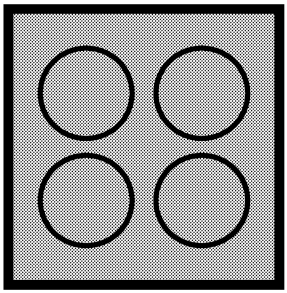
Plită încorporată

Manual de utilizare



HII 64200 FMT

RO

185.2620.18/R.AB/1.11.2019/3-3
7757189216

Vă rugăm să citiţi mai întâi manualul de utilizare!

Stimate client,
Vă mulţumim pentru că aţi ales un produs Beko. Sperăm să obţineţi cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară şi o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiţi cu atenţie întregul manual de utilizare şi documentele însoţitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului şi să le păstraţi pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predaţi produsul altcuiva, predaţi şi manualul de utilizare. Respectaţi toate avertizările şi informaţiile din manualul de utilizare.
Reţineţi că manualul de utilizare se aplică şi pentru alte modele. Diferenţele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicaţia simbolurilor
În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:

Informaţii importante sau recomandări utile cu privire la utilizare.

Avertisment de situaţii periculoase cu privire la viaţă şi proprietate.

Avertisment de şoc electric

Avertisment de risc de incendiu.

Avertisment de suprafeţe fierbinţi.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

CUPRINS

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător 4

Siguranța generală....4
Siguranța instalațiilor electrice....4
Siguranța produsului....5
Domeniu de utilizare....7
Siguranța copiilor....7
Depozitarea la deşeuri a produsului vechi....7
Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare....7

2 Informații generale 8

Prezentare generală....8
Specificații tehnice....8

3 Instalare 9

Înainte de instalare....9
Instalarea şi conectarea....9
Transportul ulterior....12

4 Pregătiri 13

Sfaturi pentru economisirea energiei....13
Prima utilizare....13
Curățarea inițială a aparatului....13

5 Utilizarea plitei 14

Informații generale despre prepararea alimentelor....14
Utilizarea plitelor....15
Panou de comandă....16

6 Întreținere şi curățare 22

Informații generale....22
Curățarea plitei....22

7 Remedierea problemelor 23

1 Instrucțiuni importante şi avertismente privind siguranța şi mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari şi persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență şi cunoştințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură şi înțeleg pericolele implicate.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea şi întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență şi cunoştințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
  Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.
- Dacă produsul este înmânat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante şi componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare şi reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula şi garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea şi protecția indicată în

"Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării şi reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ştecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele şi rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul şi deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- AVERTISMENT: Aparatul şi piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool şi / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari şi poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.
- AVERTISMENT: Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă şi poate

provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de şoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele şi orice element electric de încălzire şi izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafata produsului. Nu utilizati produsul.

- După folosire, opriți elementele plitei folosind comenzile şi nu vă bazați pe detectorul de recipient.
- Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile şi capacele, deoarece acestea se pot înfierbânta.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produşi datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă aşadar că suprafața cuptorului şi partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp şi bani în cazul folosirii unor recipiente adecvate pentru sistemul cu inducție; în caz contrar, plitele nu vor funcționa. Vezi. *Informații generale despre prepararea alimentelor, pagina 14* , selectarea recipientelor.
- Deoarece plitele cu inducție creează un câmp magnetic, pot afecta negativ persoanele care folosesc dispozitive cum ar fi o pompă de insulină sau un stimulator cardiac.
- AVERTISMENT: Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul maşinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ştecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scântei.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ştecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- AVERTISMENT: Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deşeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează şi nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deşeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE şi depozitarea la deşeuri a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deşeuri electrice şi electronice (WEEE).
Acest produs a fost fabricat folosind piese şi materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite şi reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârşitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

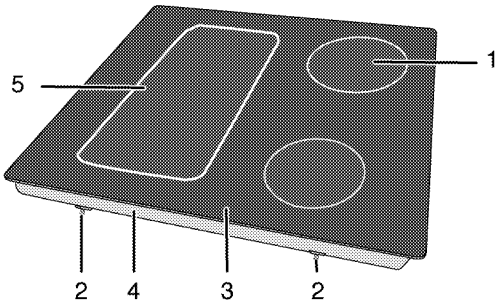
Conformitate cu Directiva RoHS:
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare şi interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deşeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le şi depozitați-le la deşeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

2 Informații generale

Prezentare generală



1 Plită de gătit cu inducție
2 Clemă asamblare
3 Suprafață vitroceramică
4 Capac bază
5 Plită de gătit cu inducție

Specificații tehnice

Tensiune/frecvenţă	1N 220-240 V~/ 2N 380-415 V ~ 50 Hz
Putere totală	max. 7200 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm^2
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	52 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Arzătoare	
Stânga spate	**Plită de gătit cu inducție**
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Stânga față	**Plită de gătit cu inducție**
Dimensiune	180 mm
Putere	2000/2300 W
Dreapta față	**Plită de gătit cu inducție**
Dimensiune	145 mm
Putere	1600/1800 W
Dreapta spate	**Plită de gătit cu inducție**
Dimensiune	210 mm
Putere	2000/2300 W

Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare şi de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.

Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.

