

# INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## **SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ**

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



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate mesajele referitoare la siguranță vor fi precedate de simbolul de pericol și de următorii termeni:



### **PERICOL**

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



### **AVERTIZARE**

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

Toate mesajele referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de leziuni, pagube și electrocutare care pot fi cauzate de o utilizare incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți 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 rețeaua electrică, după ce a fost încorporat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți 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-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie, decât dacă sunt supravegheați permanent.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii nu trebuie lăsați să se apropie și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul folosirii și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cărpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu puneți materiale inflamabile pe aparat sau în apropierea sa.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă aceste persoane sunt supravegheate sau dacă primesc instrucțiuni legate de utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg care sunt pericolele pe care le presupune utilizarea. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii nesupravegheați.
- Nu puneți pe zonele de gătit obiecte metalice, de ex. ustensile de bucătărie (cuțite, furculițe, linguri, capace etc.), deoarece se pot încălzi.

- Este obligatoriu să se instaleze un panou despărțitor - care nu este furnizat în dotare - în compartimentul situat dedesubtul aparatului.
- Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita riscul de electrocutare (numai pentru aparate cu suprafață din sticlă).
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem separat de comandă la distanță.
- Este periculos să se gătească pe plită alimente cu grăsime sau ulei, nesupravegheate, deoarece se poate produce un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu folosind apă: trebuie să opriți aparatul și apoi trebuie să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură de incendiu.  
Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe zonele de gătit.
- Nu utilizați aparate de curățat cu abur.
- Obiectele metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace etc., nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- După utilizare, opriți elementele plitei de la comenzi și nu vă bazați pe detectorul de oale (numai pentru aparate cu inducție).

# RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


## Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100 % și este marcat cu simbolul de reciclare (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

## Aruncarea la gunoi a produsului

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

Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătate.

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

## Economisirea energiei

Pentru a obține cele mai bune rezultate se recomandă următoarele:

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

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

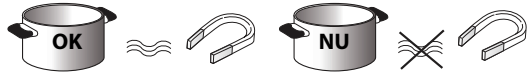
- Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este conform cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva „Joasă Tensiune” 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de protecție din directiva „EMC” 2004/108/CE.

## ÎNAINTE DE UTILIZARE



**IMPORTANT:** dacă oalele nu sunt de dimensiunile corecte, zonele de gătit nu pornesc. Utilizați numai oale pe care se află simbolul „SISTEM CU INDUCȚIE” (Figura de alături). Înainte de a porni plita, poziționați oala pe zona de gătit dorită.









## RECIPIENTE DEJA EXISTENTE

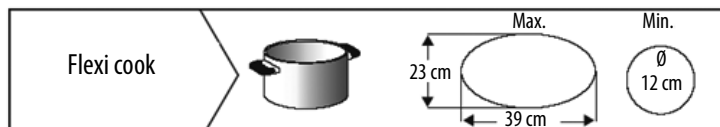


Pentru a verifica dacă recipientul este adecvat pentru plita cu inducție, folosiți un magnet: oalele nu sunt adecvate dacă nu atrag magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgăria suprafața plitei. Controlați vasele.
- Nu puneți niciodată oalele și tigăile calde pe suprafața panoului de comandă al plitei. Acesta s-ar putea deteriora.

## DIAMETRE RECOMANDATE PENTRU BAZA OALELOR

 XL 28 cm		17 cm min. → 28 cm max.	 M 18 cm		12 cm min. → 18 cm max.
 L 21 cm		15 cm min. → 21 cm max.	 S 14,5 cm		10 cm min. → 14,5 cm max.



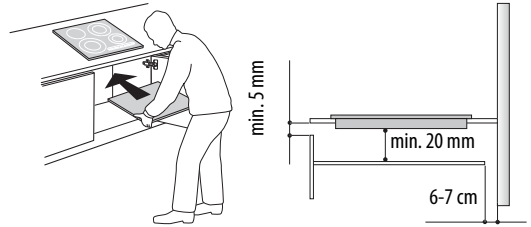
## INSTALAREA

După ce ați deschis produsul, verificați dacă nu s-a deteriorat în timpul transportului și, în caz de probleme, contactați vânzătorul sau Serviciul de Asistență Clienți. Pentru dimensiunile necesare pentru încorporare și pentru instrucțiunile de instalare, consultați imaginile de la pagina 2.

### PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

#### ! AVERTIZARE

- Instalați un panou despărțitor sub plită.
- Partea inferioară a produsului nu trebuie să mai fie accesibilă după instalare.
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, nu mai introduceți panoul despărțitor.



- Distanța dintre partea inferioară a aparatului și panoul despărțitor trebuie să respecte dimensiunile indicate în figură.
- Pentru corectă funcționare a produsului, nu blocați deschiderea minimă dintre suprafața de lucru și latura superioară a blatului mobilei (min. 5 mm).
- În cazul instalării unui cuptor sub plită, asigurați-vă că acesta este prevăzut cu sistem de răcire.
- Evitați să instalați plita deasupra mașinii de spălat vase sau rufe, pentru ca circuitele electronice să nu vină în contact cu vaporii și să se deterioreze.
- În cazul instalării la nivelul blatului, contactați Serviciul de Asistență pentru a cere montarea kitului de șuruburi 4801 211 00112.
- Pentru scoaterea plitei, utilizați o șurubelniță (nu este furnizată) și acționați asupra arcurilor perimetrale din partea inferioară a produsului.

### RACORDAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

#### ! AVERTIZARE

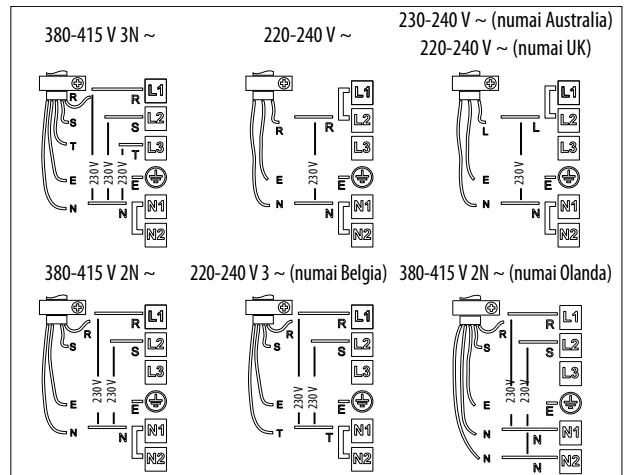
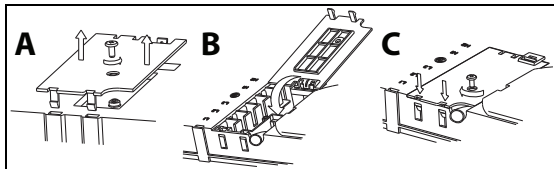
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Instalarea trebuie efectuată de personal calificat profesional, care să cunoască normele în vigoare referitoare la instalare și siguranță.

- Producătorul nu-și asumă nicio răspundere pentru pagubele aduse persoanelor sau animalelor și pentru daunele aduse bunurilor, în cazul nerespectării indicațiilor din acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blat de lucru.
- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu datele tehnice, situată pe baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința în care va fi instalat.

#### Conectarea la blocul de conexiuni

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

Conductoare	Cantitate x dimensiune
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup> (numai Australia)
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>




#### Important:

- Lăsați sau scoateți punțile metalice dintre șuruburile blocului de conexiuni L1-L2 și N1-N2 în conformitate cu schema de conectare (vezi figura).
- În cazul în care cablul face parte din furnitură, consultați instrucțiunile de conectare anexate cablului.
- Asigurați-vă că toate cele șase șuruburi 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 (punțile se pot afla între L1-L2 și între N1-N2).



Conectați cablul de împământare galben/verde la borna cu simbolul .

Acest cablu trebuie să fie mai lung decât celelalte.

1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) desurubând șurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceți cablul de alimentare în dispozitivul de fixare și conectați firele la blocul de conexiuni, așa cum se indică în schema de conectare situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul dispozitivului de fixare.
4. Închideți capacul (C) și înșurubați-l pe blocul de conexiuni cu șurubul scos.

