ventilatorului de pe bara de putere. Atingând cifra de gestionare a cronometrului care afișează „CL”, se va comuta automat la numărătoarea inversă care este presetată la 15 minute. (Apăsați din nou pentru a dezactiva, dacă este necesar.) În cazul în care doriți, viteza hotei și nivelul de gătire pot fi modificate. După 15' aspiratorul se oprește. LED-ul temporizatorului este în continuare vizibil, iar un semnal acustic este activ. Acestea dispar în 2 minute, însă pot fi oprite mai devreme prin apăsarea butonului de pornire/oprire. Acum puteți opri dispozitivul apăsând butonul de pornire/oprire. |
|  | Simbol temporizator După selectarea cifrei corespunzătoare hotei, apăsați pe cifrele de gestionare a temporizatorului pentru a seta cronometrul. |
|  | Simbol întreținere filtru de degresare Simbolul aferent curățării filtrului de reținere a grăsimilor este afișat prin intermediul ledului și este mereu activat. |
|  | Simbol întreținere filtru cu cărbune Pentru setarea predefinită, hota este setată pe modul aspirare. Apăsați tasta On/Off. Cu sarcina dezactivată, apăsați pe cifra comenzilor hotei pentru a activa hota. Apăsați din nou timp de 5 secunde cifra pentru: Activarea filtrului cu cărbune: Simbolul filtrului cu cărbune (anti-miros) se aprinde timp de 1 secundă, iar dispozitivul emite un bip dublu. Dezactivarea filtrului cu cărbune: Simbolul filtrului cu cărbune (anti-miros) luminează intermitent de două ori și dispozitivul emite un bip dublu. |
|   | Resetarea și reactivarea filtrelor După 200 de ore de funcționare a filtrului cu cărbune și 100 de ore a filtrului de reținere a grăsimilor, aprinderea pictogramelor aferente va semnala că este necesară întreținerea filtrului indicat. După efectuarea lucrărilor de întreținere asupra filtrului cu plita oprită, procedați după cum urmează: – Activați/dezactivați plita – Apăsați butonul pentru Hotă  pentru a activa bara numerotată. – Apăsați tasta „A” timp de cel puțin 5 secunde și așteptați confirmarea resetării semnalate printr-un sunet acustic dublu și stingerea simbolului. – În cazul în care confirmarea de resetare (bip dublu și oprire simbol) nu apare în 6 secunde, opriți plita și repetați procedura de la început. |

12. PERSONALIZAREA MENIULUI UTILIZATORULUI

Înainte de a efectua această procedură, se recomandă citirea întregului paragraf.

- Apăsați pe .
- Apăsați din nou  în 3 secunde.
- Tasta  va începe să se aprindă intermitent.
- Apăsați și țineți apăsat simbolul : cifrele aferente zonelor de gătit vor afișa simbolul .
- Ținând apăsat simbolul , începeți să apăsați cifrele zonelor de gătit, acționând în sensul acelor de ceasornic, începând din zona din stânga față.





Cifra din stânga spate va afișa în mod alternativ  și un număr de la 2 la 7, ce reprezintă codul meniului.

Cifra anterioară din stânga va afișa un număr ce depinde de parametri indicați în selectare.

- Apăsați cifra din stânga spate.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a accesa codul meniului.
- Apăsați cifra din stânga față.
- Selectați un număr de pe bara de putere, pentru a selecta o valoare.

Pentru specificații, consultați tabelul de mai jos:

| Cod al meniului | Descriere | Valoare |
|-----------------|---|--|
| U2 | Meniu de gestionare a volumului sunetului tastelor. | 0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max |
| U3 | Meniu de gestionare a volumului soneriei temporizatorului. | 0 - Sunet dezactivat 1 - Min. 3 - Max |
| U4 | Meniu de gestionare a nivelului de luminozitate a display-ului. | 0 - Max 9 - Min. |
| U5 | Meniu de gestionare a animației aferente cronometrării. | 0 - Animație dezactivată 1 - Animație activată |
| U6 | Meniu al funcției de detectare a prezenței vasului de gătit. | 0 - Activată 1 - Neactivată |
| U7 | Meniu de gestionare a modului de terminare a cronometrării. | 0 - Aprindere intermitentă continuă și oprire 1 - Zece aprinderi intermitente și oprire 2 - O aprindere intermitentă și oprire |

- După introducerea valorii corecte, confirmați apăsând și ținând apăsat simbolul  timp de 2 secunde.
- Pentru a ieși din meniu fără a salva, apăsați pe .

