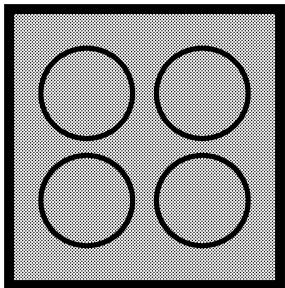


# Plită Încorporată

## Manual de utilizare



HII 68600 PT

**RO**

185.9259.53/R.AF/21.08.2019/2-2  
7757187618

## Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

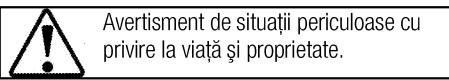
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ati ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare.. În cazul în care predați produsul altcui, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

### **Explicația simbolurilor**

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



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



**1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător** **4**

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

**2 Informații generale** **8**

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

**3 Instalare** **9**

Înainte de instalare.....	9
Instalarea și conectarea.....	9
Depozitare la deșeuri.....	12
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare .....	12
Transportul ulterior.....	12
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi .....	12

**4 Pregătiri** **13**

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

**5 Utilizarea plitei** **14**

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

**6 Întreținere și curățare** **24**

Informații generale .....	24
Curățarea plitei .....	24

**7 Remedierea problemelor** **25**

## **1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și 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 vîrstă peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleag pericolele implicate.  
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe 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 și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și 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 și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecțiuni 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 și 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 și 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 ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- În cazul unei defecțiuni, opriți produsul și 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 și 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 să sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și 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 soc electric.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a alimentelor cu ulei sau grăsimi poate fi periculoasă și 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 soc electric.
  - În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolati produsul de reteaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
  - După folosire, opriți elementele plitei folosind comenziile și nu vă bazați pe detectorul de recipient.
  - Nu amplasați pe plită obiecte metalice cum sunt cuțitele, furculițele, lingurile și 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 produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului.
- Asigurați-vă că suprafata cuptorului și partea inferioară a recipientelor este întotdeauna uscată.
- Plitele sunt dotate cu un sistem cu inducție. Plitele cu inducție economisesc timp și 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 mașinii de gătit, sau protecții încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.
- Pentru a preveni incendiile;
- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteii.

- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul 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 incorrectă.

## 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 deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.

- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

### Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

#### Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luati legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

#### Conformitate cu Directiva RoHS:

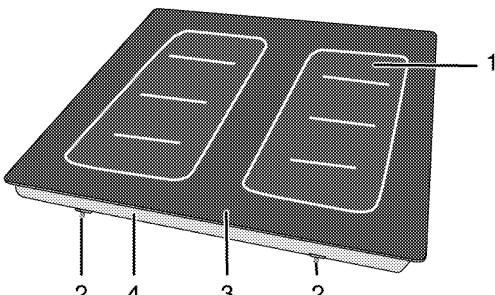
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

### Depozitarea la deșeuri 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 și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

## 2 Informații generale

### Prezentare generală



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

### Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Putere totală	7200 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Arzătoare</b>	
Stânga I-II-III-IV	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	(94 x 225 mm) x 4
Putere	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Dreapta I-II-III-IV	<b>Plită de gătit cu inducție</b>
Dimensiune	(94 x 225 mm) x 4
Putere	1250 W x 4 (max. 3600 W)

<b>i</b>	Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.
<b>i</b>	Illustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.

<b>i</b>	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 și 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.

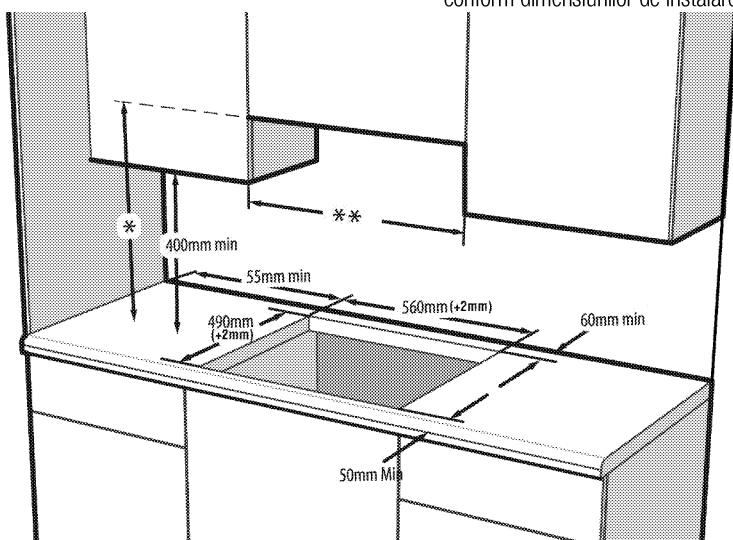


**PERICOL:**  
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.  
Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

#### Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și peretii / 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 utilizati 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 își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalatie de împământare în conformitate cu normele locale.



#### PERICOL:

Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată.

Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.



#### PERICOL:

Cablu de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de scăci electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii retelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



#### PERICOL:

Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

### Conectarea cablului de alimentare



În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cupitor.

