INSTRUC IUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURAN A

SIGURANŢA DV. ŞI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranţă, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.

Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranţă, care vă avertizează despre riscurile potenţiale pentru utilizator şi pentru ceilalţi.
Toate mesajele referitoare la siguranţă vor fi precedate de simbolul de pericol şi de următorii termeni:

PERICOL **Indică o situaţie periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

AVERTIZARE **Indică o situaţie periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate mesajele referitoare la siguranţă specifică pericolul potenţial la care se referă şi arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube şi electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectaţi cu stricteţe următoarele instrucţiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice operaţie de instalare.
- Instalarea şi întreţinerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucţiunile producătorului şi cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranţă. Nu reparaţi şi nu înlocuiţi nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la reţeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranţă în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanţă minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizaţi prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageţi de cablul de alimentare al aparatului.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul şi părţile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveţi grijă să nu atingeţi elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani nu trebuie lăsaţi să se apropie, decât dacă sunt supravegheaţi permanent.
- Părţile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii nu trebuie lăsaţi să se apropie şi trebuie să fie supravegheaţi ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul folosirii şi după aceea, nu atingeţi elementele de încălzire ale aparatului. Aveţi grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneţi materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheaţi prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puţin 8 ani şi de persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experienţă şi cunoştinţe, dacă aceste persoane sunt supravegheate sau dacă primesc instrucţiuni legate de utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă înţeleg care sunt pericolele pe care le presupune utilizarea. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheaţi.
- Nu puneţi pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuţite, furculiţe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.

- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărţitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- Dacă suprafaţa este fisurată, opriţi aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcţiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanţă.
- Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsime sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi un incendiu folosind apă: trebuie să opriţi aparatul şi apoi trebuie să acoperiţi flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu.
  Pericol de incendiu: nu depozitaţi obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizaţi aparate de curăţat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuţite, furculiţe, linguri şi capace etc., nu trebuie puse pe suprafaţa plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriţi elementele plitei de la comenzi şi nu vă bazaţi pe detectorul de oale.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTEC IA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% şi este marcat cu simbolul de reciclare (♲). Diferitele părţi ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autorităţile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potenţialelor consecinţe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătate.

Simbolul de pe produs sau de pe documentaţia care îl însoţeşte indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea aparatelor electrice şi electronice.

Economisirea energiei

Pentru a obţine cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

- Utilizaţi tigăi şi oale cu diametrul bazei de dimensiuni egale cu cele ale zonei de gătit.
- Utilizaţi numai oale şi tigăi cu baza plată.
- Când gătiţi, pe cât posibil, ţineţi oalele acoperite cu capacul.
- Utilizând oala cu presiune se pot reduce şi mai mult consumul de energie şi durata de preparare.
- Poziţionaţi oala în mijlocul zonei de gătit desenate pe plită.

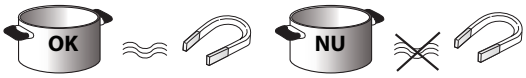
DECLARA IE DE CONFORMITATE CE

- Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este conform cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 şi a fost proiectat, construit şi comercializat în conformitate cu cerinţele de siguranţă din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuieşte directiva 73/23/CEE şi amendamentele succesive), cerinţele de protecţie din directiva "EMC" 2004/108/CE.

ÎNAINTE DE UTILIZARE

IMPORTANT: dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizaţi numai oale pe care se află simbolul "SISTEM CU INDUCŢIE" (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziţionaţi oala pe zona de gătit dorită.