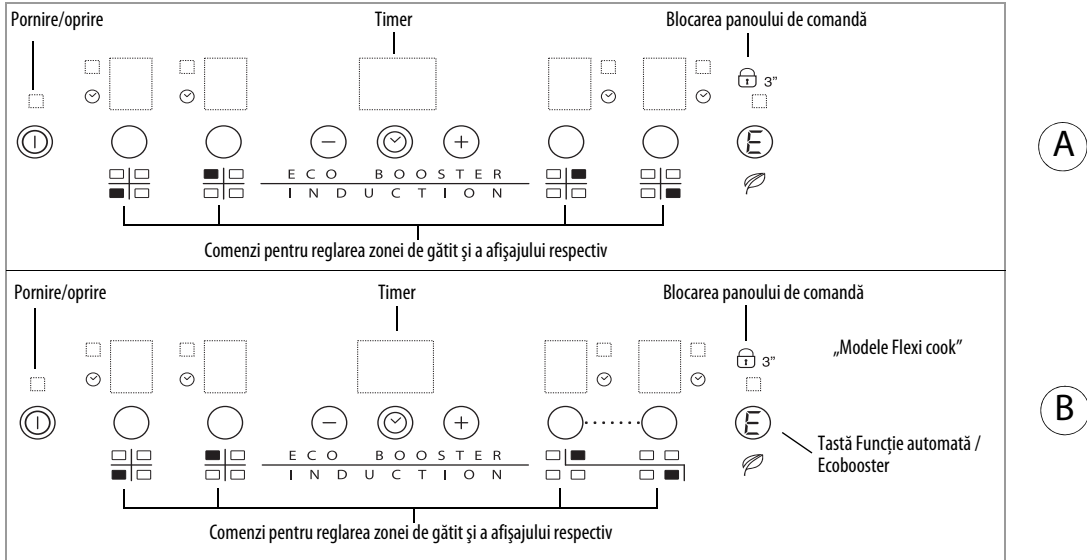
La fiecare conectare la alimentarea de la rețea, plita efectuează un control automat timp de câteva secunde.

În cazul în care plita este dotată deja cu un cablu de alimentare, urmați instrucțiunile anexate cablului de alimentare. Efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.


## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Descrierea panoului de comandă

#### Panoul de comandă



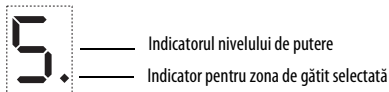
#### Pornirea/oprirea plitei

Pentru a porni plita țineți apăsată timp de aprox. 2 secunde tasta , până când se luminează afișajele zonelor de gătit. Pentru a o opri, apăsați pe aceeași tastă până când se sting afișajele. 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 funcție, plita se dezactivează automat.

#### Activarea și reglarea zonelor de gătit



Indicatorul nivelului de putere

Indicator pentru zona de gătit selectată



Poziția zonei de gătit

După ce plita a fost pornită, iar oala a fost poziționată pe zona aleasă, selectați zona cu ajutorul tastei corespunzătoare: pe afișaj este vizualizat nivelul 5.


Fiecare zonă de gătit are mai multe niveluri de putere, care pot fi reglate cu tastele +/-, care merg de la „1”: putere minimă, la „9”: putere maximă. Unele zone de gătit au funcția fierbere rapidă (Booster), care este vizualizată pe afișaj cu litera „P”.

#### Dezactivarea zonelor de gătit

Selectați zona de gătit care urmează să fie dezactivată, apăsând pe tasta dedicată (pe afișaj este vizualizat un punctuleț în partea de jos, din dreapta nivelului de putere). Apăsați pe tasta „-” până când ajunge la nivelul „0”.

Pentru o oprire imediată, țineți apăsată timp de 3 secunde tasta de selectare a zonei. Zona de gătit se dezactivează și apare indicatorul „H” pentru căldura reziduală.

#### Blocarea panoului de comandă

Funcția blochează comenzile pentru a preveni activarea sa accidentală. Pentru a activa blocarea panoului de comandă, porniți plita și apăsați timp de trei secunde tasta  (sau tasta Automatic function/Eco Booster, dacă există): un semnal acustic și un indicator luminos de lângă simbolul lacătului semnalează efectuarea activării. Panoul de comandă este blocat, cu excepția funcției de oprire. Pentru a dezactiva blocarea comenzilor repetați procedura de activare. Punctulețul luminos se stinge, iar plita este din nou activă.

Prezența 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.

## Temporizatorul (Timerul)



Timerul este un întrerupător orar care oferă posibilitatea de a regla o durată de coacere de maxim 99 de minute (1 oră și 39 minute), care poate fi asociat cu toate zonele de gătit.