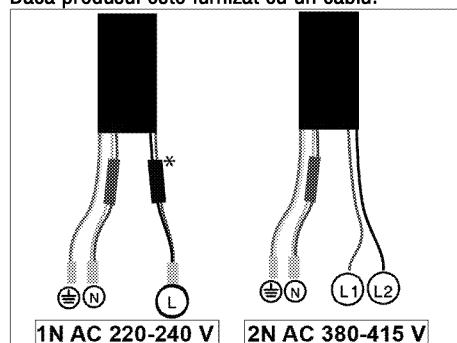
În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

1. Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (sigurante, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente (nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE.  
Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca

funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

#### Dacă produsul este furnizat cu un cablu:



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

2. Pentru conexiuni monofazice, respectați 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, respectați diagrama de conectare de mai jos:

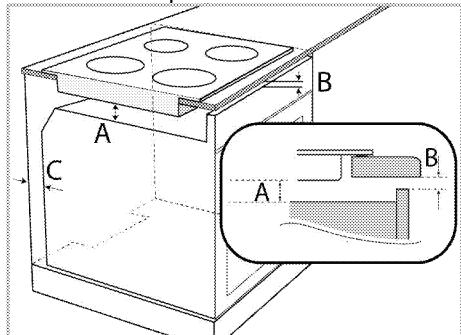
- Cablul maro = L1 sau L2 (Fază 1 sau Fază 2)
- Cablul negru = L2 sau L1 (Fază 2 sau Fază 1)
- Cablul albastru/gri = N (Nul)
- Cablu verde/galben = (E) (împământare)

» sau

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

## Instalarea produselor

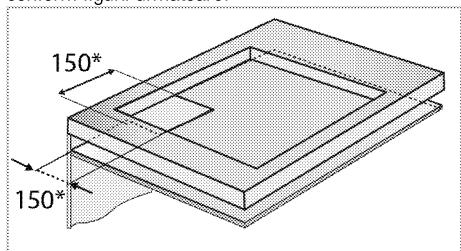
Dacă există un cupor dedesubt:



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

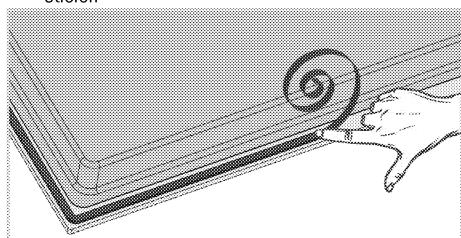
Dacă există un blat dedesubt:

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

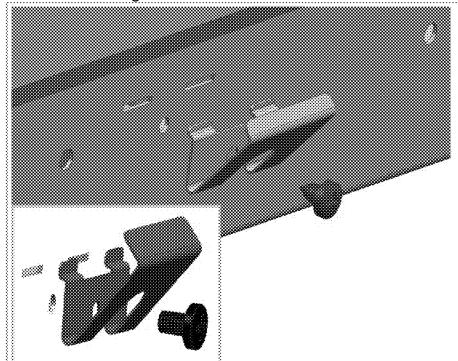


\* min.  
În timpul instalării plitei cu inducție, așezați produsul paralel cu suprafața pe care este instalat. De asemenea, aplicați garnitura de etanșare pe componentele care intră în contact cu blatul, conform descrierii de mai jos, pentru a preveni intrarea lichidelor între produs și blat.

1. Pregătiți suprafața blatului conform figurii.
2. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
3. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa 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 și înșurubându-le prin orificiile carcasei inferioare, conform figurii.

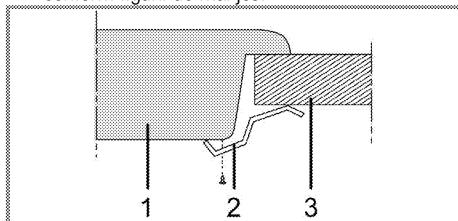


La anumite modele, produsul dumneavoastră poate fi însorit de arcuri de montare deja instalate.



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

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

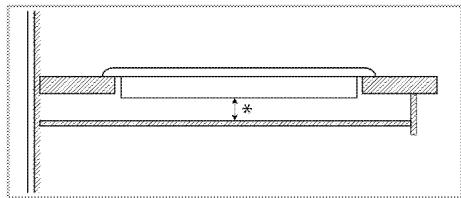


- 1 Plită  
2 Clemă de instalare  
3 Blat



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 cupor încorporat.

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

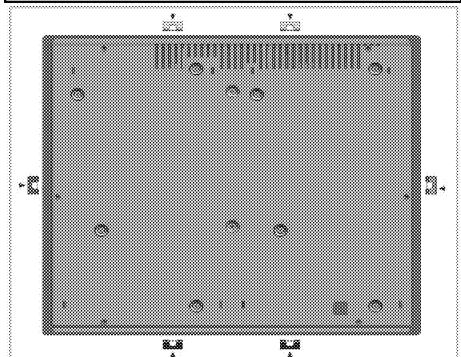


\* min. 15 mm

#### Vedere din spate (orificii de racordare)



Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-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 și electricitate.

**PERICOL:**  
Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

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

#### Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

#### Depozitare la deșeuri

#### Depozitarea la deșeuri 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 și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

#### Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



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

#### Depozitarea la deșeuri a produsului vechi



Depozitați la deșeuri produsul vechi conform normelor de protecție a mediului.

Acest produs este inscripționat cu simbolul de colectare selectivă a deșeurilor electrice și electronice (WEEE). Acesta indică faptul că echipamentul trebuie depozitat la deșeuri conform Directivei europene 2002/96/EC pentru a fi reciclat sau dezasamblat, în scopul minimizării impactului asupra mediului. Pentru informații suplimentare, contactați autoritățile locale sau regionale.

Consultați magazinul sau centrul de colectare a deșeurilor din zona dv. pentru a afla detalii despre depozitarea la deșeuri a produsului.

Înainte de a depozita la deșeuri produsul, tăiați cablul de alimentare și dezactivați blocajul ușii (dacă există) pentru ca aparatul să nu prezinte pericol pentru copii.

## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiti energie:

- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeti 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 și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și 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. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

#### Încălzirea inițială



Este posibil ca timp de câteva ore după prima pornire, cupitorul să emite fum și mirosuri. Acesta este un fenomen normal. Ventilația bine încâperea pentru a elimina fumul și mirosurile. Evitați inhalarea directă a fumului și a mirosului emis.

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre prepararea alimentelor



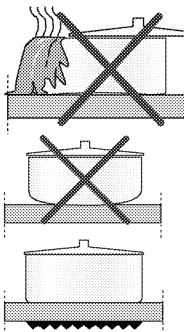
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul suprăîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cărpă umedă. Opriti plita dacă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

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați crătiile și tigările astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plătă recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit porneite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă pornești zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ată terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curătați 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 și nevoia de a curăța plita.  
Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit.
- Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutati recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

#### Selectarea recipientului

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizati 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 și 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 magnetii sunt atrăsi de baza acestuia.
2. Recipientul este adecvat dacă  nu clipește atunci când îl așezați pe zona de gătit și 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 și cele din inox cu bază din aluminiu non-magnetică.

#### Sistem de recunoaștere a recipientului

Sistemele de gătit cu inducție încălzesc doar zona acoperită de recipient. Sistemul identifică automat baza recipientului și încălzește doar acea suprafață. Încălzirea se oprește dacă vasul este ridicat de pe suprafața de gătit. Zona de gătit selectată și simbolul  clipesc alternativ.

#### Utilizarea în siguranță

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

Nu puneți obiecte din metal, cum ar fi furculițe, cuțite sau capace pe plătă 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.

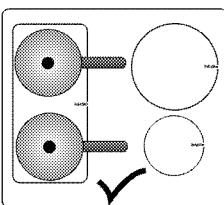


Dacă sub plită există un cuptor aflat în funcțune, senzorii plitei pot reduce temperatura sau opri cuptorul.

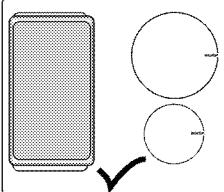


În timpul funcționării plitei, țineți la distanță de aceasta obiectele cu proprietăți magnetice, cum sunt cardurile de credit sau casetele audio.

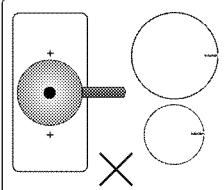
### Folosirea recipientelor pe zona de gătit cu suprafață mare



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

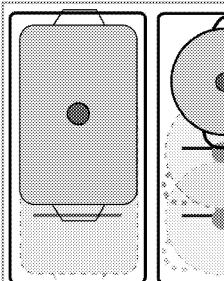


Puteți folosi zona de gătit cu suprafață mare pentru recipiente mari.

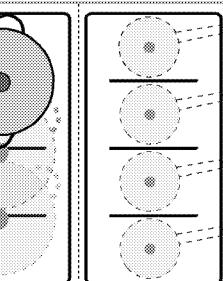


Recipientul trebuie să acopere ambele centre ale zonei de gătit cu suprafață mare. Nu folosiți în alt mod zona de gătit.

### Selectarea zonei de gătit adecvate pentru recipient

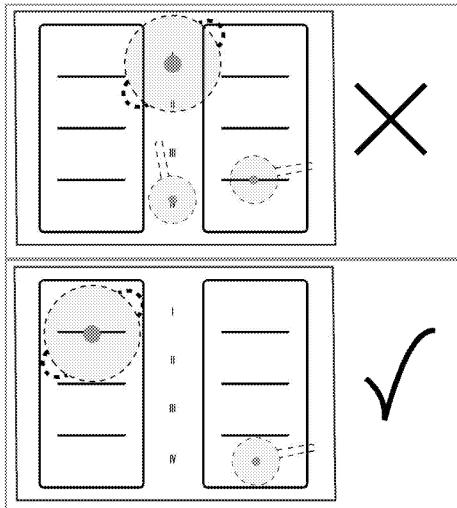


$\text{Ø} > 10 \text{ cm}$



$\text{Ø} < 10 \text{ cm}$

- Pentru vasele cu baza mai mare de 10 cm, puteți folosi 2 sau mai multe zone de gătit, combinate.
- Puteți folosi fiecare zonă de gătit separat pentru vasele cu baza mai mică de 10 cm.



- Nu așezați vasele între zonele de gătit din stânga și din dreapta.
- Plasați vasele cu baza mai mică de 10 cm în centrul uneia dintre zonele de gătit. În caz contrar pot apărea probleme la detectarea vaselor.

### Utilizarea plitelor



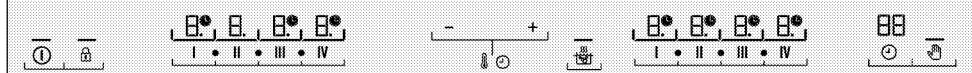
#### PERICOL:

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

Nu folosiți plite crăpătate. 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



### Specificații

	Butoane de reglare (+/-) pentru setarea nivelului de temperatură și a intervalului de timp
	Tastă de combinare/separare a zonei de gătit
	Tastă pentru selectarea zonei de gătit
	Lumină pentru selectarea zonei de gătit
	Tastă minus
	Tastă Pornit / Oprit
	Tastă pentru blocare taste
	Tastă de activare / dezactivare cronometru
	Tastă Încălzire rapidă
	Buton Stop
	Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga/dreapta I
	Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga/dreapta II
	Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga/dreapta III
	Tastă pentru selectarea zonei de gătit stânga/dreapta IV

- 4 Tastă de combinare/separare a zonei de gătit
- 5 Tastă pentru selectarea zonei de gătit
- 6 Lumină pentru selectarea zonei de gătit

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

**i** Păstrați panoul de comandă curat și uscat. Suprafața umedă și murdară poate cauza probleme de funcționare.

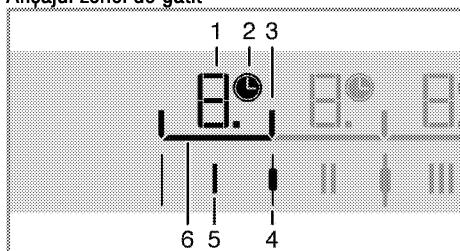
### Pornirea plitei

1. Atingeți tastă de pe panoul de comandă. Lumina tastei se aprinde. Plita este gata pentru utilizare.
2. Atunci când plita este pornită, se produce detectarea automată a oalei. Dacă pe plită se află o oală, luminiile pentru selectarea zonelor de gătit unde este așezată oala se vor aprinde timp de 10 secunde.