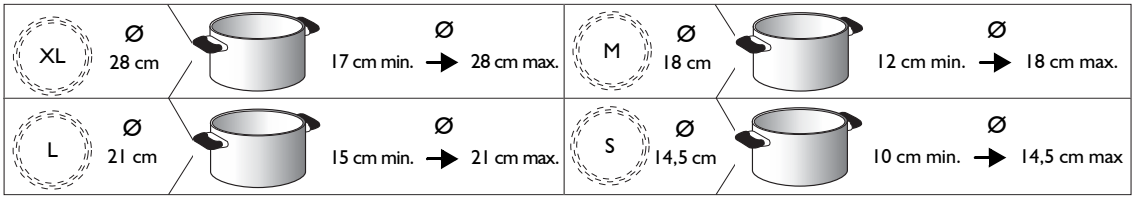
RECIPIENTE DEJA EXISTENTE

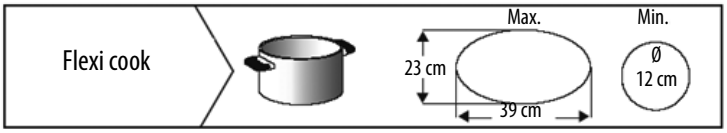


Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducţie, folosiţi un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificaţi ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria suprafaţa plitei. Controlaţi vasele.
- Nu puneţi niciodată oalele şi tigăile calde pe suprafaţa panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR





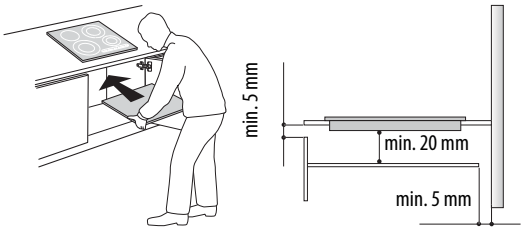
INSTALAREA

După ce aţi despachetat produsul, verificaţi dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului şi, în caz de probleme, contactaţi vânzătorul sau Serviciul de Asistenţă Clienţi.
Pentru dimensiunile necesare pentru încorporare şi pentru instrucţiunile de instalare, consultaţi imaginile de la pagina 2.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

⚠ AVERTIZARE

- **Instalaţi un panou despărţitor sub plită.**
- **Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.**
- **În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceţi panoul despărţitor.**



- Distanţa dintre partea inferioară a aparatului şi panoul despărţitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corecta funcţionare a produsului, nu blocaţi deschiderea minimă dintre suprafaţa de lucru şi latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asiguraţi-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- Evitaţi să instalaţi plita deasupra maşinii de spălat vase sau rufe, pentru ca circuitele electronice să nu vină în contact cu vaporii şi cu umiditatea şi să se deterioreze.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactaţi Serviciul de Asistenţă pentru a cere montarea kitului de şuruburi 4801 211 00112.
- Pentru scoaterea plitei, utilizaţi o şurubelniţă (nu este furnizată) şi acţionaţi asupra arcurilor perimetrale din partea inferioară a produsului.

RACORDAREA LA RE EAUA ELECTRICĂ

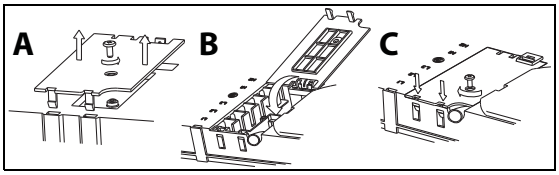
⚠ AVERTIZARE

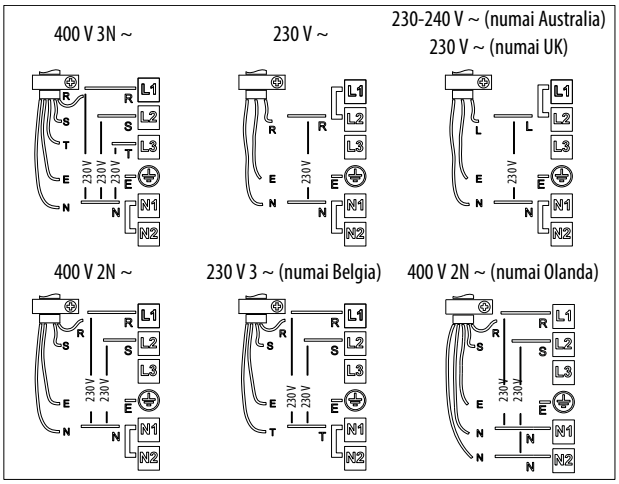
- **Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică.**
- **Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare şi siguranţă.**
- **Producătorul nu-şi asumă nicio răspundere pentru pagubele aduse persoanelor sau animalelor şi pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicaţiilor din acest capitol.**
- **Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.**
- **Asiguraţi-vă că tensiunea indicată pe plăcuţa cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuinţa în care va fi instalat.**