Selectați zona de gătit cu care doriți să asociați timerul (un punctuleț luminos apare în partea de jos, în dreapta indicatorului pentru nivelul de putere de pe afișaj), apăsați pe butonul cu simbolul cu ceas, apoi reglați intervalul de timp dorit cu ajutorul tastelor „+” și „-” ale funcției timer (vezi figura). După câteva secunde de la ultima atingere, timerul începe numărătoarea inversă (lângă zona pentru care a fost activat timerul se

aprinde un punctuleț luminos), La terminarea duratei programate se activează un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat.

Pentru a dezactiva timerul apăsați pe tasta „-” până când apare indicația „0:0” pe afișaj sau apăsați timp de 3 secunde tasta cu simbolul ceasului.

Pentru a seta timerul pentru altă zonă, repetați punctele de mai sus. Afișajul timerului îl vizualizează întotdeauna pe cel asociat cu zona selectată sau pe cel cu durata cea mai scurtă.

Pentru a modifica sau a dezactiva timerul, trebuie să apăsați pe tasta de selectare a zonei cu care este asociat.


## Indicații 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 afișaj apare , zona de gătit încă mai este caldă. Dacă zona prezintă această semnalare, se poate menține caldă mâncarea sau se poate topi untul, de exemplu.

Când zona de gătit se răcește, afișajul se stinge.

### Indicator pentru oală așezată incorect sau pentru absența oalei.



Dacă oala nu este compatibilă cu plita dv. cu inducție, dacă este incorect poziționată sau dacă nu este de dimensiunile adecvate, pe afișaj apare indicația „oală absentă” (figura de alături). Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se oprește.

## Funcții speciale

Unele modele sunt dotate cu funcții speciale:

### Funcția fierbere rapidă (funcția Booster, dacă este disponibilă)

Funcția este prezentă doar la unele zone de gătit și permite exploatarea la maxim a puterii plitei (de exemplu pentru a aduce rapid apa la punctul de fierbere). Pentru a activa funcția, apăsați pe tasta „+” până când pe afișaj apare „P”. După 10 minute de utilizare a funcției Booster, aparatul setează automat zona la nivelul 9 (exceptând situațiile când se utilizează funcția Flexi cook).

### Eco Booster

Cu plita pornită, selectați zona de gătit care are simbolul Eco Booster la interior .

Pentru a activa/dezactiva funcția, apăsați pe butonul .

Funcția EcoBooster permite să se dea apa în clocot și să se mențină fierberea, evitând revărsarea acesteia și reducând consumul de energie.

Pentru a optimiza această comandă și pentru a asigura o economie optimă de energie, se recomandă să se utilizeze o oală a cărei bază să aibă un diametru apropiat de cel al zonei de gătit selectate. Calitatea oalei utilizate și prezența sau absența capacului și a sării pot afecta prestațiile funcției. Se recomandă să se folosească 2 până la 3 litri de apă (de preferat la temperatura camerei) și să nu se pună capac.

În orice caz, se recomandă să se supravegheze condițiile de fierbere și cantitatea de apă rămasă.

### Flexi cook


Această funcție vă permite să utilizați zona de gătit ca două zone de gătit separate sau ca o zonă de gătit unică, foarte mare.


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

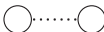
Pentru a activa funcția Flexi cook, porniți plita și apăsați simultan pe cele 2 butoane de selectare ale zonelor, așa cum se arată în imaginea de mai jos: cele două afișaje ale zonei de gătit indică nivelul "5"; ambele puncte luminoase de lângă numărul pentru nivel sunt aprinse, indicând faptul că funcția Flexi cook este activată.



Pentru a modifica nivelul de putere, apăsați pe butoanele - / + (de la 1 până la maximum 9 sau P). Pentru a dezactiva funcția Flexi cook, apăsați simultan cele 2 butoane pentru selectarea zonelor. Pentru a dezactiva instantaneu zonele, țineți apăsat un buton de selectare a zonei timp de 3 secunde.

**i** Pe afișajul zonei care nu poate detecta nicio oală (deoarece oala lipsește, este poziționată greșit sau nu este adecvată pentru plita cu inducție) va apărea mesajul „no pot”  (oală lipsă). Acest mesaj rămâne activ timp de 60 secunde: în acest interval de timp puteți adăuga oale sau le puteți deplasa prin alunecare în cadrul zonei Flexi cook, după cum doriți.