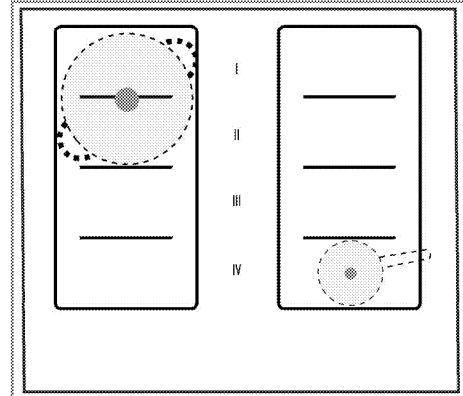
De exemplu, dacă aveți două oale ca în imaginea de mai jos, luminiile pentru selectarea zonelor de gătit unde se află oalele vor fi aprinse timp de 10 secunde.

**i** Graficele și figurile sunt orientative. Aspectul și funcțiile reale pot varia în funcție de modelul plitei dvs.

### Afișajul zonei de gătit



- 1 Indicator temperatură (reglarea temperaturii 0 - 9)
- 2 Simbol cronometru
- 3 Lumină de identificare zonă de gătit



3. Dacă atingeți tastă stânga sau tastă stânga timp de 10 secunde conform exemplului, puteți utiliza plitele din stânga separat.

Dacă atingeți tasta ● între tasta I din stânga și tasta II din stânga, puteți utiliza plita I din stânga și plita II din stânga împreună, ca o zonă de gătit combinată. Puteți activa plita din dreapta dacă atingeți tasta IV potrivită.

După ce s-a finalizat detectarea automată a oalei, puteți selecta și plитеle pe care nu a fost detectată nicio oală, pentru a le activa.



Luminile pentru selectarea zonei de gătit se vor aprinde dacă nu faceți nimic timp de 10 secunde. Dacă nu realizați nicio operație în următoarele 10 secunde după această perioadă, plita va reveni automat în modul Așteptare.

### Oprirea plitei

1. Atingeți tasta ⊖ de pe panoul de comandă. Plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.



Dacă simbolul "H" sau "h" este aprins pe afișajul zonei de gătit după ce plita a fost stinsă, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte. Nu atingeți zonele de gătit.

### Indicator de căldură reziduală

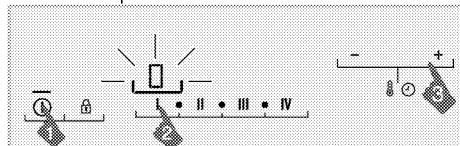
Dacă simbolul "H" este aprins pe afișajul zonei de gătit, înseamnă că zona de gătit este încă fierbinte și poate fi folosită pentru a menține căldură o cantitate redusă de alimente. Acest simbol se va schimba în scurt timp în simbolul "h", ceea ce indică faptul că plita este mai puțin fierbinte.



În cazul unei pene de curent, indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde și utilizatorul nu este avertizat asupra zonelor de gătit fierbinți.

### Pornirea zonelor de gătit (secțiunea pentru gătit)

1. Atingeți tasta ⊖ pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a zonei de gătit dorite. Pe afișajul zonei de gătit apare „0”, iar indicatorul acesta se aprinde.



Luminile pentru selectarea zonei de gătit se vor aprinde dacă nu faceți nimic timp de 10 secunde. Dacă nu realizați nicio operație în următoarele 10 secunde după această perioadă, plita va reveni automat în modul Așteptare.

3. Atingeți tastele + și - pentru a regla nivelul temperaturii între "0" și "9".

### Oprirea zonelor de gătit

Zona de gătit selectată poate fi oprită în 3 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**  
Zona de gătit poate fi oprită scăzând nivelul temperaturii la "0".
2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zona de gătit dorită**

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Valoarea "0" va apărea pe afișajul zonei de gătit respective. Simbolul ⊖ de pe afișajului zonei de gătit va dispărea.

După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

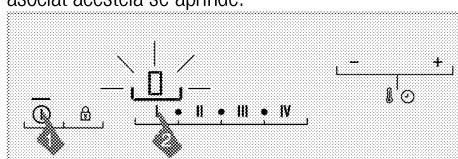
3. **Atingând simbolul zonei de gătit timp de 3 secunde**

Atingeți circa 3 secunde simbolul zonei de gătit pe care doriti să o opriti.

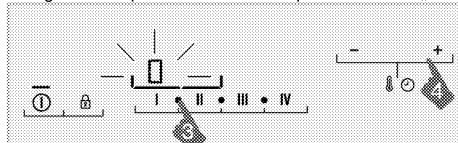
### Combinarea zonelor de gătit

1. Atingeți tasta ⊖ pentru a porni plita.
2. Atingeți tasta de selectare a oricareia dintre zonele de gătit pe care doriti să le combinați.