Conectarea la blocul de conexiuni

Pentru conexiunea electrică folosiţi un cablu de tip H05RR-F, aşa cum se indică în tabelul de mai jos.

Conductoare	Cantitate x dimensiune
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (numai Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Important:

- Lăsaţi sau scoateţi punţile metalice dintre şuruburile blocului de conexiuni L1-L2 şi N1-N2 în conformitate cu schema de conectare (vezi figura).
- În cazul în care cablul face parte din furnitură, consultaţi instrucţiunile de conectare anexate cablului.
- Asiguraţi-vă că toate cele şase şuruburi ale blocului de conexiuni sunt strânse după conectarea cablurilor.

Exemplu de punte prezentă (stânga) sau scoasă (dreapta). A se vedea schema de conectare pentru detalii (punţile se pot afla între L1-L2 şi între N1-N2).

Conectaţi cablul de împământare galben/verde la borna cu simbolul ⏚.

Acest cablu trebuie să fie mai lung decât celelalte.

1. Scoateţi capacul blocului de conexiuni (A) deşurubând şurubul şi introduceţi capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceţi cablul de alimentare în dispozitivul de fixare şi conectaţi firele la blocul de conexiuni, aşa cum se indică în schema de conectare situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixaţi cablul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de fixare.
4. Închideţi capacul (C) şi înşurubaţi-l pe blocul de conexiuni cu şurubul scos.

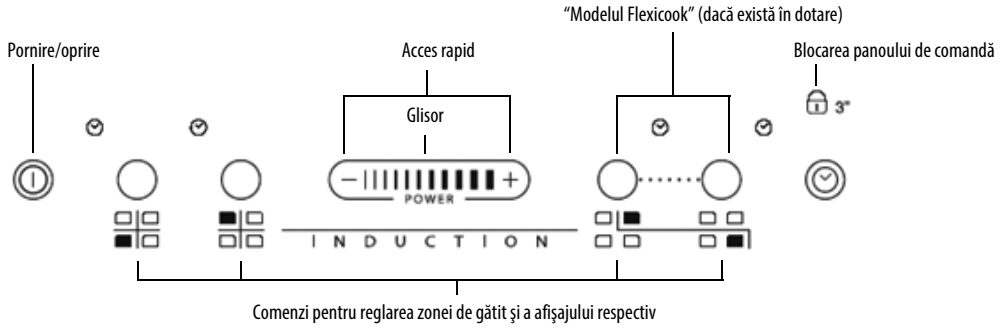
La fiecare conectare la alimentarea de la reţea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.

În cazul în care plita este dotată deja cu un cablu de alimentare, urmaţi instrucţiunile anexate cablului de alimentare. Efectuaţi conexiunea la reţeaua fixă prin intermediul unui întrerupător multipolar cu o distanţă minimă între contacte de 3 mm.

INSTRUC IUNI DE UTILIZARE

Descrierea panoului de comandă

Panoul de comandă



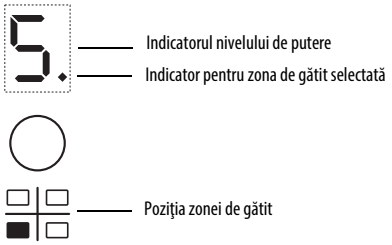
Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita ţineţi apăsată timp de aprox. 2 secunde tasta ⏽, până când se luminează afişajele zonelor de gătit. Pentru a o opri, apăsaţi pe aceeaşi tastă până când se sting afişajele. Toate zonele de gătit sunt dezactivate.