PERICOL:

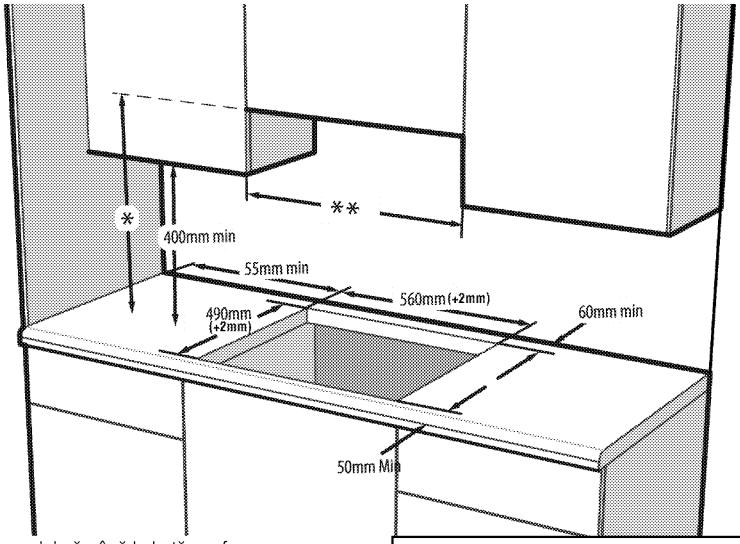
Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.

PERICOL:
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistente la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei

** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei

Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!

Instalarea și conectarea

- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric

Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".
Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără

transformator. Compania noastră nu îşi asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalaţie de împământare în conformitate cu normele locale.

PERICOL:
Produsul trebuie conectat la reţeaua electrică numai de o persoană calificată şi autorizată.
Perioada de garanţie a produsului începe numai după instalarea corectă.
Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

PERICOL:
Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinţi ale produsului.
În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de şoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naţionale.
- Parametrii reţelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificaţi pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuţa de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificaţii tehnice".

PERICOL:
Înainte de a efectua lucrări la instalaţia electrică, deconectaţi produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

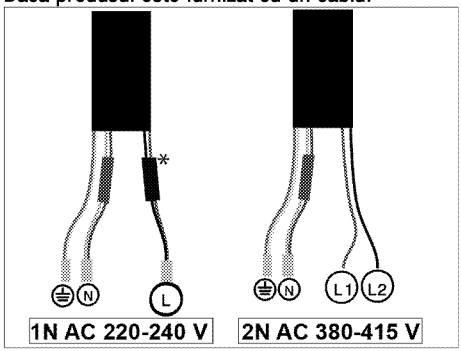
Conectarea cablului de alimentare

În timpul cablării, respectaţi normele naţionale/locale cu privire la electricitate şi folosiţi priza şi cablul adecvate pentru cuptor.
În cazul în care limitele de putere ale produsului depăşesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalaţie electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităţilor, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puţin 3 mm a contactelor (siguranţe, contactori), iar toate polaritățile acestei unităţi de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE.
   Nerespectarea acestor instrucţiuni poate provoca funcţionarea defectuoasă şi anularea garanţiei produsului.

Se recomandă ca măsură de protecţie suplimentară utilizarea unui întrerupător de current rezidual.

Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



* (Este posibil ca aceasta să nu existe la produsul dvs.)

2. **Pentru conexiuni monofazice,** respectaţi diagrama de conectare de mai jos:
- Cablul maro/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/gri = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

» sau

- Cablul gri/negru = L (Fază)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

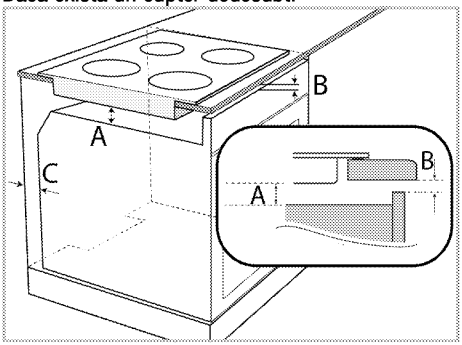
3. **Pentru conexiuni cu două faze,** respectaţi diagrama de conectare de mai jos:
- Cablul maro = L1 sau L2 (Fază 1 sau Fază 2)
- Cablul negru = L2 sau L1 (Fază 2 sau Fază 1)
- Cablul albastru/gri = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

» sau

- Cablul negru = L1 (Fază 1)
- Cablul gri = L2 (Fază 2)
- Cablul albastru/maro = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) ⏚ (împământare)

Instalarea produselor

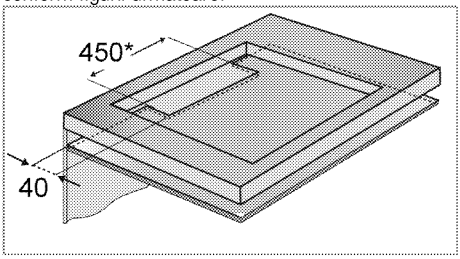
Dacă există un cuptor dedesubt:



A min.15 mm
B min.5 mm
C 20 mm

Dacă există un blat dedesubt:

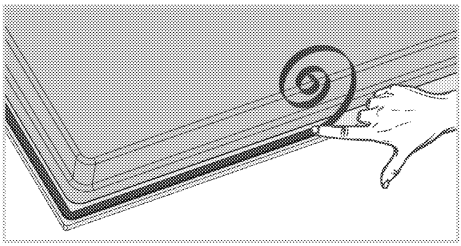
Lăsați un spațiu de ventilare în spatele mobilierului, conform figurii următoare.



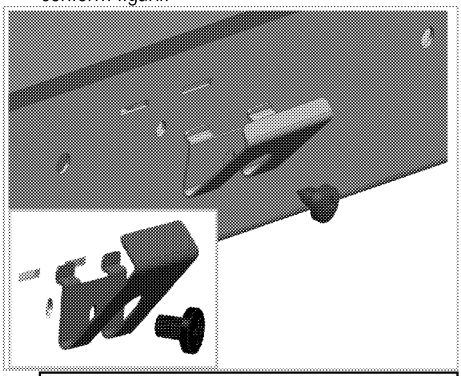
* min.