Dacă nu se efectuează nici o operațiune, meniul utilizator se închide după 1 minut.

13. TABEL DE GĂTIT

| Nivel de putere | Metodă de gătit | De utilizat pentru |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|
| 1 | Topire, încălzire ușoară | Unt, ciocolată, gelatină, sosuri |

| | | |
|---|---|--|
| 2 | Topire, încălzire ușoară | Unt, ciocolată, gelatină, sosuri |
| 3 | Aducere la temperatură | Orez |
| 4 | Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute | Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește |
| 5 | Gătire prelungită, îngroșare, mâncăruri scăzute | Legume, cartofi, sosuri, fructe, pește |
| 6 | Gătire prelungită, înăbușire | Paste, supe, carne înăbușită |
| 7 | Prăjire ușoară | Rôsti (cartofi rași prăjiți), omlete, alimente trecute prin pesmet și prăjite, cârnați |
| 8 | Prăjire, prăjire în baie de ulei | Carne, cartofi prăjiți |
| 9 | Prăjire rapidă la temperatură ridicată | Fripturi |
| P | Încălzire rapidă | Fierbere apă |

14. FUNCȚIE DE GESTIONARE A PUTERII

Acest produs este prevăzut cu o funcție de gestionare a puterii cu control electronic.

Această funcție controlează alimentarea cu puterea maximă de 3700 W, între zonele de gătit combinate (din partea stângă și partea dreaptă), optimizând distribuția puterii și evitând apariția unor situații de supraîncărcare a sistemului.

În acest scop, este monitorizată continuu puterea totală, reducând-o dacă este necesar. Dacă nu se poate asigura puterea totală solicitată, un element de control va reduce, conform setărilor predefinite, puterea unui alt element de gătit la nivelul imediat inferior de pe respectiva curbă de putere, în așa fel încât să nu se depășească o valoare de 16 A a curentului absorbit.

În acest caz, generatorul detectează ultima comandă cu o prioritate mai mare trimisă de la interfața utilizatorului și reduce, dacă este necesar, setările activate anterior pentru un alt element de gătit.

Funcția de gestionare a puterii se activează la început și la detectarea prezenței unei cratițe pe elementul de gătit.

Exemplu:


Dacă pentru zona de gătit 1 se selectează nivelul de putere suplimentară (boost) (P), zona de gătit 2 nu va putea depăși în același timp nivelul de putere 9 și va fi automat limitată.

15. GHID DE UTILIZARE A VASELOR DE GĂTIT

Ce vase de gătit trebuie să folosiți

Folosiți exclusiv vase de gătit cu baza din material feromagnetic, adecvate pentru folosirea pe plite de gătit cu inducție:

- fontă
- oțel emailat
- oțel carbon
- oțel inoxidabil (chiar dacă nu în totalitate)
- aluminiu cu înveliș feromagnetic sau cu bază cu placă feromagnetică

Pentru a afla dacă un vas de gătit este sau nu adecvat, verificați ca pe vas să fie aplicat simbolul  (de regulă ștanțat pe fundul vasului). De asemenea, puteți apropia un magnet de fundul vasului de gătit. Dacă magnetul se lipește, înseamnă că vasul de gătit poate fi folosit pe o plită de gătit cu inducție.

Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna vase de gătit cu bază plată, ce permite o distribuție uniformă a căldurii. O bază care nu este perfect plată poate afecta corecta distribuție a puterii și a căldurii.

Cum se folosesc vasele de gătit

Diametru minim al oalei/tigăii pentru diferitele zone de gătit.

Pentru a vă asigura că plita de gătit funcționează corect, oala trebuie să acopere unul sau mai multe dintre punctele de reper indicate pe suprafața plitei de gătit și trebuie să aibă diametrul minim adecvat.