» Pe afișajul zonei de gătit apare „0”, iar indicatorul asociat acesteia se aprinde.

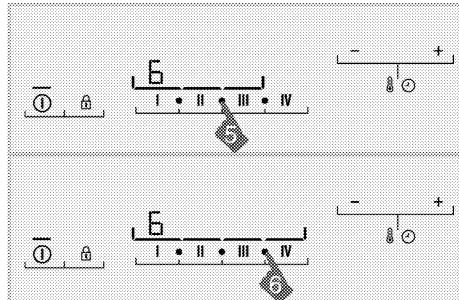


3. Atingeți tasta ● dintre această zonă de gătit și tasta zonei adjacente pe care doriti să o combinați.  
» Lumina de diferențiere între zonele de gătit combineate se va stinge și pe afișajul din zona de gătit stângă se va aprinde/va rămâne aprins simbolul „0”.



4. Atingeți tastele + și - pentru a regla nivelul temperaturii între "0" și "9".  
» Acum zonele de gătit se combină pentru a funcționa asemenei unei singure zone de gătit la nivelul de temperatură selectat.
5. **3. Dacă doriti să combinați zonele de gătit 3 și 4,**

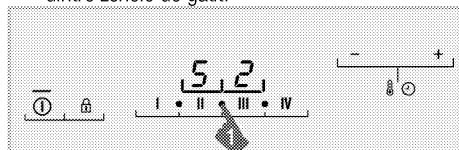
Pentru a adăuga zonele de gătit 3 și 4 la cele două zone de gătit combinate, apăsați tasta ● dintre acestea.



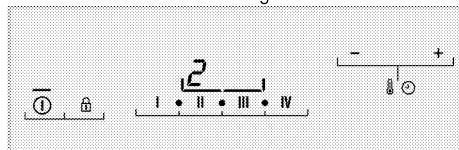
» Zonele de gătit se vor combina, lumina de diferențiere dintre acestea se va stinge, iar afișajele din zona de gătit se vor partaja. Indicatorul temperaturii al zonei de gătit celei mai din stânga va rămâne aprins și va funcționa la nivelul de temperatură care a fost setat ca o singură zonă de gătit.

#### Combinarea zonelor de gătit active

1. Pentru a combina două zone de gătit adjacente care funcționează individual la niveluri de temperatură diferite sau identice, atingeți tasta ● dintre zonele de gătit.



» Atunci când zonele de gătit care funcționează individual se combină, lumina de diferențiere dintre acestea se va stinge, iar nivelul temperaturii va apărea pe afișajul zonei de gătit din stânga. Zonele de gătit combinate vor continua să funcționeze asemenei unei singure zone de gătit la nivelul de temperatură cel mai mic dintre cele două zone de gătit combinate.

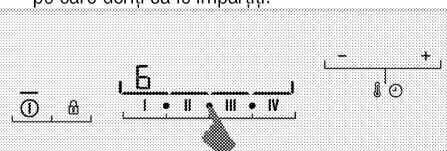


Pentru orice temperatură anterioară sau, dacă este cazul, orice valoare de timp a zonelor de gătit combinate, acestea vor funcționa la valoarea cea mai mică după combinare.

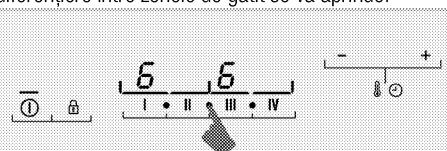
De exemplu, dacă veți combina o zonă de gătit setată la 10 minute la nivelul de temperatură 6 și o zonă de gătit setată la 20 de minute la nivelul de temperatură 2, zonele de gătit combinate vor funcționa timp de 10 minute la nivelul de temperatură 2.

#### Pentru împărțirea zonelor de gătit combinate;

1. Apăsați tasta ● dintre zonele de gătit combinate pe care dorîți să le împărțiți.



» Zona(ele) de gătit din partea dreaptă și zona(ele) de gătit din stânga tastei ● pe care ati atins-o se vor separa și vor continua să funcționeze. Lumina de diferențiere între zonele de gătit se va aprinde.



Zonele de gătit separate își vor relua funcționarea la valorile de temperatură pe care le aveau în momentul combinării.

#### Oprirea zonelor de gătit combine

Zonele de gătit combinate pot fi opriate în 3 moduri diferite:

1. **Scăzând temperatura la nivelul "0"**  
Zonele de gătit combinate pot fi opriate scăzând nivelul temperaturii la "0".
2. **Folosind funcția de oprire de pe cronometru pentru zonele de gătit combinate**  
Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Valoarea "0" va apărea pe afișajul zonei de gătit respective. Simbolul ⊖ de pe afișajului zonei de gătit va dispărea.  
După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.
3. **Atingând simbolul oricărei zone de gătit combinate timp de 3 secunde**

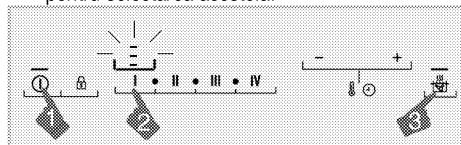
Atingeți circa 3 secunde simbolul oricărui dintre zonele de gătit combinate pe care dorîți să o opriți.

## INTENSIFICARE

Pentru încălzire la putere maximă, puteți folosi funcția de Intensificare. Această funcție nu este însă recomandată pentru gătirea pe perioade lungi de timp.

### Selectarea directă a funcției Intensificare:

1. Atingeți tasta pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorit atingând tastele pentru selectarea acesteia.