În timpul instalării plitei cu inducție, aşezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanşare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs şi blat.

1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita şi aşezați-o pe o suprafață plană.
3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanşare furnizată în colet aşa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioară a sticlei.



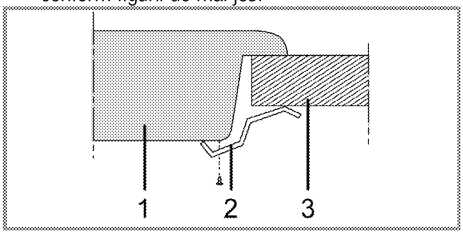
4. Fixați arcurile de montare, introducându-le şi înşurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.



La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însoțit de arcuri de montare deja instalate.

Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcție de modelul produsului.

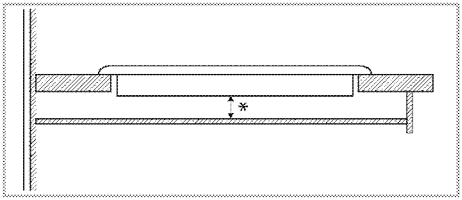
5. Aşezați plita pe blat şi aliniați-o.
6. După amplasarea plitei pe blat, poate fi fixată cu uşurință folosind clemele. Dacă dimensiunile blatului sunt inadecvate, se pot fixa două cleme de montare pe partea din față a produsului, conform figurii de mai jos.



1 Plită
2 Clemă de instalare
3 Blat

Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

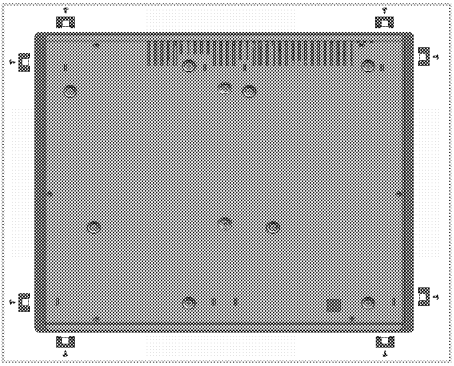
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferenţe în funcţie de modelul produsului. Fixaţi-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



PERICOL:

Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz şi electricitate.

PERICOL:

Plita conţine componente ce funcţionează pe gaz metan şi electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate şi şuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranţei vieţii şi proprietăţii.

Numărul arcurilor de montare ale produsului dumneavoastră poate varia în funcţie de modelul produsului.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificaţi funcţionarea.

Transportul ulterior

- Păstraţi cutia originală a produsului şi transportaţi-l în aceasta. Respectaţi instrucţiunile de pe cutie. Dacă nu aveţi cutia originală, ambalaţi produsul în folie cu bule sau în carton gros şi lipiţi-l cu bandă adezivă.

Verificaţi aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător şi să economisiți energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate creşte de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică.
  Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.
- Mențineți curate zonele de gătit şi baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit şi baza recipientului.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ştergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

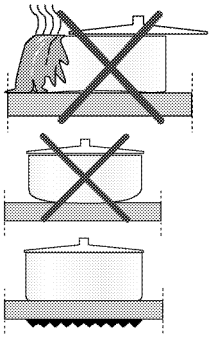
Informații generale despre prepararea alimentelor

Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriți plita dacă este posibil şi telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le aşeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Aşezați cratițele şi tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu aşezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna uşor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente şi tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a aşeza pe ele recipiente. Opriți zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu aşezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei.
  Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora şi nevoia de a curăța plita.
  Nu aşezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
  Aşezați recipientele în centrul zonelor de gătit.
  Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Selectarea recipientului

- Supafața ceramică este rezistentă la căldură şi nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.



Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică şi provoca incendii.

Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.

Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient.

Pentru plitele cu inducție utilizați numai recipiente adecvate acestui tip de gătire.
Verificarea recipientului

Folosiți următoarele metode pentru a verifica dacă recipientele sunt adecvate pentru plita cu inducție.

1. Recipientul este adecvat dacă magneții sunt atraşi de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă "⏌" nu clipeşte atunci când îl aşezați pe zona de gătit şi porniți plita.

Puteți folosi recipiente din oțel, teflon sau aluminiu cu bază magnetică specială având etichete sau instrucțiuni care indică faptul că sunt adecvate pentru plitele cu inducție. Nu utilizați recipiente din sticlă sau ceramică şi cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

Sistem de recunoaştere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului şi încălzeşte doar acea suprafață. Încălzirea se opreşte dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată şi simbolul "⏌" clipesc alternativ.

Utilizarea în siguranță

Nu selectați niveluri înalte de încălzire atunci când gătiți într-un recipient non-aderent (teflon) folosind ulei puțin sau deloc.

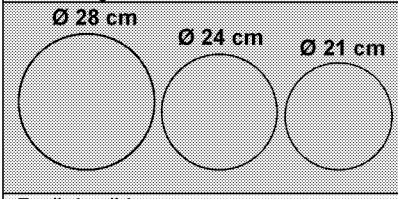
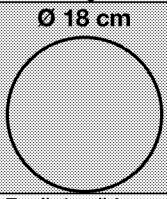
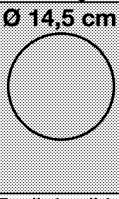
Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plită deoarece se pot înfierbânta.

Nu folosiți niciodată folie din aluminiu la gătit. Nu puneți niciodată alimente învelite în folie de aluminiu pe zona de gătit.