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 afișaj, pentru a vă reaminti că zona este dezactivată.

Pentru a reactiva funcția Flexi cook, apăsați pe unul dintre cele 2 butoane .

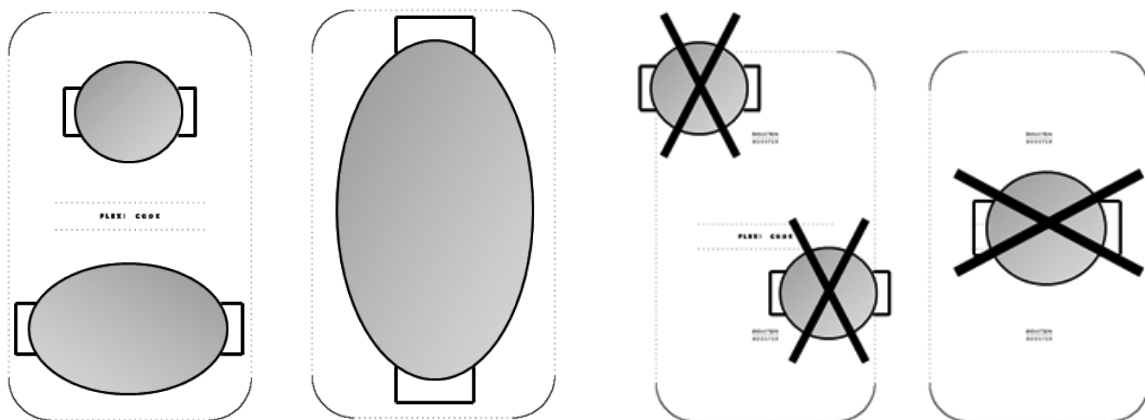
Funcția Flexi cook poate detecta, de asemenea, când oala este mutată de pe o zonă de alta, în cadrul zonei Flexi cook, menținând același nivel de putere al zonei pe care fusese pusă oala inițial (vezi exemplul din figura de mai jos: dacă oala este deplasată de pe zona din față pe zona din spate, nivelul de putere va fi indicat pe afișajul care corespunde zonei pe care este poziționată oala).

Zona Flexi cook poate funcționa, de asemenea, ca două zone de gătit independente, dacă se folosește butonul corespunzător zonei unice. Puneți oala în mijlocul zonei unice și reglați nivelul de putere cu ajutorul ecranului tactil cu glisare.

**i** Important: asigurați-vă că centrați oalele pe zona de gătit, astfel încât să acopere mijlocul zonei individuale.

Dacă folosiți o oală mare sau cratițe ovale, dreptunghiulare sau alungite, aveți grijă să poziționați vasele centrate pe zona de gătit.

Exemple de poziționare corectă și greșită a oalelor:

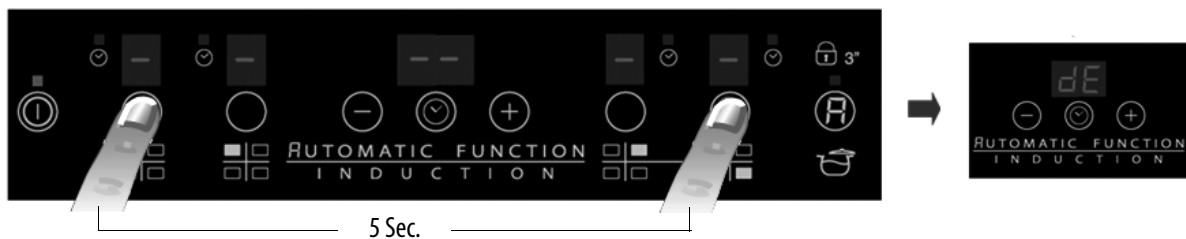


## Modul Demo

Această plită este dotată cu modul Demo, care oferă posibilitatea de a interacționa cu panoul de comandă fără a activa zonele de gătit corespunzătoare. Procedura de activare și dezactivare trebuie să fie efectuată în interval de 60 secunde din momentul în care produsul este alimentat de la rețeaua electrică din locuință.