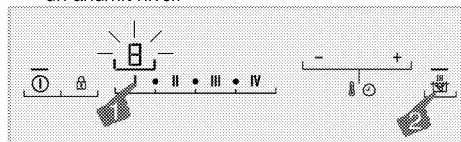
3. Atingeți tasta .

Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afisajul acestuia vor clipe intermitent 3 lumini indicatoare.

Atunci când timpul de setare pentru intensificare (a se vedea Tabelul 2: Tabelul cu limitele de timp de funcționare) a expirat, zona de gătit se va opri.

### Selectarea funcției Intensificare când zona de gătit este activă:

1. Atingeți tasta după ce zona de gătit s-a activat și a funcționat cel puțin 20 de secunde la un anumit nivel.



Zona de gătit trebuie să funcționeze cel puțin 20 de secunde la nivelul selectat.

2. Zona de gătit selectată va funcționa la putere maximă, iar pe afisajul acestuia vor clipe intermitent 3 lumini indicatoare. După scurgerea perioadei de Intensificare, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales și se va afișa numai valoarea temperaturii selectate.



Atunci când zonele de gătit sunt separate în timp ce zonele de gătit combinate funcționează cu setarea Intensificare, zonele de gătit separate vor continua să funcționeze cu setarea Intensificare.

### Oprirea anticipată a funcției Intensificare:

Puteți opri setarea Intensificare apăsând tasta în orice moment.

## Încălzire rapidă

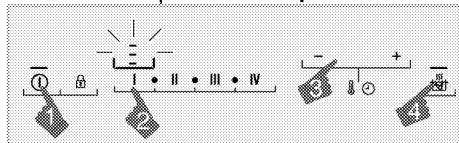
Funcția de Încălzire rapidă simplifică gătitul. Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Încălzire rapidă. Funcția Încălzire rapidă poate fi activată la 20 de secunde după ce ati stabilit valoarea temperaturii dorite pentru zona de gătit respectivă.

Această funcție se utilizează pentru încălzirea rapidă pe termen scurt. După scurgerea timpului de încălzire rapidă, zona de gătire va continua să funcționeze la nivelul de temperatură setat.



Funcția de Încălzire rapidă poate fi setată în interval de 20 de secunde de la pornirea plitei.

### Selectarea funcției Încălzire rapidă:



1. Atingeți tasta pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorit atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor și .

4. Atingeți tasta .

Zona de gătit pe care ati selectat-o va funcționa la putere maximă o anumită perioadă de timp, specificată în tabelul de mai jos. Pe afisajul zonei de gătit vor apărea succesiv 3 indicațoare luminoase și valoarea temperaturii alese.

5. După scurgerea perioadei de încălzire rapidă, zona de gătit trece la nivelul de temperatură ales și se va afișa numai valoarea temperaturii alese.



Atunci când zonele de gătit sunt separate în timp ce zonele de gătit combinate funcționează cu setarea Intensificare, zonele de gătit separate vor continua să funcționeze cu setarea Încălzire rapidă.

**Tabelul 1:** Timpii de funcționare a funcției Intensificare

Nivel temperatură	Limită durată de funcționare - secunde
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47

3.	56
4	65
4	75
5	85
5.	85
6	25
6.	25
7	35
7.	35
8	45
8.	45
9	10
9.	10

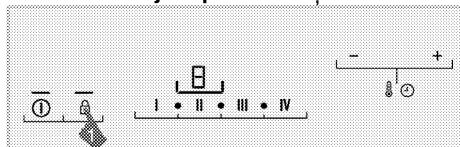
### Oprirea funcției Intensificare:

Atingeți tasta pentru a opri în orice moment funcția Intensificare.

### Blocaj pentru curățare

Blocajul pentru curățare dezactivează toate tastele de pe panoul de comandă timp de 20 de secunde, pentru ca utilizatorul să poată curăța rapid zona în timp ce plita funcționează. Dispozitivul nu va consuma energie în acest timp.

### Activarea blocajului pentru curățare



1. Cu plita pornită, apăsați și mențineți apăsată tasta până când este emis un **singur semnal sonor**. Indicatorul blocajului pentru curățare se va ilumina, iar ceasul plitei va număra invers de la 20. În acest interval, nici o tastă a panoului de comandă nu va fi funcțională, cu excepția tastei .

### Dezactivarea blocajului pentru curățare

Nu trebuie să apăsați nici o tastă pentru a dezactiva blocajul pentru curățare. Plita va emite un semnal sonor după 20 de secunde, indicatorul de blocare a tastelor se va stinge și blocajul pentru curățare se va dezactiva automat.

### Blocaj pentru copii

Atunci când plita este în modul Oprire, o puteți proteja folosind blocajul pentru copii pentru a evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Oprire (Așteptare).

### Activarea Blocajului pentru copii

- Cu plita în modul Oprire, apăsați și mențineți apăsată tasta până când sunt emise **două semnale sonore**.

Blocajul pentru copii este activat, iar indicatorul tastei se va aprinde.



Dacă se apasă orice tastă în timp ce Blocajul pentru copii este activ, indicatorul tastei clipește intermitent.

Dacă se atinge tasta în timp ce plita este în stand-by și Blocajul pentru copii este activ, indicatorul luminos al tastei clipește intermitent.

Dacă pe afișaj apare **indicatorul pentru căldură reziduală** în timp ce plita este în stand-by și dacă este apăsată orice tastă în timp ce blocajul pentru copii este activ, indicatorul luminos al tastei va clipește intermitent.

### Dezactivarea Blocajului pentru copii

- Când Blocajul pentru copii este activ, apăsați și mențineți apăsată tasta până când este emis un **singur semnal sonor**.

» Blocajul pentru copii este dezactivat, iar indicatorul tastei se va stinge.