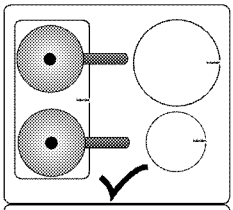
Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

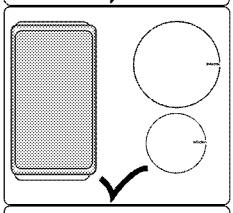
Selectarea zonei de gătit adecvate recipientului

Zonă de gătit mare	Zonă de gătit normală	Zonă de gătit mică
		
Zonă de gătit mare • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Utilizată pentru prearearea mâncărurilor de tipul clătitelor mari sau a peştilor mari.	**Zonă de gătit normală** • Se ajustează automat la recipient. • Distribuie energia în mod ideal. • Oferă o distribuire perfectă a căldurii. Folosită pentru toate tipurile de preparate.	**Zonă de gătit mică** • Utilizată pentru gătire lentă (sosuri, creme) • Folosită pentru prepararea unui porții mici sau a unui număr de porții raportat la numărul de persoane.

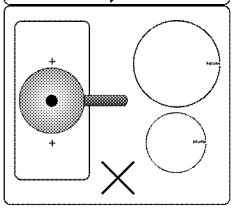
Folosirea recipientelor pe zona de gătit cu suprafață mare



Puteți folosi zona de gătit cu suprafață mare în două jumătăți, ca zona de gătit stânga spate şi stânga față.



Puteți folosi zona de gătit cu suprafață mare pentru recipiente mari.

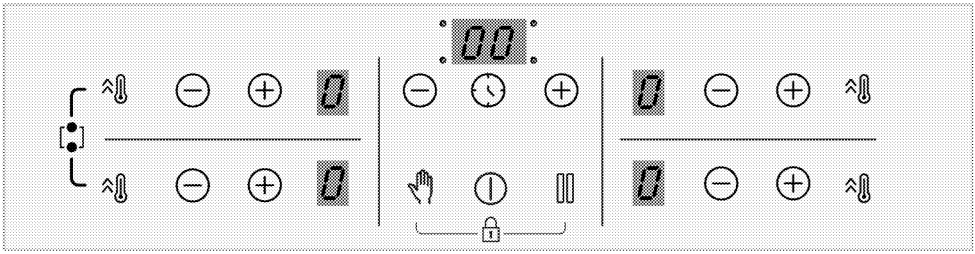


Recipientul trebuie să acopere ambele centre ale zonei de gătit cu suprafață mare. Nu folosiți în alt mod zona de gătit.

Utilizarea plitelor

PERICOL:
Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar şi de obiecte mici, cum ar fi o solniță.
Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.
În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.

Panou de comandă

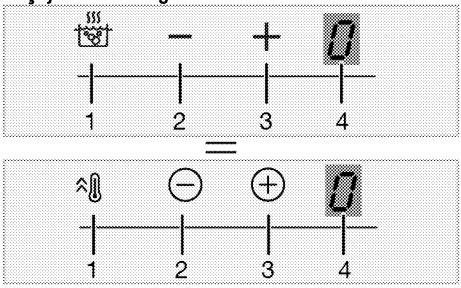


Specificaţii

	Tastă Pornit/Oprit
	Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
	Tastă de activare/dezactivare cronometru
	Tastă de setare a funcţiei Putere mare (Intensificare)
	Tastă de blocare pentru curăţare
	Tastă Pauză-Pornit
	Tastă minus
	Tastă plus

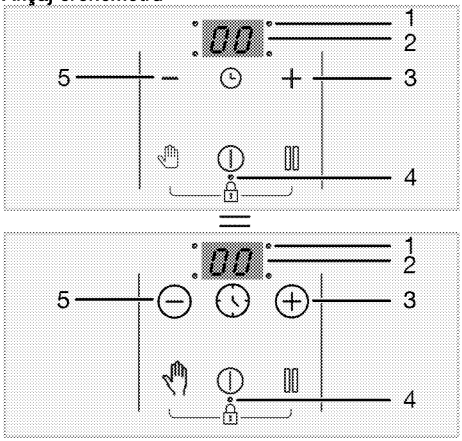
Graficele şi valorile sunt numai cu scop orientativ. Aspectul şi funcţiile reale pot varia în funcţie de modelul plitei dvs.

Afişajul zonei de gătit



1 Tasta de activare a funcţiei Putere mare (Intensificare)
2 Tasta Minus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
3 Tasta Plus pentru zonă (pentru nivel de temperatură)
4 Afişajul zonei de gătit

Afişaj cronometru



1 Zecimale pentru reglarea intervalului de timp
2 Afişaj cronometru
3 Tastă Plus Cronometru (pentru nivel cronometru)
4 Zecimale pentru Blocare taste/Tastă de blocare pentru copii
5 Tastă Minus Cronometru (pentru nivel cronometru)

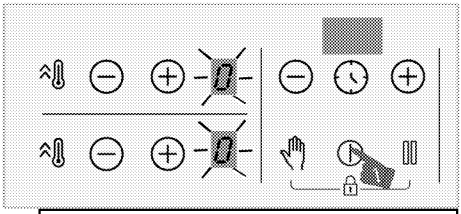
Acest produs este controlat prin intermediul unui panou de comandă tactil. Fiecare operaţiune efectuată folosind panoul de comandă tactil va fi confirmată printr-un semnal sonor.

Păstraţi întotdeauna panoul de comandă curat şi uscat. Suprafaţa umedă şi murdară poate cauza probleme de funcţionare.