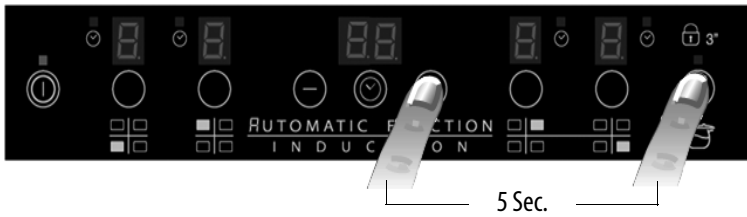
Pentru a activa modul Demo, apăsați simultan timp de 5 secunde cele două taste de selectare a zonelor de la exterior: pe afișajul central apare „dE”. Acum se pot explora funcțiile panoului de comandă; funcția Lock (Blocare) și Unlock (Deblocare) este activă și în modul Demo.

Pentru a dezactiva modul Demo, repetați procedura, reținând că este necesar ca mai întâi să deconectați plita de la rețea și apoi să o conectați din nou și să efectuați procedura în interval de 60 secunde de la conectare.



## Activarea/dezactivarea semnalului acustic

După ce ați pornit plita, țineți apăsat simultan, cel puțin cinci secunde, tasta „+” și tasta de selectare din extremitatea dreaptă („control panel lock”, blocarea panoului de comandă).



## CURĂȚAREA

### AVERTIZARE

- Nu folosiți aparate de curățat cu jet de vapori.
- Înainte de a începe operațiunile de curățare, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și că indicatorul de căldură reziduală („H”) a dispărut.

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sărmă. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.

- După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a elimina depunerile și petele rămase din cauza resturilor de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zaharuri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul ar putea zgâria suprafața sticlei.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați indicațiile Producătorului).

## GHIDUL DE DETECTARE A DEFEȚIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea „Instrucțiuni de utilizare”.
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscați bine suprafața plitei după ce ați curățat-o.
- Dacă, atunci când porniți plita, pe afișaj apar coduri alfanumerice, procedați conform tabelului următor.
- După ce ați utilizat plita, dacă nu reușiți s-o opriți, deconectați-o de la rețeaua electrică.

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	SOLUȚIE
C81, C82	Zona comenzilor se stinge din cauza temperaturii prea ridicate.	Temperatura internă a părților electronice este foarte ridicată.	Așteptați 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.	Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactați Serviciul de Asistență și comunicați codul de eroare		

## ZGOMOT GENERAT DE PLITĂ

Plitele cu inducție pot genera zăuierături sau scârțâituri în timpul funcționării 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 funcție de recipientul utilizat și de cantitatea de alimente din acesta, și nu semnalează nicio defecțiune.

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



# SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

## Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în „Ghidul de detectare a defecțiunilor”.
2. Opriti și porniți din nou aparatul pentru a verifica dacă problema s-a rezolvat.

**Dacă problema persistă și după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat Serviciu de Asistență.**

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al plitei;
- numărul de Asistență (este numărul care se află după cuvântul „Service” de pe plăcuța cu datele tehnice), situat sub aparat (pe plăcuța metalică).
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

**SERVICE** 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Centru de Asistență Tehnică autorizat** (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile 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 (indicația poate fi modificată în funcție de experiență și 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 menține fierberea rapidă, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru un interval de timp mediu, 10-20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile
Putere medie	4-5	Preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar	Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti (durată lungă). Condimentarea pastelor
	3-4	Preparare - clocotire - îngroșare - condimentare	Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește), 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, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere scăzută	1-2	Topire - decongelare - menținere la cald - condimentare	Ideală pentru a înmuia untul, pentru a topi delicat ciocolata, pentru a decongela produse de mici dimensiuni și a menține la cald alimentele după terminarea gătitului (de ex. sosuri, ghiveciuri, ciorbe)
	1		Ideală pentru a menține la cald mâncarea după terminarea gătitului, pentru a condimenta rizoto și a menține la cald platourile care vor fi servite la masă (cu un accesoriu adecvat pentru inducție)
OFF (Oprit)	Putere zero	Suprafață de sprijin	Plita în poziție 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 depășească 24 cm diametru. Pentru coacerea delicată (de exemplu topirea ciocolatei sau a untului) se recomandă să se utilizeze zonele simple, cu diametru mai mic.