### Blocarea tastelor

Puteți bloca tastele **în timpul funcționării plitei** pentru a evita schimbarea accidentală a funcțiilor.

### Activarea blocării tastelor

- Atingeți și mențineți apăsată tasta mai mult timp pentru a bloca panoul de comandă. Va fi emis mai întâi un singur semnal sonor. În acest caz, este activat **Blocajul pentru curățare**. Mențineți degetul apăsat până când sunt emise două semnale sonore succesive.

Indicatorul luminos al tastei va clipești intermitent și toate zonele de gătit vor fi blocate.



Puteți activa blocajul tastelor doar **în timpul funcționării**. Când blocajul tastelor este activ, va fi funcțională doar tasta . Când atingeți orice altă tastă, indicatorul tastei va clipești pentru a semnala că tastele sunt blocate.

Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor trebuie dezactivată pentru a putea reporni plita.

### Dezactivarea blocajului tastelor

- Mențineți apăsată tasta timp de 2 secunde. Operațiunea va fi confirmată de un semnal sonor.

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

## Funcția Cronometru

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va fi nevoie să supravegheți cuptorul pe întreaga perioadă de gătire. Zona de gătit va fi oprită automat la sfârșitul perioadei selectate.

### Activarea cronometrului

1. Atingeți tasta  pentru a porni plita.
2. Selectați zona de gătit dorit atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Setați nivelul de temperatură dorit prin apăsarea tastelor  și .
4. Atingeți tasta  pentru a activa cronometrul. Pe afișajul cronometrului apare "00", iar simbolul  începe să clipească intermitent pe afișajul zonei de gătit.
5. Setați durata dorită prin apăsarea tastelor  și .

După ce clipește intermitent un timp, simbolul  rămâne aprins. Lumina continuă simbolului  indică faptul că funcția este activată.

 Cronometrul poate fi activat doar pentru zonele de gătit pornite.

 Dacă este cazul, repetați procedura de mai sus pentru alte zone de gătit pentru care doriti să setați cronometrul.

 Cronometrul poate fi reglat numai dacă se selectază zona de gătit și nivelul de temperatură al acesteia.

 Când cronometrul este activat, pe cronometrului zonei de gătit selectate va apărea doar intervalul setat.

 Simbolul  va apărea pe afișajul zonei de gătit celei mai din stânga atunci când cronometrul este setat în zone de gătit combinate.



Pentru orice temperatură anterioară sau, dacă este cazul, orice valoare de timp a zonelor de gătit combinate, acestea vor funcționa la valoarea cea mai mică după combinare.

De exemplu, dacă veți combina o zonă de gătit setată la 10 minute la nivelul de temperatură 6 și o zonă de gătit setată la 20 de minute la nivelul de temperatură 2, zonele de gătit combinate vor funcționa timp de 10 minute la nivelul de temperatură 2.

Dacă cronometrul este setat numai într-o dintre zonele ce urmează a fi combinate, această setare se va aplica și zonelor de gătit combinate după combinare.

### Dezactivarea cronometrului

După surgerea intervalului setat, plita se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor.

### Dezactivarea anticipată a cronometrelor

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

Puteți dezactiva cronometrul mai devreme în două moduri diferite:

#### 1-Dezactivarea cronometrului prin reducerea intervalului la "00":

1. Selectați zona de gătit pe care doriti să o opriți.
2. Atingeți tasta  pentru a selecta cronometrul zonei de gătit respective.
3. Micșorați valoarea atingând tastele  , până când pe ecran este afișat "00".

Simbolul  clipește intermitent pe afișajul zonei de gătit pentru o anumită perioadă de timp, apoi se oprește definitiv, iar cronometrul este dezactivat.

#### 2-Oprirea cronometrului prin apăsarea tastei acestuia timp de aproximativ 3 secunde:

1. Selectați zona de gătit pe care doriti să o opriți.
2. Atingeți tasta  pentru a selecta cronometrul zonei de gătit respective.
3. Atingeți tasta  circa 3 secunde.

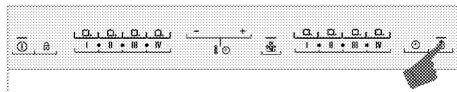
Simbolul  clipește intermitent pe afișajul zonei de gătit pentru o anumită perioadă de timp, apoi se oprește definitiv, iar cronometrul este dezactivat.

### Funcția Stop

Folosind această funcție, puteți opri toate funcțiile active ale plăiei **(cu excepția cronometrului)** pentru o anumită perioadă de timp.



Dacă una dintre zonele de gătit are cronometrul activ, acesta va continua să funcționeze.



1. Atingeți tasta în timp ce plita funcționează. Toate zonele de gătit active se vor opri.
2. Atingeți din nou tasta pentru a reporni toate zonele de gătit oprite cu setările anterioare.

### Folosirea sigură și eficientă a zonelor de gătit cu inducție

**Principii de funcționare:** Principiul de funcționare al plitei cu inducție permite încălzirea directă a recipientului de gătit. Prin urmare, oferă mai multe avantaje față de alte tipuri de plită. Funcționarea este mai eficientă, iar suprafața plitei nu se încălzește. Plita cu inducție este echipată cu sisteme de siguranță performante, care asigură utilizarea în condiții de maximă siguranță.



Plita dvs. are 8 zone de gătit cu dimensiunile de 94x225 mm și funcționează cu inducție. Tehnologia de inducție permite fiecărei zone de gătit să detecteze diametrul vasului amplasat pe aceasta. Energia se acumulează doar în zona în care recipientul atinge zona de gătit, asigurându-se astfel un consum minim de energie.

### Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu o funcție de limitare a timpului de funcționare. 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, și afișajul acestuia se va stinge ulterior.

Limita de timp depinde de nivelul temperaturii selectat. Fiecare nivel de temperatură are asociată o durată maximă de funcționare.

Zona de gătit poate fi repornită după oprirea sa automată, conform descrierii de mai sus.

**Tabelul 2** Limitarea timpului de funcționare

Nivel temperatură	Limită de funcționare - ore
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2

6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Intensificare	10 minute

### Protecție împotriva supraîncălzirii

Plita este dotată cu senzori de protecție împotriva supraîncălzirii. În cazul supraîncălzirii se pot lua următoarele măsuri:

- Zona de gătit activă poate fi oprită.
- Nivelul selectat poate fi redus. Această măsură nu este însă afișată pe indicator.

### 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 și va opri plita. În acest timp, se va afișa 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 revârsarea unui aliment (apă, lapte), chiar dacă era pe punctul de a se revârsa.

### Funcționare zgomotoasă

Plita cu inducție poate produce anumite zgomite. Aceste zgomite sunt normale și sunt asociate cu plitele cu inducție.

- Zgomotul devine mai puternic la temperaturi ridicate.
- Aliajul oalei poate produce zgomite.
- La temperaturi mici, poate fi emis un sunet periodic pornit / oprit din cauza principiilor de funcționare.
- Încălzirea unei oale goale poate genera zgomite. Când introduceți apă sau alimente în recipient, zgomotul va dispărea.
- Ventilatorul de răcire a sistemului electric poate emite zgomite.

## Coduri de eroare / mesaje de avertizare și cauzele acestora

Tabelul 3:

Cauza erorii	Indicator	Afișaj
Au fost apăsate două sau mai multe taste ori panoul de comandă a fost expus la vapori.	Simbolul "E" clipește intermitent	Afișajul zonei de gătit
Plită supraîncălzită	Simbolul "H" clipește intermitent	Afișajul zonei de gătit
Nici un recipient adecvat pentru zona de gătit	Simbolul  se aprinde.	Afișajul zonei de gătit
Eroare hardware card taste tactile	Simbolul "Fx***" se aprinde.	Afișaj cronometru
Eroare a echipamentului de inducție	Simbolul "Ex***" se aprinde.	Afișajul zonei de gătit

Pentru informații suplimentare despre mesajele de eroare care pot apărea pe panoul de comandă tactilă, consultați Tabelul 2. Dacă erorile Fx și Ex rămân necorectate, sunați un Service autorizat.

 Dacă suprafața panoului de comandă tactilă este expusă la vapori, întregul sistem de comandă va fi dezactivat, se va auzi un semnal sonor și simbolul "E" va clipi intermitent pe afișaj.

 Mențineți curată suprafața panoului de comandă tactilă. Poate afișa un avertisment de funcționare eronată.

## 6 Întreținere și curățare

### Informații generale

Curătați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și 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!

- Curătați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curătarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curătarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscăti cuptorul în interior după ce îl curătați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curătarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăta aceste piese, ștergând 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 curăta acest aparat, deoarece există pericol de soc electric.

### Curățarea plitei

#### Suprafață vitroceramică

Ștergeți 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 sărmă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărțarea 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 și așteptați să se îmbibe bine. Apoi curătați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



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

În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

## 7 Remedierea problemelor

### Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răciri.

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

### Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*
- Protectia împotriva supraîncălzirii este activă. >>> *Lăsați plita să se răcească.*
- Recipientul de gătit nu este adecvat. >>> *Verificați recipientul de gătit.*

### Simbolul apare pe afișajul zonei de gătit.

- Nu ati așezat recipientul pe zona de gătit activă. >>> Verificați dacă pe zona de gătit este amplasat un recipient.
- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeti un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.
- Recipientul de gătit sau zona de gătit s-a supraîncălzit. >>> Lăsați-le să se răcească.

### Zona de gătit selectată se oprește pe neașteptate în timpul funcționării.

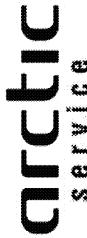
- Durata de gătire a zonei selectate s-a terminat. >>> Selectați o nouă durată de gătire sau încheiați gătirea.
- Protectia împotriva supraîncălzirii este activă. >>> Lăsați plita să se răcească.
- Obiect așezat pe panoul de control tactil. >>> Îndepărtați obiectul de pe panou.

### Recipientul nu se încănzește, deși zona de gătit este activă.

- Recipientul nu este compatibil cu plita cu inducție. >>> Verificați dacă pe recipientul de gătit este compatibil cu plita cu inducție.
- Recipientul de gătit nu este amplasat central, sau suprafața inferioară a recipientului nu este suficient de lată pentru zona de gătit. >>> Alegeti un recipient suficient de lat și amplasați-l central pe zona de gătit.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu vă au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



## Rețeaua de service ARCTIC

Servicii Central Service Găești  
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

### Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom  
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

### Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00  
Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Fratii Golescu, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA-NĂSĂUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRĂILA	BRĂILA	Str. Scolilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băiesu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
11.	CARAS SEVERIN	RESTITA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFÂNTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, bl.10, parter
15.	DÂMBOVITA	GÄESTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DÂMBOVITA	TÂRGOVISTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TÂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	Hunedoara	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc. 1, parter
22.	IALOMITA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMURES	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINTI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MURES	TÂRGU MURES	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, Parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tinerețului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCCEAVA	Str. Mărășesti nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMEȘ	TIMISOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VALCEA	RÂMNICU VALCEA	Str. Tudor Vladimirescu,nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