Folosiți întotdeauna zona de gătit ce se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei vasului de gătit.

| Zone de gătit | Diametru al bazei vasului de gătit | |
|--------------------------|------------------------------------|---------------------|
| | Ø min. (recomandat) | Ø max. (recomandat) |
| Combinată stânga/dreapta | 190 mm | 230 mm |
| Simple stânga/dreapta | 110 mm | 190 mm |

Oale/tigăi goale sau cu baza subțire

Nu folosiți oale/tigăi goale sau cu baza subțire, pe plita de gătit, deoarece acest lucru nu ar permite controlarea temperaturii, sau stingerea automată a zonei de gătit, în caz de temperatură prea ridicată, ducând la riscul de avariere a vasului de gătit sau a suprafeței plitei.

În astfel de situații, nu atingeți niciun obiect și așteptați până când toate componentele s-au răcit.

În cazul afișării unui mesaj de eroare, consultați secțiunea „Rezolvarea problemelor”.

Zgomote normale de funcționare a plitei

Tehnologia cu inducție se bazează pe crearea câmpurilor electromagnetice. Aceste câmpuri electromagnetice generează căldură direct pe fundul cratiței. Cratițele și tigăile pot produce o varietate de zgomote sau vibrații în funcție de modul în care au fost fabricate.

Aceste tipuri de zgomote sunt descrise în modul următor:

Zumzăit ușor (ca zgomotul unui transformator)

Acest zgomot se produce când se gătește cu un nivel de căldură ridicat și este determinat de cantitatea de energie transferată de plită la cratițe. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură.

Șuierat ușor

Acest zgomot este produs când recipientul este gol și încetează după ce recipientul este umplut cu apă sau mâncare.

Trosnet

Acest zgomot apare la cratițe compuse din numeroase materiale stratificate unul peste altul și este cauzat de vibrațiile suprafețelor unde se întâlnesc diferitele materiale. Zgomotul provine de la cratițe și poate varia în funcție de cantitatea și de tipul de preparare a mâncării.

Șuierat puternic

Acest zgomot apare la cratițe compuse din diferite materiale stratificate unul peste altul și, de asemenea, atunci când acestea sunt utilizate la regim maxim și, de asemenea, pe două zone de gătit. Zgomotul încetează sau scade când se reduce nivelul de căldură

Zgomote de la ventilator

Pentru o funcționare corectă a sistemului electronic, trebuie să reglați temperatura plitei. În acest scop, plita este prevăzută cu un ventilator de răcire care este activat pentru a reduce și regla temperatura sistemului electronic. Se poate întâmpla ca ventilatorul să continue să funcționeze după ce aparatul este oprit, dacă temperatura plitei este detectată ca fiind încă prea mare.

Sunete ritmice și similare ticăitului unui ceas

Acest zgomot apare exclusiv când cel puțin trei zone de gătit sunt în funcțiune și dispare sau se reduce în momentul în care se stinge o zonă.

Zgomotele descrise reprezintă o caracteristică normală a tehnologiei cu inducție și, prin urmare, nu pot fi considerate defecte.

16. REZOLVAREA PROBLEMELOR

| Cod de eroare | Descriere | Cauza posibilă a erorii | Soluție |
|--|--|--|---|
| „Semnal sonor la pornire. Niciun cod de eroare afișat” | Comanda hotei nu funcționează | Avariare sau conectare incorectă a cablului LIN pe placa electronică a hotei | Verificați conexiunea/înlocuiți cablul LIN |
| ER03 | Plita se închide după 10 secunde. | S-a detectat o activare continuă a tastelor. Picături de apă sau un vas de gătit peste panoul de comandă. | Îndepărtați apa sau vasul de gătit de pe suprafața din vitroceramică și de pe panoul de comandă. |
| ER21 | Plita se închide. | Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată. | Lăsați să se răcească plita. Verificați dacă plita dispune de o ventilație suficientă. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență. |
| E2 | Zona de gătit corespunzătoare se închide. | Vas de gătit gol, sau necorespunzător. Temperatură prea ridicată a vasului de gătit sau a suprafeței din vitroceramică. Temperatură prea ridicată a componentelor electronice. | Lăsați să se răcească plita. Folosiți un vas de gătit corespunzător. Nu încălziți vase de gătit goale. |
| E3 | Zona de gătit corespunzătoare se închide. | Vas de gătit necorespunzător. Vasul de gătit și-a pierdut proprietățile magnetice și poate provoca avarierea plitei de gătit cu inducție. | Folosiți un vas de gătit corespunzător. Eroarea se anulează automat după 8 secunde, iar zona de gătit poate fi folosită din nou. În caz de reparație a erorilor, vasul de gătit trebuie schimbat. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență. |
| E6 | Zona de gătit nu pornește. | Tensiunea și/sau frecvența de alimentare nu se încadrează în limitele prevăzute. | Verificați tensiunea și/sau frecvența de alimentare. La nevoie, adresați-vă departamentului de asistență. |
| E8 | Zonele de gătit se închid. | Avarie a ventilatorului. Ventilator blocat de pulberi sau scame. | Curățați ventilatorul și îndepărtați eventualele particule străine. Dacă eroarea persistă, adresați-vă departamentului de asistență. |
| E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH | Deconectați plita de la rețeaua de alimentare. Așteptați câteva secunde, după care conectați din nou plita la rețeaua de alimentare. Dacă problema persistă, adresați-vă departamentului de asistență și indicați codul de eroare afișat pe display. | | |

17. ÎNTREȚINERE - REPARAȚIE ȘI CONFORMITATE

- Asigurați-vă că operațiunile de întreținere a componentelor electrice sunt efectuate exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

- Asigurați-vă că toate cablurile deteriorate sunt înlocuite exclusiv de producător sau de departamentul de asistență.

Atunci când contactați departamentul de asistență, indicați următoarele informații:

- Tip de defecțiune

- Model de dispozitiv (Art./Cod)
- Număr de serie (S.N.)

Aceste informații sunt indicate pe plăcuța de identificare. Plăcuța de identificare este aplicată la baza aparatului.

Informații privind produsul, conform prevederilor regulamentului nr. 66/2014

Norme de referință:

EN/CEI 60350-2

EN/CEI 50564



Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu Directivele CEE.

18. DATE TEHNICE

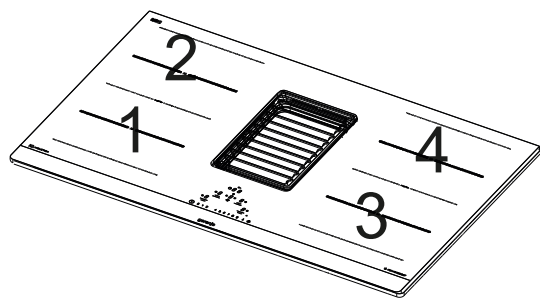
Identificarea produsului

Tip: **4300**

Model: **HET949BSC**

Consultați plăcuța de identificare aplicată pe fundul aparatului.

Producătorul face îmbunătățiri continue la produse. Din acest motiv, textul și ilustrațiile din prezentul manual de instrucțiuni pot fi modificate, fără preaviz.



| 1,2 Zonă de gătit flexibilă 1 + 2 În punte 3,4 Zonă de gătit flexibilă 3 + 4 În punte | | |
|--|---------|-------------------|
| Parametru | Valoare | Dimensiuni (mm) |
| Dimensiuni utile | - | 830 × 520 (L x P) |

| 1,2 Zonă de gătit flexibilă 1 + 2 În punte 3,4 Zonă de gătit flexibilă 3 + 4 În punte | | |
|--|---|-----------------|
| Parametru | Valoare | Dimensiuni (mm) |
| Tensiune/frecvență de alimentare | 220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz | |
| Date electrice și ale elementelor de încălzire | | |
| Zonă de gătit 1,2,3,4 | 2100 W; Power Boost: 3000 W | 210 x 190 |
| Zonă de gătit flexibilă 1+2, 3+4 | 3000 W; Power Boost: 3700 W | 210 x 390 |

| Parametru | Valoare | Unitate de măsură |
|----------------------|----------|-------------------|
| Greutatea aparatului | 21 | kg |
| Număr zone de gătit | 4 | |
| Sursă de căldură | inducție | |