Pornirea plitei:

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".

Pe afişajul tuturor zonelor de gătit va apărea **„0”**.



Dacă în interval de 10 secunde nu se efectuează nicio operaţiune, plita revine automat în modul Aşteptare.

Aparatul se opreşte automat, din motive de siguranţă, dacă nu este atinsă nicio tastă pentru o perioadă îndelungată de timp.

Oprirea zonei de gătit:

O zonă de gătit activă poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. **Prin apăsarea tastei "⏻"**

Atingeţi tasta "⏻".

2. **Scăzând temperatura la nivelul „0";**

Zona de gătit poate fi oprită reglând nivelul de temperatură la **„0"**.

3. **Folosind funcţia de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită;**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Afişajul asociat va indica **„0"** sau **„00"**.

După scurgerea timpului cronometrat, este emis un semnal sonor. Pentru a opri acest semnal sonor, atingeţi orice tastă de pe panoul de comandă.

4. **Prin atingerea simultană a tastelor "⊖"/"⊕" ale zonei, pentru zona de gătit dorită;**

Puteţi dezactiva zona de gătit aferentă apăsând simultan tastele "⊖"/"⊕" ale acesteia.

Dacă simbolul **„H"** sau **„h"** este aprins după ce zona de gătit a fost oprită, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeţi zonele de gătit.

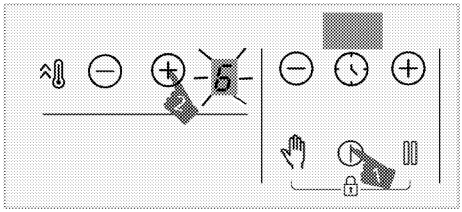
Indicator de căldură reziduală

Dacă simbolul **„H"** clipeşte pe afişajul zonei de gătit, înseamnă că plita este încă fierbinte şi poate fi folosită pentru a menţine caldă o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul **„h"**, ceea ce indică faptul că plita este mai puţin fierbinte.

În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde şi utilizatorul nu este avertizat cu privire la zonele de gătit fierbinţi.

Reglarea nivelului temperaturii

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".
2. Setaţi nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "⊖"/"⊕".



» Zona de gătit respectivă va începe să funcţioneze la nivelul de temperatură setat.

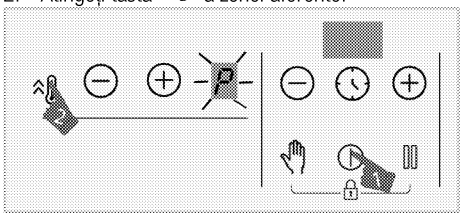
Secţiunea exterioară a plitei cu inducţie prevăzută cu o zonă de gătire de 280 de mm (dacă produsul dumneavoastră este echipat cu o zonă de gătire de 280 de mm) este activată numai în momentul în care o tigaie suficient de mare pentru a acoperi zona de gătire este plasată pe aceasta, iar temperatura este setată la un nivel mai mare decât 8.

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE)

Pentru încălzirea rapidă, puteţi folosi funcţia Intensificare. Totuşi, această funcţie nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade îndelungate de timp. Este posibil ca funcţia de intensificare să nu fie disponibilă pentru toate zonele de gătit.

Setarea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE):

1. Porniţi plita prin apăsarea tastei"⏻".
2. Atingeţi tasta "^🌡" a zonei aferente.



» Zona de gătit selectată va funcţiona la putere maximă, iar pe afişajul acesteia va apărea simbolul **„P"**. Funcţia de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcţionează în continuare la nivelul **„9"**.

Oprirea funcţiei Putere mare (INTENSIFICARE) înainte de sfârşitul intervalului de timp stabilit:

Puteţi opri funcţia Putere mare în orice moment doriţi, apăsând tasta "⊖" sau tasta "^🌡".

Funcţia de Intensificare este dezactivată, iar zona de gătit funcţionează în continuare la nivelul **„9"**.

Principiul de lucru al celor 2 zone amplasate pe aceeaşi direcţie verticală:
Dacă o zonă este setată pe intensificare nivel, iar cealaltă zonă, aflată pe aceeaşi direcţie verticală, este setată la un nivel mai mare decât 6 (adică 7, 8 sau 9), prima zonă coboară la nivelul 9, iar cealaltă zonă poate fi setată la nivelul 6 (7, 8 sau 9). Dacă a doua zonă este setată pe intensificare nivel, prima zonă coboară la nivelul 6.

Pornirea zonei de gătit cu suprafaţă mare

1. Apăsaţi tasta "⏻" pentru a porni plita.
2. Pentru a porni zona de gătit cu suprafaţă mare, menţineţi apăsate, simultan, tastele "⌃🌡" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

» **„0”** va apărea pe afişajul zonei de gătit stânga-spate. "⊖" va apărea pe afişajul zonei de gătit stânga-faţă, iar zona de gătit cu suprafaţă mare va fi activată.

3. Dacă doriţi să setaţi temperatura la un nivel cuprins între **„0”** şi **„9”**, apăsaţi tastele "⊖"/"⊕" ale zonei din stânga-spate şi setaţi temperatura dorită.

> După activarea zonei de gătit cu suprafaţă mare, temperatura poate fi setată cu ajutorul tastelor "⊖"/"⊕" din zona de gătit stânga-spate. Nu puteţi seta temperatura cu ajutorul tastelor "⊖"/"⊕" pentru zona de gătit stânga-faţă.

> Zonele de gătit cu suprafaţă mare din partea stângă sunt prezentate cu titlu de exemplu. Dacă există o zonă de gătit cu suprafaţă mare şi în partea dreaptă a plitei, aceleaşi instrucţiuni se aplică şi zonei de gătit amintite.