Dacă plita a fost deja utilizată, indicatorul de căldură reziduală "H" rămâne activ până la răcirea zonelor de gătit.

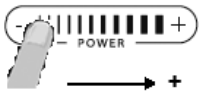
Dacă, în interval de 10 secunde după pornirea plitei, nu se selectează nicio funcţie, plita se dezactivează automat.

Activarea şi reglarea zonelor de gătit

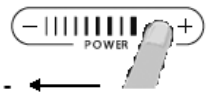


Funcţionarea glisorului

Mărirea nivelului de putere



Reducerea nivelului de putere



După ce aţi pornit plita, activaţi zona de gătit dorită, apăsând pe tasta circulară corespunzătoare şi poziţionând o oală pe zona aleasă. Cu ajutorul comenzii Glisor, puteţi selecta nivelul de putere dorit, care este cuprins între un nivel minim egal cu 0 şi un nivel maxim egal cu 9, sau cu "booster", "P", acolo unde există în dotare.

Pentru a mări nivelul de putere trebuie să deplasaţi degetul peste glisor, de mai multe ori, dinspre stânga spre dreapta, iar pentru a-l reduce deplasaţi degetul în sens opus. Alternativ, puteţi utiliza tastele de acces "+" şi "-".

Dezactivarea zonelor de gătit

Pentru a opri zona de gătit, apăsaţi pe tasta corespunzătoare cel puţin 3 secunde.

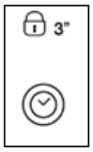
Zona de gătit se stinge şi, dacă zona încă mai este caldă, pe afişajul zonei apare litera "H".

Blocarea panoului de comandă

Funcţia blochează comenzile pentru a împiedica activarea accidentală a plitei. Pentru a activa blocarea panoului de comandă, porniţi plita şi apăsaţi timp de 3 secunde pe tasta Timer; un semnal acustic şi un indicator luminos de lângă simbolul lacătului semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă este blocat, cu excepţia funcţiei de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetaţi procedura de activare. Punctuleţul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.

Prezenţa apei, lichidele revărsate din oale sau obiectele de orice tip puse pe tasta de sub simbol pot provoca activarea sau dezactivarea accidentală a blocării panoului de comandă.

Timerul (Temporizatorul)



Timerul poate fi utilizat pentru a seta durata de coacere, pentru un maximum de 99 minute (1 oră şi 39 minute), pentru toate zonele de gătit. Selectaţi zona de gătit care va fi utilizată cu timerul, apăsaţi pe timer, iar un semnal acustic vă va notifica în legătură cu funcţia (vezi figura). Pe afişaj se vede “00”, iar indicatorul led se aprinde. Se poate reduce sau mări valoarea pentru timer ţinând apăsate tastele “+” şi “-” ale glisorului. După ce a trecut intervalul de timp setat, se emite un semnal acustic, iar zona de gătit se opreşte automat. Pentru a dezactiva timerul, ţineţi apăsată tasta Timer cel puţin 3 secunde.

Pentru a seta timerul pentru altă zonă, repetaţi punctele de mai sus. Afişajul timerului arată întotdeauna timerul pentru zona selectată sau timerul cel mai scurt.

Pentru a modifica sau a dezactiva timerul, apăsaţi pe butonul de selectare a zonei de gătit pentru timerul respectiv.

Indica ii ale panoului de comandă

Indicator de căldură reziduală.

Plita este dotată cu un indicator al căldurii reziduale pentru fiecare zonă de gătit. Acest indicator semnalează care sunt zonele de gătit care au încă o temperatură ridicată.

Dacă pe afişaj apare H, zona de gătit încă mai este caldă. Dacă zona prezintă această semnalare, se poate menţine caldă mâncarea sau se poate topi untul, de exemplu.

Când zona de gătit se răceşte, afişajul se stinge.

Indicator pentru oală aşezată incorect sau pentru absenţa oalei.

Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducţie, dacă este incorect poziţionată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afişaj apare indicaţia “oală absentă” (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se opreşte.

Funcţia fierbere rapidă (Booster)

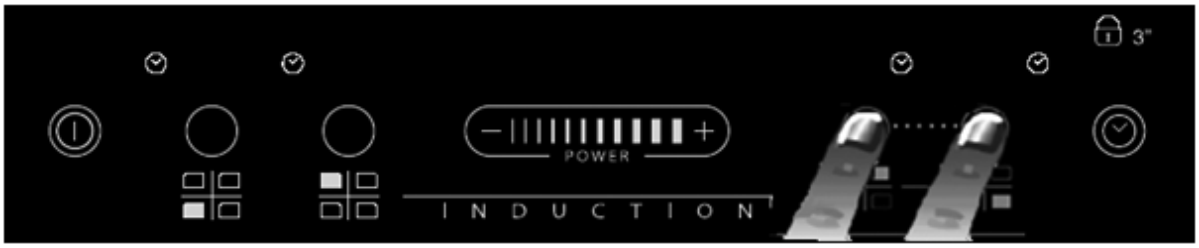
Funcţia este prezentă doar la unele zone de gătit şi permite exploatarea la maxim a puterii plitei (de exemplu pentru a aduce rapid apa la punctul de fierbere). Pentru a activa funcţia, apăsaţi pe tasta “+” până când pe afişaj apare “P”. După 10 minute de utilizare a funcţiei Booster, aparatul setează automat zona la nivelul 9.

Flexi cook

Acolo unde există în dotare, această funcţie permite să se utilizeze zona de gătit ca două zone separate sau ca o singură zonă foarte mare.

Este perfectă pentru cratiţe ovale, dreptunghiulare şi alungite (cu o bază de dimensiuni maxime 38 x 23 cm) sau pentru mai multe cratiţe standard folosite simultan.

Pentru a activa funcţia Flexi cook, porniţi plita şi apăsaţi simultan pe cele 2 butoane de selectare ale zonelor, aşa cum se arată în imaginea de mai jos: cele două afişaje ale zonei de gătit indică nivelul “5”; ambele puncte luminoase de lângă numărul pentru nivel sunt aprinse, indicând faptul că funcţia Flexi cook este activată.



Pentru a modifica nivelul de putere (de la 1 la maximum 9), apăsaţi pe tastele -/+ sau deplasaţi orizontal degetul peste glisor. Pentru a dezactiva funcţia Flexi cook, apăsaţi simultan cele 2 butoane pentru selectarea zonelor. Pentru a dezactiva instantaneu zonele, ţineţi apăsat un buton de selectare a zonei timp de 3 secunde.

Pe afişajul zonei care nu poate detecta nicio oală (deoarece oala lipseşte, este poziţionată greşit sau nu este adecvată pentru plita cu inducţie) va apărea mesajul “no pot” (oală lipsă). Acest mesaj rămâne activ timp de 60 secunde: în acest interval de timp puteţi adăuga oale sau le puteţi deplasa prin alunecare în cadrul zonei Flexi cook, după cum doriţi.

După 60 de secunde, dacă pe zona respectivă nu se pune nicio oală, sistemul nu va mai “căuta” oale pe acea zonă, iar simbolul rămâne vizibil pe afişaj, pentru a vă reaminti că zona este dezactivată.