» Zona de gătit începe să funcţioneze.

Pornirea zonei de gătit cu suprafaţă mare în timp ce funcţionează una sau ambele zone de gătit din stânga
În timp ce funcţionează una sau ambele zone de gătit din stânga, le puteţi combina prin activarea zonei de gătit cu suprafaţă mare. Astfel puteţi folosi o zonă de gătit mai mare exact la acelaşi nivel.

1. Pentru a porni zona de gătit cu suprafaţă mare în timp ce funcţionează una sau ambele zone de gătit din stânga, menţineţi apăsate, simultan, tastele "⌃🌡" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

» Pe afişajul zonei de gătit stânga-spate apare temperatura ultimei zone de gătit selectate, iar zona de gătit cu suprafaţă mare este activată.

» Zonele de gătit combinate vor continua să funcţioneze cu valorile temperaturii şi cronometrului (dacă este disponibil) zonei de gătit din stânga pe care aţi selectat-o. Valoarea zonei de gătit din stânga care a fost setată mai întâi, înainte de a combina zonele de gătit, va fi anulată.
» Dacă doriţi să schimbaţi temperatura, apăsaţi tastele "⊖"/"⊕" zonei din stânga-spate şi setaţi temperatura dorită.

> Dacă atingeţi tasta "⌃🌡" de pe zona de gătit din stânga în timp ce zona de gătit cu suprafaţă mare este activă, zonele de gătit vor funcţiona la nivelul specific funcţiei de intensificare.

Oprirea zonelor de gătit cu suprafaţă mare
Zona de gătit cu suprafaţă mare poate fi oprită în 4 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul „0”**

Zona de gătit cu suprafaţă mare poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la „0”.

2. **Folosind funcţia de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită cu suprafaţă mare**

Când intervalul de timp s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit cu suprafaţă mare. Pe afişajul zonei de gătit din stânga apare **0**, iar pe afişajul cronometrului apare **00**.

3. **Atingând simultan tastele "⊖"/"⊕" de pe oricare dintre zonele de gătit din stânga**

Dacă atingeţi simultan tastele "⊖"/"⊕" ale oricărei zone de gătit din stânga, zonele de gătit vor fi separate şi oprite.

4. **Apăsând simultan tasta "⌃🌡" pentru ambele zone de gătit timp de aproximativ 3 secunde**

Zonele de gătit se vor dezactiva dacă menţineţi apăsate, simultan, tastele "⌃🌡" ale ambelor zone de gătit, timp de aproximativ 3 secunde.

Blocaj pentru curăţare
Blocajul pentru curăţare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, în timp ce plita este în funcţiune, pentru ca utilizatorul să poată curăţa rapid zona. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

Activarea blocajului pentru curăţare

1. Apăsaţi şi menţineţi apăsată tasta "🔒" până când se aude **un singur semnal sonor**, când orice zonă de gătit este activată.

Pe afişajul cronometrului plitei va fi afişată o numărătoare inversă, care începe de la cifra 20. Niciuna dintre tastele de pe panoul de control nu va funcţiona pe parcursul acestei perioade, cu excepţia tastei "⏻".

Dezactivarea blocajului pentru curățare
Nu trebuie să apăsați nicio tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, iar blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.

Dacă doriți să dezactivați mai devreme blocajul pentru curățare, apăsați şi mențineți apăsată tasta "" până la emiterea a **două semnale sonore**.

Blocaj pentru copii
Atunci când zonele de gătit sunt dezactivate, puteți activa funcția de blocare pentru copii, pentru a împiedica pornirea zonelor de gătit de către copii. Puteți activa sau dezactiva blocajul pentru copii numai când zonele de gătit sunt oprite (în mod Aşteptare).

Activarea blocajului pentru copii
1. Apăsați şi mențineți apăsate, simultan, tastele "" şi "" până când se aude **un singur semnal sonor**, când plita este în mod Aşteptare.

Funcția Blocaj pentru copii va fi activată.Simbolul **„L"** va fi afişat pe afişajul tuturor zonelor de gătit pentru o anumită perioadă de timp, iar zecimalele tastei "" vor fi aprinse.

Dacă se apasă orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, se vor auzi două semnale sonore, iar indicatorul **„L"** va lumina intermitent pe afişajul tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea blocajului pentru copii
1. Apăsați şi mențineți apăsate, simultan, tastele "" şi "" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul pentru copii este activ.

» Funcția Blocaj pentru copii va fi dezactivată. **„L"** va lumina intermitent pe afişajul tuturor zonelor de gătit, iar indicatorul luminos al tastei "" se va stinge.

Blocarea tastelor
Puteți activa blocarea tastele în timpul funcționării plitei, pentru a împiedica schimbarea accidentală a funcțiilor.

Activarea funcției de blocare a tastelor
1. Apăsați şi mențineți apăsate, simultan, tastele "" şi "" până când se aude **un singur semnal sonor**.

Blocajul pentru copii este activat, iar zecimala tastei "" va lumina intermitent, apoi se va aprinde.

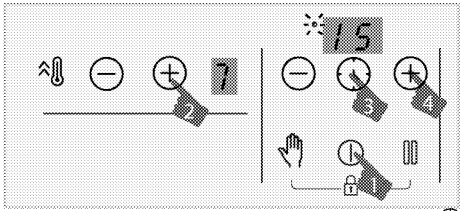
Puteți activa funcția de blocare a tastelor doar în timpul funcționării. Când funcția de blocare a tastelor este activată, va fi funcțională doar tasta "". Când atingeți orice alt buton, zecimalele tastei "" vor lumina intermitent, pentru a semnala că tastele sunt blocate. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, trebuie să dezactivați blocarea tastelor pentru a putea reporni plita. Când atingeți orice buton fără a dezactiva funcția de blocare a tastelor, simbolul **„L"** va lumina intermitent pe toate zonele de gătit, pentru a semnala că bloarea tastelor este activă. Dezactivați funcția de blocare a tastelor pentru a porni plita din nou.

Dezactivarea funcției de blocare a tastelor
1. Apăsați simultan tastele "" şi "" până când se aud **două semnale sonore**, când blocajul tastelor este activ.

» Indicatorul luminos al tastei "" se stinge, iar panoul de comandă este deblocat.

Funcția Cronometru
Cu ajutorul acestei funcții, gătitul va fi mai uşor. Nu va trebui să mai fiți cu ochii pe cuptor pe toată perioada preparării. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârşitul perioadei setate.

Activarea cronometrului
1. Porniți plita prin apăsarea tastei "".
2. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor zonei "⊖"/"⊕".



3. Activați cronometrul prin atingerea simbolului "". Simbolul **„00"** şi zecimalele zonei selectate vor clipi intermitent pe afişajul cronometrului.
4. Setați durata dorită prin apăsarea tastelor cronometrului "⊖"/"⊕".
5. După aproximativ 10 secunde, setarea va fi dezactivată. Zecimalele zonei selectate vor lumina intermitent pe afişajul cronometrului.
6. Pentru a seta cronometrele celorlalte zone de gătit, repetați procesul explicat mai sus.

Dacă sunt setate mai multe valori ale cronometrului în zone diferite, cronometrul zonei care are valoarea cea mai mică va apărea pe afişajul cronometrului, iar zecimalele pentru zona respectivă vor lumina intermitent. Zecimalele celorlalte zone vor ilumina continuu.

Puteţi vizualiza durata rămasă, atingând tasta "⏲" a întregii zone de gătit. La fiecare atingere este afişată o valoare diferită a cronometrului zonei. În cele din urmă, valoarea minimă a cronometrului este afişată din nou.

Cronometrul nu poate fi setat fără selectarea zonei de gătit şi a valorii temperaturii acesteia

Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

Dezactivarea cronometrului

După scurgerea intervalului de timp setat, plita se va opri automat şi va emite un semnal sonor. Apăsaţi orice tastă pentru a opri semnalul sonor. Dacă nu apăsaţi nicio tastă, semnalul sonor va fi anulat după câteva minute.

Dezactivarea anticipată a cronometrelor

Dacă dezactivaţi anticipat cronometrul, plita va continua să funcţioneze la temperatura setată până când este oprită.

Puteţi dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

Dezactivarea cronometrului prin reducerea valorii sale la „00”:

1. Apăsaţi tastele cronometrului "⊖"/"⊕" până când pe afişajul zonei de gătit cu cronometrul activat va apărea **„00”**.

» Cronometrul va fi anulat şi simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

Dezactivarea cronometrului pentru zona respectivă prin apăsarea simultană a tastelor "⊖"/"⊕" pentru zona respectivă:

1. Apăsaţi simultan tastele "⊖"/"⊕" ale zonei aferente.

» Cronometrul va fi anulat şi simbolul zecimalelor pentru zona de gătit aferentă se va stinge.

După acest pas, nivelul de temperatură al zonei respective va fi **„0”** , la fel ca nivelul cronometrului.

Funcţia Stop

Cu ajutorul acestei funcţii, puteţi scădea nivelul de temperatură a zonelor de gătit la nivelul minim (nivelul 1).

Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcţioneze în timpul opririi.

1. Atingeţi tasta "▯▯" în timp ce oricare dintre zonele de gătit funcţionează.

Toate zonele de gătit active vor funcţiona la nivelul minim (nivel 1). Simbolul "▯" va apărea pe afişajul zonelor de gătit active.

2. Apăsaţi din nou tasta "▯▯", pentru a reporni toate zonele de gătit cu setările anterioare.

Folosirea sigură şi eficientă a zonelor de gătit cu inducţie

Principii de funcţionare: Conform principiului de funcţionare a plitei cu inducţie, aceasta încălzeşte în mod direct vasul de gătit. Prin urmare, aceasta are numeroase avantaje prin comparaţie cu alte tipuri de plite. Funcţionarea este mai eficientă, iar suprafaţa plitei are o temperatură mai scăzută.

Plita dvs. cu inducţie este echipată cu sisteme de siguranţă performante, care vă garantează utilizarea în condiţii de maximă siguranţă.

Plita dvs. poate fi dotată cu zone de gătit cu inducţie cu diametrul de 145, 180, 210 sau 280 mm, în funcţie de model. Tehnologia de inducţie permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se generează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

Produsul ar putea începe să oprească atunci când funcţionează la niveluri de la 1 la 7, în special cu vase cu un diametru mic şi când uleiul de apă este mic. Nu este o vină.

Limitarea timpului de funcţionare

Plita este dotată cu o funcţie de limitare a timpului de funcţionare. Zona/zonele de gătit lăsate pornite sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp (a se vedea Tabelul 1). Dacă zona de gătit are activat cronometrul, şi afişajul acestuia se va stinge ulterior. Limita timpului de funcţionare depinde de nivelul de temperatură selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcţionare.

Zona de gătit poate fi reactivată de către utilizator după oprirea sa automată conform descrierii de mai sus.