Pentru a reactiva funcţia Flexi cook, apăsaţi pe unul dintre cele 2 butoane ◯·····◯

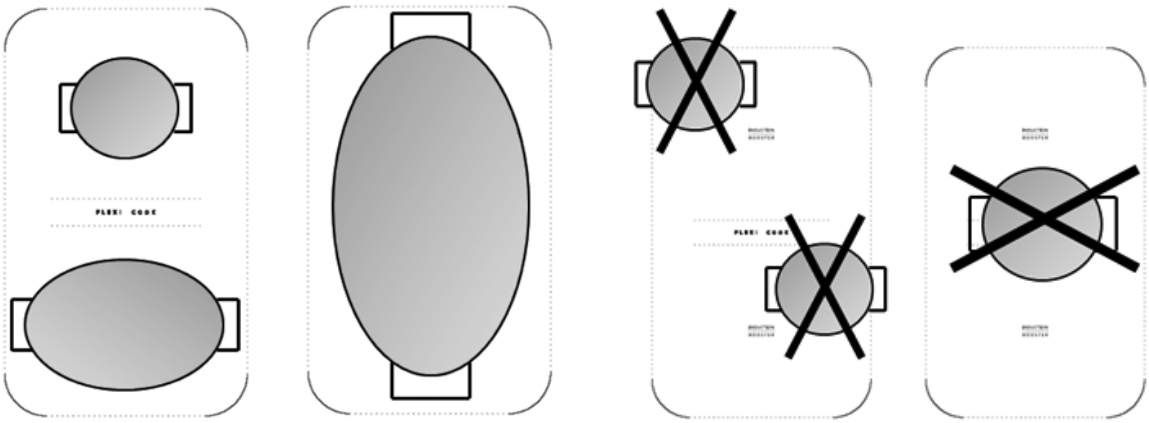
Funcţia Flexi cook poate detecta, de asemenea, când oala este mutată de pe o zonă de alta, în cadrul zonei Flexi cook, menţinând acelaşi nivel de putere al zonei pe care fusese pusă oala iniţial (vezi exemplul din figura de mai jos: dacă oala este deplasată de pe zona din faţă pe zona din spate, nivelul de putere va fi indicat pe afişajul care corespunde zonei pe care este poziţionată oala).

Zona Flexi cook poate funcţiona, de asemenea, ca două zone de gătit independente, dacă se foloseşte butonul corespunzător zonei unice. Puneţi oala în mijlocul zonei unice şi reglaţi nivelul de putere cu ajutorul ecranului tactil cu glisare.

ⓘ Important: aveţi grijă ca oalele să fie centrate pe zona de gătit astfel încât să acopere logoul INDUCTION BOOSTER situat în mijlocul zonei de gătit unice.

În cazul unei oale mari sau al cratiţelor ovale, dreptunghiulare şi alungite, aveţi grijă să poziţionaţi vasele de gătit centrate pe zona de gătit, astfel încât să acopere ambele logouri INDUCTION BOOSTER.

Exemple de poziţionare corectă a oalei şi de poziţionare greşită a oalei.



CURĂ AREA

⚠ AVERTIZARE

- **Nu folosiţi aparate de curăţat cu jet de vapori.**
- **Înainte de a începe operaţiunile de curăţare, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi că indicatorul de căldură reziduală ("H") a dispărut.**

IMPORTANT: Nu folosiţi bureţi abrazivi sau de sârmă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.

- După fiecare utilizare, lăsaţi plita să se răcească şi curăţaţi-o pentru a elimina depunerile şi petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conţinut ridicat de zaharuri deteriorează plita şi trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul şi nisipul ar putea zgâria suprafaţa sticlei.
- Folosiţi o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile Producătorului).

GHIDUL DE DETECTARE A DEFEC IUNILOR

- Citiţi şi urmaţi instrucţiunile din secţiunea “Instrucţiuni de utilizare”.
- Controlaţi să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscaţi bine suprafaţa plitei după ce aţi curăţat-o.
- Dacă, atunci când porniţi plita, pe afişaj apar coduri alfanumerice, procedaţi conform tabelului următor.
- După ce aţi utilizat plita, dacă nu reuşiţi s-o opriţi, deconectaţi-o de la reţeaua electrică.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	SOLU IE
C81, C82	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părţilor electronice este foarte ridicată.	Aşteptaţi ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.
F42 sau F43	Conexiunea plitei nu are voltajul corect.	Senzorul detectează o tensiune diferită de cea de conexiune.	Deconectaţi plita de la reţea şi controlaţi conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactaţi Serviciul de Asistenţă şi comunicaţi codul de eroare		

ZGOMOT GENERAT DE PLITĂ

Plitele cu inducţie pot genera şuierături sau scârţâituri în timpul funcţionării normale, aceste zgomote provin de la oale, din cauza caracteristicilor bazei (de exemplu straturile diferite de materiale din care sunt compuse, bază care nu este plată). Aceste zgomote variază, în funcţie de recipientul utilizat şi de cantitatea de alimente din acesta, şi nu semnalează nicio defecţiune.

În plus, plita cu inducţie este dotată cu un sistem de răcire intern, pentru a menţine componentele electronice la o temperatură controlată, din acest motiv în timpul funcţionării şi timp de câteva minute după oprirea plitei se poate auzi zgomotul ventilatorului. Această stare este normală şi indispensabilă pentru funcţionarea corectă a produsului.

SERVICIUL DE ASISTEN Ă TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistenţă Tehnică:

1. Încercaţi să rezolvaţi singuri problema, urmărind punctele descrise în “Ghidul de detectare a defecţiunilor”.
2. Opriţi şi porniţi din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

Dacă problema persistă şi după verificările de mai sus, contactaţi cel mai apropiat Serviciu de Asistenţă.

Indicaţi întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecţiunii;
- tipul şi modelul exact al plitei;
- numărul de Asistenţă (este numărul care se află după cuvântul “Service” de pe plăcuţa cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuţa metalică).
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparaţii, vă rugăm contactaţi un **Centru de Asistenţă Tehnică autorizat** (pentru a avea garanţia că se folosesc piese de schimb originale şi că reparaţiile vor fi executate corect). Piesele de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.

TABEL NIVELURI DE PUTERE

Nivelul de putere		Tipul de preparare	Utilizarea nivelului (indicaţia poate fi modificată în funcţie de experienţă şi de obiceiurile de a găti)
Putere max.	**Boost**	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica rapid temperatura alimentelor, până la o fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru încălzirea rapidă a lichidelor de la gătit
	8-9	Prăjire - fierbere	Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid
Putere ridicată	**7-8**	Rumenire - prăjire - fierbere - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menţine fierberea rapidă, a găti şi a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - preparare - înăbuşire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menţine fierberea lentă, a găti şi a frige la grătar (pentru un interval de timp mediu, 10-20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile
Putere medie	**4-5**	Preparare - înăbuşire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuşi, a menţine fierberea delicată, a găti (durată lungă). Condimentarea pastelor
	3-4	Preparare - clocotire - îngroşare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, peşte), cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor
	2-3		Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (volume mai mici de un litru: orez, sosuri, fripturi, peşte) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	**1-2**	Topire - decongelare - menţinere la cald - condimentare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni şi a menţine la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe)
	1		Ideală pentru a menţine la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto şi a menţine la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducţie)
OFF (Oprit)	**Putere zero**	Suprafaţă de sprijin	Plita în poziţie de stand-by sau oprită (este posibil să existe căldură reziduală la terminarea gătitului, semnalată cu H)

NOTĂ:
În cazul preparatelor cu durată scurtă de coacere, care necesită o distribuire perfectă a căldurii (de exemplu clătite), pe zona dublă cu diametrul de 28 cm (dacă există) se recomandă să se utilizeze recipiente care să nu depăşească 24 cm diametru. Pentru coacerea delicată (de exemplu topirea ciocolatei sau a untului) se recomandă să se utilizeze zonele simple, cu diametru mai mic.