Tabelul 1: Limitele timpului de funcționare

Nivel de temperatură	Limită timp de funcționare - ore
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 de minute
P (Intensificare)	10 minute (*)
(*) Plita va reveni la nivelul 9 după 5 minute	

Protecție împotriva supraîncălzirii
Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii, se pot observa următoarele:

- Zona de gătit în funcțiune se poate stinge.
- Nivelul selectat poate scădea la nivelul 7 de la un nivel mai ridicat.

Sistem de protecție la scurgeri
Plita este dotată cu un sistem de protecție la scurgeri. Dacă alimentele se scurg pe panoul de comandă, sistemul va întrerupe imediat alimentarea cu energie şi va opri plita. În acest interval de timp, pe afişaj va apărea avertismentul „E".

Reglarea precisă a energiei
Principiul de funcționare al plitei cu inducție asigură reacția imediată la comenzi. Aceasta schimbă foarte rapid setările de energie. Astfel, puteți preveni revărsarea conținutului unui recipient (cu apă, lapte etc.), chiar dacă acesta era pe punctul de a se revărsa.

Zgomote
Utilizatorul poate auzi zgomote în timp ce gătește
Pe perioada utilizării plitei se pot auzi zgomote în funcție de materialul bazei oalelor. Aceste zgomote sunt normale în cazul tehnologiei cu inducție. Nu este un defect.

Posibile cauze şi tipuri de zgomote:
Zgomot produs de ventilator
Plita are un ventilator care se activează automat în conformitate cu temperatura produsului. Ventilatorul are niveluri diferite de funcționare şi, în funcție de temperatură, se activează niveluri diferite.
Zumzet de tonalitate joasă ca un transformator care funcționează
Este normal în cazul tehnologiei cu inducție. Întrucât căldura este transferată direct la baza vaselor de bucătărie, acest zumzet diferă în funcția de materialul vaselor de bucătărie. Astfel, utilizatorul poate auzi zgomote diferite pentru vase de bucătărie diferite.
Pocnituri
Se pot auzi pocnituri în timpul gătitului. Aceasta se datorează materialului şi felului în care a fost construită baza vaselor de bucătărie. Dacă vasele de bucătărie sunt fabricate din materiale diferite pe niveluri diferite, se pot auzi pocnituri.
Zgomote tip şuierat
Pot fi auzite zgomote tip şuierat dacă se gătește pe două zone de gătit, aflate pe aceeaşi parte a plitei, la niveluri diferite de preparare.
Oale goale
Se pot auzi zgomote dacă se încălzește o oală goală. Când puneți apă sau alimente în aceasta, zgomotul va dispărea.

Mesaje de eroare
Tabelul 2: Coduri de eroare şi cauzele acestora

Cauza erorii	Indicator	Afişaj
Sunt apăsate două sau mai multe taste	Simbolul „E" luminează intermitent	Afişajul zonei de gătit
Plita este supraîncălzită	Simbolul „H" luminează intermitent	Afişajul zonei de gătit

Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul 2.

Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori abundenți, este posibil ca întregul sistem de comandă să se dezactiveze şi să genereze un semnal de eroare.

Mențineți curată suprafața panoului tactil de comandă. Pot apărea erori de funcționare.

6 Întreținere şi curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare şi a evita problemele frecvente de funcționare.

PERICOL:
Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia.
Pericol de electrocutare!

PERICOL:
Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare.
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai uşor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ştergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul in interior dupa ce il curatati stergeti imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului şi suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ştergând într-o singură direcție.

Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de şoc electric.

Curățarea plitei

Suprafață vitroceramică

Ştergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.
Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sârmă sau a altor instrumente similare.
Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.
Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete şi aşteptați să se îmbibe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.

Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aştepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea uşoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.
Decolorarea şi petele de pe suprafața ceramică sunt normale şi nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii şi răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată şi pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecţiune.*

Produsul nu funcţionează.

- Siguranţa reţelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificaţi tabloul de siguranţe. Dacă este cazul, înlocuiţi-le sau cuplaţi-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificaţi conexiunea ştecherului.*
- Dacă afişajul nu se aprinde când porniţi din nou plita. >>> *Deconectaţi aparatul de la priză. Aşteptaţi 20 de secunde, apoi reconectaţi-l.*
- Protecţia împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsaţi plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificaţi recipientul de gătit.*

Simbolul "!–!" apare pe afişajul zonei de gătit.

- Nu aţi aşezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificaţi dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducţie. >>> Verificaţi dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducţie.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafaţa inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeţi un recipient suficient de lat şi amplasaţi-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsaţi-le să se răcească.

Zona de gătit selectată se opreşte pe neaşteptate în timpul funcţionării.

- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectaţi o nouă durată de gătire sau încheiaţi gătirea.
- Protecţia împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsaţi plita să se răcească.
- Obiect aşezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtaţi obiectul de pe panou.

Recipientul nu se încălzeşte, deşi zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducţie. >>> Verificaţi dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducţie.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafaţa inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeţi un recipient suficient de lat şi amplasaţi-l central pe zona de gătit.

Dacă instrucţiunile din această secţiune nu v-au ajutat să remediaţi problema, contactaţi agentul de service autorizat sau dealerul de la care aţi cumpărat produsul. Nu încercaţi să reparaţi pe cont propriu produsul defect.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti
Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri
Luni – Vineri : 08:30 - 20:00
Sambata : 08:30 - 17:00
E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko
*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig
*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri
0245 – 605 111 , numar apelabil in reteaua Romtelecom
0372 – 015 111, numar apelabil in reteaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian, nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasesti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii, nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif, nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter