

1. Cuvânt înainte	392
1.1 Avertismente de siguranță	392
1.2 Instalare	392
1.2.1 Pericol de electrocutare	392
1.2.2 Pericol de tăiere	392
1.2.3 Instrucțiuni importante de siguranță.....	392
1.3 Operare și întreținere	393
1.3.1 Pericol de electrocutare	393
1.3.2 Pericol pentru sănătate.....	394
1.3.3 Pericol de suprafață fierbinte	394
1.3.4 Pericol de tăiere	394
1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță.....	394
2. Introducere privind produsul.....	396
2.1 Vedere de sus.....	396
2.2 Panoul de comenzi.....	396
2.3 Principiul de funcționare	396
2.4 Înainte de a utiliza noua plită cu inducție	397
2.5 Specificații tehnice.....	397
3. Utilizarea produsului	397
3.1 Comenzi tactile	397
3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte	398
3.3 Modul de utilizare	398
3.3.1 Pornirea gătirii	398
3.3.2 Terminarea gătitului.....	399
3.3.3 Folosirea funcției Boost.....	400
3.3.4 Zonă flexibilă	400
3.3.5 Placă franțuzească	402
3.3.6 Blocarea comenzilor.....	402
3.3.7 Modul Pauză	403
3.3.8 Funcția de gestionare a energiei	403
3.3.9 Comanda cronometru.....	404
3.3.10 Durate de funcționare implicite	406
3.3.11 Funcția Cook with me.....	407
3.3.12 Funcție specială.....	408
4. Recomandări pentru gătit.....	408
4.1 Sfaturi pentru gătit	408
4.1.1 Fierberea la foc mic, gătirea orezului	408
4.1.2 Prăjirea fripturii	409
4.1.3 Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă	409
4.2 Detectarea articolelor mici	409
5. Setări de temperatură	409
6. Întreținerea și curățarea	410
7. Sugestii și sfaturi	411
8. Afișarea defectiunilor și inspecția.....	412

9. Instalare	414
9.1 Selectarea echipamentului de instalare	414
9.2 Înainte de a instala plita, asigurați-vă că.....	415
9.3 După instalarea plitei, asigurați-vă că.....	416
9.4 Înainte de a localiza suporturile de fixare	416
9.5 Ajustarea poziției suportului.....	416
9.6 Atenționări	417
9.7 Conectarea plitei la rețeaua de alimentare.....	417

1. Cuvânt înainte

Prin prezenta, Candy Hoover Group Srl declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele statutare relevante (pentru piața UKCA). Textul integral al declarației de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: www.candy-group.com

1.1 Avertismente de siguranță

Siguranța dvs. este importantă pentru noi. Citiți aceste informații înainte de a vă utiliza plita de gătit.

1.2 Instalare

1.2.1 Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- Conexiunea la un sistem de cablare cu o împământare bună este esențială și obligatorie.
- Modificările operate asupra sistemului de cablare trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.2.2 Pericol de tăiere

- Atenție - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.2.3 Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
- Niciun material sau produse combustibile nu trebuie așezate pe acest aparat în niciun moment.
- Vă rugăm să partajați aceste informații cu persoana responsabilă pentru instalarea aparatului, întrucât v-ar putea reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita un pericol, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni pentru instalare.
- Acest aparat va fi instalat și împământat corespunzător numai de către o persoană calificată corespunzător.
- Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un comutator de izolare ce oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Nereușita de a instala aparatul corect poate invalida orice pretenții de garanție sau răspundere.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii fără supraveghere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau de persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Avertizare: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau material similar care protejează părțile sub tensiune
- Obiectele metalice precum cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu aburi pentru plita dvs. de gătit.
- Aparatul nu este destinat operării cu ajutorul unui cronometru extern sau unui sistem de control la distanță separat.
- AVERTIZARE: Pericol de incendiu: nu depozitați articolele pe suprafețele de gătit.
- Procesul de gătit trebuie supravegheat. Procesul de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTIZARE: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grosime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de ex., cu un capac sau o pătură ignifugă.

1.3 Operare și întreținere

1.3.1 Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită defectă sau fisurată. În cazul în care suprafața plitei se sparge sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutatorul din perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de la întrerupătorul de perete înaintea curățării sau a întreținerii.

- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la electrocutare sau deces.

1.3.2 Pericol pentru sănătate

- Acest aparat este conform cu standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompe cu insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la deces.

1.3.3 Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat se vor înfierbânta suficient încât să cauzeze arsuri.
- Nu permiteți contactul corpului, hainelor sau al oricărui alt articol în afară de ustensilele de bucătărie adecvate cu sticla plitei de inducție până când nu se răcește suprafața.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Mânerele tigăilor pot fi fierbinți la atingere. Asigurați-vă că mânerul tigăilor nu sunt poziționate deasupra altor zone de gătit aprinse. Nu lăsați mânerul la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestei recomandări poate duce la arsuri și opărituri.

1.3.4 Pericol de tăiere

- Lama extrem de ascuțită a racletei pentru suprafețe de gătit este expusă când se retrage capacul de protecție. Folosiți-o cu multă atenție, păstrați-o întotdeauna la loc sigur și nu o lăsați la îndemâna copiilor.
- Utilizarea neatență poate duce la vătămare sau tăieturi.

1.3.5 Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea în exces cauzează apariția fumului și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul drept suprafață de lucru sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu puneți sau nu lăsați niciun obiect care se poate magnetiza (de ex., carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de ex., calculatoare, dispozitive de redare MP3) în apropierea aparatului, întrucât acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.

- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea camerei.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și suprafața de gătit conform descrierii din acest manual (adică folosind comenzile tactile). Nu vă bazați pe opțiunea de detectare a tigăii pentru a opri zonele de gătit atunci când luați tigaia de pe plită.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau să se așeze sau să urce pe aceasta.
- Nu depozitați articole de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care se urcă pe suprafața de gătit pot suferi vătămări grave.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona unde aparatul este în funcțiune.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a folosi aparatul trebuie să fie instruiți de o persoană responsabilă și competentă privind utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să fie mulțumit că aceștia pot folosi aparatul fără a se pune în pericol pe ei înșiși sau mediul înconjurător.
- Nu reparați sau nu înlocuiți nicio piesă a aparatului mai puțin atunci când în manual există prevederi specifice în acest sens. Toate celelalte lucrări de service trebuie efectuate de un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita de gătit.
- Nu stați pe plita dvs. de gătit.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate sau nu trageți de tigaie de-a lungul suprafeței din sticlă a plitei de inducție, întrucât acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu folosiți bureți de sârmă sau agenți de curățare abrazivi pentru a vă curăța plita de gătit, întrucât acest lucru poate zgâria sticla de inducție.
- Acest aparat este destinat utilizării în uz casnic și în aplicații similare, cum ar fi: - zonele de bucătărie ale personalului din restaurant, birouri și alte medii de lucru; - ferme; - de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; - medii tip pensiune.
- **AVERTIZARE:** Aparatul și piesele sale accesibile se încing în timpul utilizării.
- Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti la distanță, mai puțin când sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziția noii dvs. plite cu inducție.

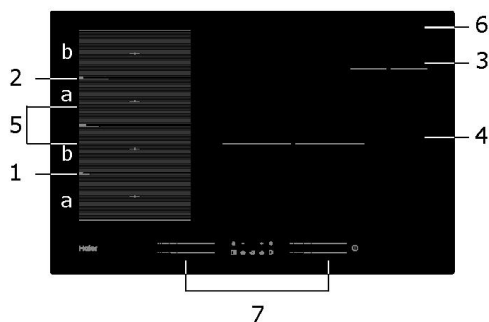
Vă recomandăm să acordați timp lecturii acestui manual cu instrucțiuni/manual de instalare pentru a înțelege cum să instalați și operați plita dvs. în mod corect.

Pentru instalare, citiți secțiunea aferentă instalării.

Citiți toate instrucțiunile de siguranță cu atenție și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

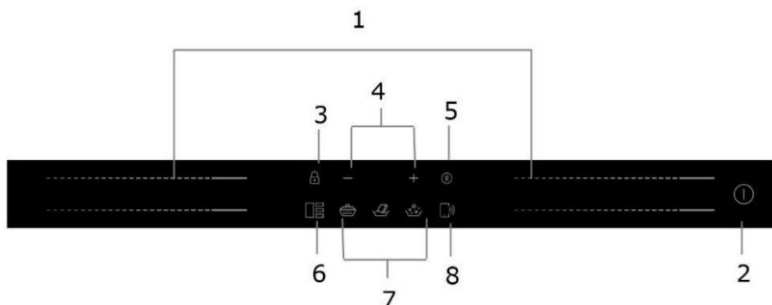
2. Introducere privind produsul

2.1 Vedere de sus



1. Zonă de max. 2000/3200 W
2. Zonă de max. 2000/3200 W
3. Zonă de max. 1400/2000 W
4. Zonă de max. 3000/3600 W
5. Zonă de max. 3000/3600 W
6. Placă din sticlă
7. Panou de comenzi

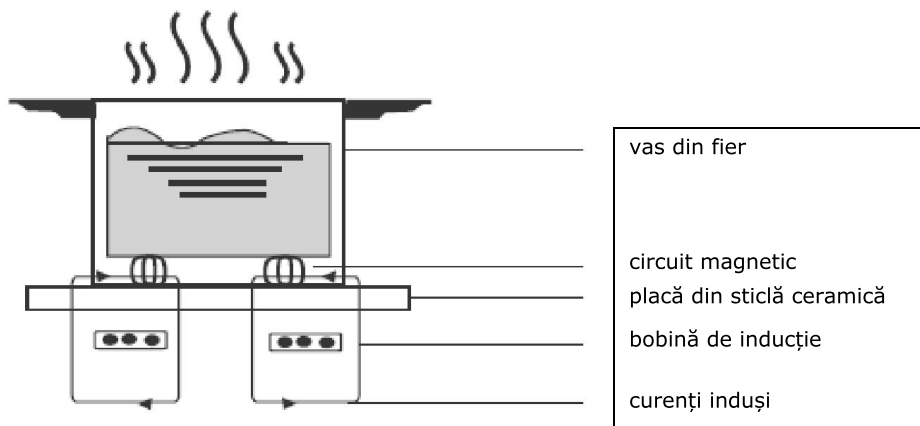
2.2 Panoul de comenzi



1. Comenzi putere zonă de încălzire
2. Comandă PORNIRE/OPRIRE
3. Comandă de blocare a tastelor
4. Comandă cronometru
5. Comandă pauză
6. Comandă zonă flexibilă
7. Fierbere la foc mic, topire, fierbere
8. Comandă Cook with me

2.3 Principiul de funcționare

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin câmpuri electromagnetice care generează căldură direct în vasul de gătit, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței din sticlă. Sticla devine fierbinte numai deoarece vasul o încălzește într-un final.



2.4 Înainte de a utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, cu accent pe secțiunea de „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă prezentă pe plita cu inducție.

2.5 Specificații tehnice

Plită de gătit	HAMTSJ86MC/1
Zone de gătit	4 zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60 Hz
Putere electrică instalată	7400 W
Dimensiunea produsului (mm)	800X520X56
Dimensiuni de încorporare (mm)	750X480

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim în permanență să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și design-urile fără o notificare prealabilă.

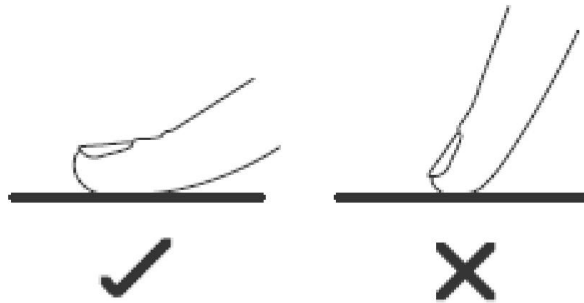
	Diametru bază vas de gătit cu inducție	
Zonă de gătit	Minimum	Maximum
1 și 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona flexibilă	80*	200*400

*Pentru a permite detectarea corectă a vasului de gătit, vasul trebuie plasat în perimetrul zonei „a” sau „b”, nu între zonele „a” și „b”.

3. Utilizarea produsului

3.1 Comenzi tactile

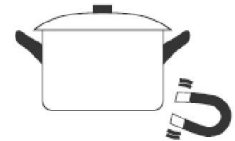
- Comenzile răspund la atingere, astfel că nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Folosiți pernuța degetului, nu vârful.
- Veți auzi un sunet de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de ex., o ustensilă sau o lavetă) care să le acopere. Chiar și o peliculă fină de apă poate îngreuna operarea comenzilor.



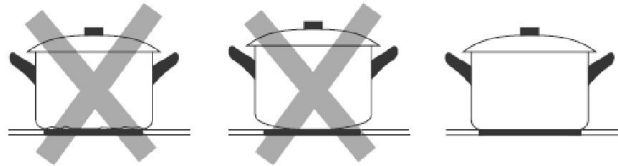
3.2 Alegerea vaselor de gătit corecte



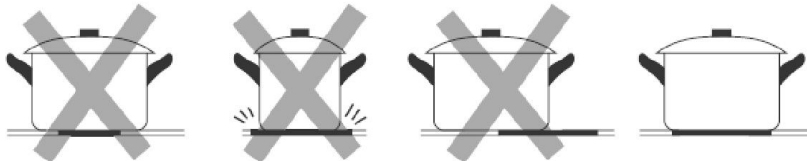
- Folosiți numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătirea prin inducție.
Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe baza vasului de gătit.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test magnetic.
Mutați un magnet spre baza vasului. Dacă este atras, vasul este adecvat pentru inducție.
- Dacă nu aveți un magnet:
 - Turnați puțină apă în vasul pe care doriți să îl verificați.
 - Dacă  nu clipește intermitent pe afișaj și apa se încălzește, vasul este adecvat.
- Vasele de gătit confecționate din următoarele materiale nu sunt adecvate: inox, aluminiu sau cupru fără o bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică sau lut.



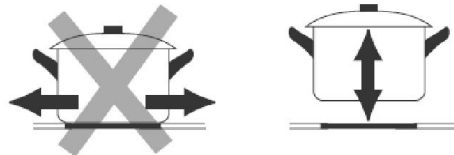
Nu folosiți vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



Asigurați-vă că baza vasului dvs. este netedă, stă drept pe sticlă și că are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Folosiți vase al căror diametru este la fel de mare ca desenul de pe zona selectată. Folosind un vas ușor mai mare energia va fi utilizată la eficiența sa maximă. Dacă folosiți un vas mai mic, eficiența poate fi ușor mai mică decât cea așteptată. Există riscul ca un vas de gătit mai mic de 80 mm să nu fie detectat de plită. Centrați întotdeauna vasul pe zona de gătit.



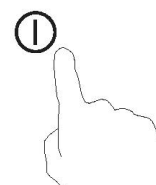
Ridicați întotdeauna vasele de pe plita cu inducție - nu glisați sau, în caz contrar, puteți zgâria sticla.

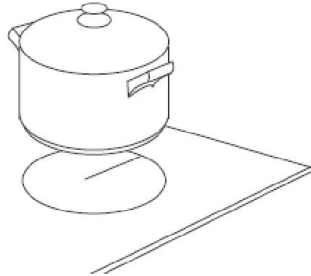
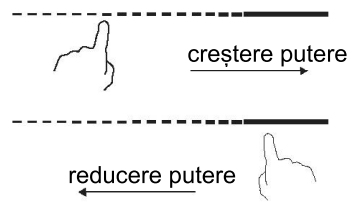


3.3 Modul de utilizare

3.3.1 Pornirea gătirii

Atingeți comanda de PORNIRE/OPRIRE timp de trei secunde. După pornire, soneria sună o dată, toate afișajele arată „-” sau „—”, indicând că plita a intrat în modul de așteptare.



Puneți un vas adecvat pe zona de gătit pe care doriți să o folosiți. Asigurați-vă că fundul vasului și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.	
Dacă atingeți comanda de glisor a zonei de încălzire, un indicator alături de tastei va clipi intermitent.	
Selectați o zonă de încălzire atingând comanda cu glisor. - Dacă nu selectați o zonă de încălzire în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1. - Puteți modifica setarea de căldură oricând în timpul procesului de gătit.	

Dacă afișajul clipește intermitent alternativ cu setarea de căldură

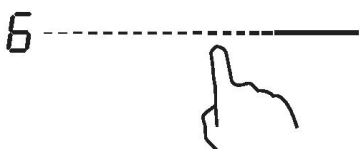
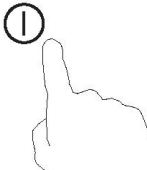
Înseamnă că:

- nu ați amplasat un vas pe zona corectă de gătit sau,
- vasul pe care îl folosiți nu este adecvat pentru gătitul cu inducție sau,
- vasul este prea mic sau nu este centrat adecvat pe zona de gătit.

Nu are loc nicio încălzire decât dacă există un vas adecvat pe zona de gătit.

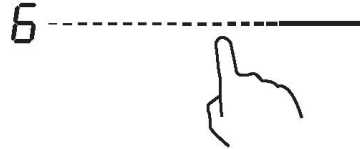
Afișajul se va stinge automat după 2 minute dacă nu este amplasat un vas adecvat pe aceasta.

3.3.2 Terminarea gătitului

Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.	
Opriți zona de gătit atingând glisorul în dreptul nivelului " 1. Afișajul trebuie să arate „0”.	
Opriți întreaga plită atingând comanda Pornire/Oprire.	

Aveți grijă la suprafețele fierbinți Va apărea „H” pentru a indica ce zonă de gătit este prea fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi folosit drept funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai departe vasele, folosiți ochiul care este încă fierbinte.	
--	--

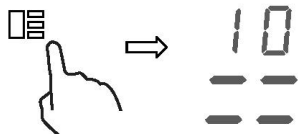
3.3.3 Folosirea funcției Boost

Activarea funcției Boost	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire	
Atingând glisorul la capătul drept. Asigurați-vă că afișajul arată „P”.	
Anularea funcției Boost	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați funcția Boost.	
Alegeți orice nivel de putere al comenzii tactile și funcția Boost va fi dezactivată.	

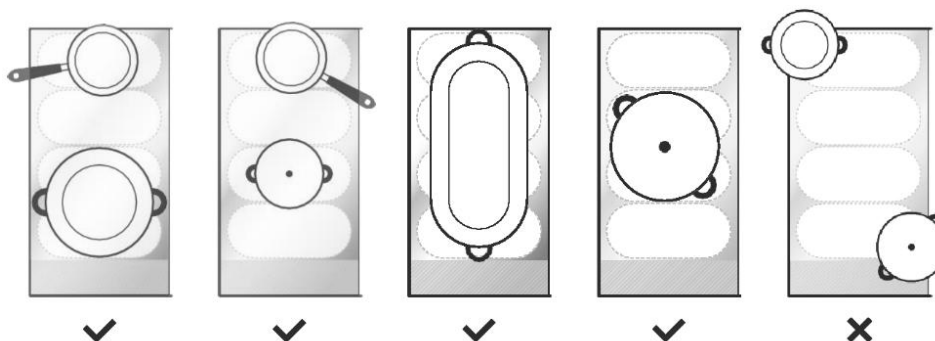
- Funcția se poate folosi pentru orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea sa inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de putere este egală cu 0, aceasta va scădea la 14 după 5 minute.

3.3.4 Zonă flexibilă

- Această zonă poate fi utilizată drept zonă unică sau drept patru zone diferite, în funcție de necesitățile de gătit.
- Zona flexibilă este formată din 4 inductoare independente care pot fi controlate separat două câte două. Când funcționează ca o singură zonă, partea care nu este acoperită de vase este oprită automat după un minut.
- Pentru a asigura o distribuție corectă a căldurii, vasele de gătit trebuie așezate corect:
 - În orice parte a zonei flexibile, când vasele de gătit sunt între 80 și 200 mm.
 - În zona mare, când vasele de gătit sunt mai mari de 200 mm.

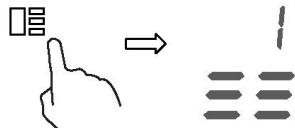
Ca zonă mare	
Pentru a activa zona flexibilă ca o singură zonă mare, pur și simplu apăsați comanda Zonă flexibilă.	
Setarea puterii funcționează ca pentru orice altă zonă normală.	
Nivelul de putere este unic pentru toată zona flexibilă și poate fi selectat folosind doar o comandă cu glisor	
Dacă vasul de gătit este mutat din partea din față în partea din spate (sau invers), zona flexibila detectează automat noua poziție, păstrând aceeași putere.	
Pentru a adăuga un vas de gătit suplimentar, dezactivați Zona flexibilă apăsând butonul dedicat, pentru a detecta vasele de gătit.	
Ca patru zone independente	
Pentru a utiliza zona flexibilă ca patru zone diferite cu două setări diferite de putere, nu activați comanda Zonă flexibilă.	

Exemple de poziționare corectă și incorectă a vaselor de gătit



3.3.5 Placă franțuzească

- Această zonă poate seta puterea în funcție de poziția vasului de gătit.
- Dacă vasul se află în partea de jos a zonei flexibile, puterea este setată la Nivelul 1.
- Dacă vasul se află în partea de mijloc a zonei flexibile, puterea este setată la Nivelul 10.
- Dacă vasul se află în partea de sus a zonei flexibile, puterea este setată la Nivelul 14.

Placă franțuzească	
Pentru a activa zona Placă franțuzească, apăsați pur și simplu comanda Zonă flexibilă timp de 2 secunde	
Mutați poziția vasului, puterea se va modifica automat	
Anulare Placă franțuzească	
Apăsați comanda Zonă flexibilă pentru a opri zona de gătit.	

3.3.6 Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de ex. copii care pornesc accidental zona de gătit).
- Când comenzile sunt blocate toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare.	Indicatorul cronometrului va indica " Lo
Pentru a debloca comenzile	
Atingeți lung comanda de blocare.	



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII ①, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE ① este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

3.3.7 Modul Pauză

- Puteți pune pe pauză încălzirea în loc să opriți plita.
- Când intrați în modul Pauză, toate comenzile cu excepția comenzii PORNIRE/OPRIRE sunt dezactivate.

Pentru a intra în modul Pauză	
Atingeți scurt comanda Pauză	Toate indicatoarele vor arăta „11”
Pentru a ieși din modul Pauză	
Atingeți scurt comanda Pauză.	



Atunci când plita este în modul blocat, toate comenzile sunt dezactivate cu excepția PORNIRII/OPRIRII ①, puteți opri întotdeauna plita cu inducție atunci când comanda PORNIRE/OPRIRE ① este în stare de urgență, dar va trebuie ca mai întâi să porniți plita în următoarea operațiune.

3.3.8 Funcția de gestionare a energiei

- este posibil să setați un nivel de absorbție a energiei maxim pentru plita cu inducție, alegând între intervalele de energie diferite.
- plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la un nivel de putere mai redus, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

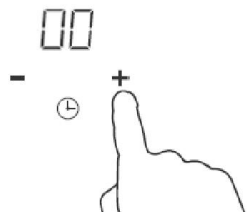
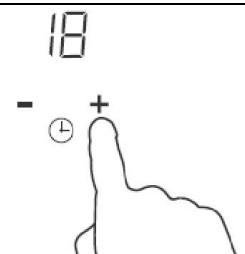
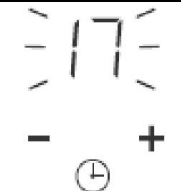
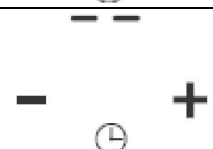
Pentru a accesa funcția de gestionare a energiei	
Porniți plita, apoi apăsați în același timp comanda Pauză și comanda de Blocare.	Indicatorul cronometrului va afișa „P5”, ceea ce înseamnă nivelul de putere 5. Modul implicit este 7,4 kW.
Pentru a comuta la alt nivel	
Apăsați +/- pentru cronometru 	Există 5 niveluri de putere, de la „P1” la „P5”. Indicatorul cronometrului va indica unul dintre acestea. „P1”: puterea maximă este 2,5 kW. „P2”: puterea maximă este 3,5 kW. „P3”: puterea maximă este 4,5 kW. „P4”: puterea maximă este 5,5 kW. „P5”: puterea maximă este de 7,4 kW.
Confirmarea și ieșirea din funcția de gestionare a energiei	
Apăsați în același timp comanda Pauză și comanda de Blocare pentru confirmare.	Apoi, plita se va opri.

3.3.9 Comanda cronometru

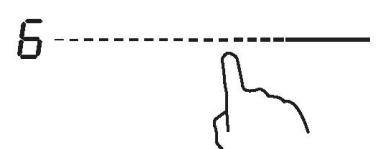
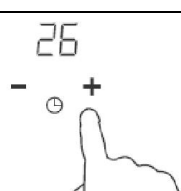
Puteți utiliza cronometrul în două moduri diferite:

- Îl puteți folosi ca memento minutar. În acest caz, atunci când este setat, cronometrul nu va opri nicio zonă de gătit.
- Îl puteți seta să oprească una sau mai multe zone de gătit după ce se ajunge la ora programată. Cronometrul de maxim este de 99 min.

a) Folosirea cronometrului drept memento minutar

Asigurați-vă că plita este pornită.	
Atingeți „+” la comenzile cronometrului. Mementoul va începe să lumineze intermitent și va apărea „00” pe afișajul cronometrului. Apoi, selectați și activați o zonă atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire.	
Setați timpul atingând comanda „-” sau „+” a cronometrului Sfat: Atingeți comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 1 minut. Atingeți și țineți apăsată comanda „-” sau „+” o dată pentru a reduce sau a crește cu 10 minute.	
Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde.	
Soneria va emite un sunet timp de 30 de secunde, iar cronometrul va indica „- -” când s-a încheiat timpul setat.	

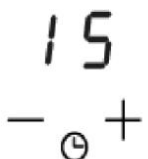
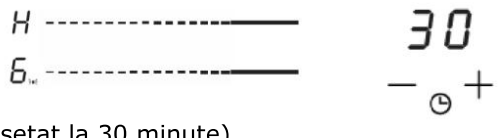
b) Setarea cronometrului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Setarea unei zone	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire	
Setați timpul atingând comanda „+” sau „-” a cronometrului Sfat: Atingerea comenzii „-” sau „+” o dată va reduce sau va crește timpul cu 1 minut. Apăsați lung comanda „-” sau „+” a cronometrului pentru a scădea sau crește cu 10 minute.	

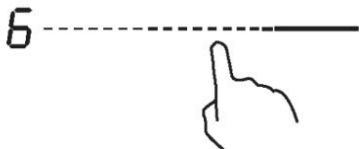
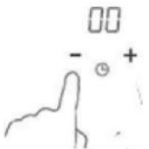
Când timpul este setat, va începe imediat numărătoarea inversă. Ecranul va indica timpul rămas și indicatorul cronometrului va clipi intermitent timp de 5 secunde. NOTĂ: Punctul roșu alături de indicatorul de nivel de putere se va aprinde indicând că acea zonă a fost selectată.	
Când cronometrul de gătit expiră, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.	



Celelalte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă erau pornite anterior.

Setarea mai multor zone:	
Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii pentru setarea unei zone; Când setați timpul pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit corespunzătoare sunt activate. Afișajul minutelor arată cronometrul minutelor. Punctul zonei corespunzătoare luminează intermitent. Veți vedea ca mai jos:	
 (setat la 15 minute) (setat la 45 minute)	
Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul cronometru al minutelor și punctul zonei corespunzătoare va lumina intermitent. Veți vedea ca în dreapta:	 (setat la 30 minute)
Atingeți butonul de selectare a zonei de încălzire. Cronometrul corespunzător va fi afișat în indicatorul cronometrului.	

c) Anularea cronometrului

Atingeți comanda cu glisor a zonei de încălzire pentru care doriți să anulați cronometrul	
Atingeți lung comanda cronometrului „-”, cronometrul scade la „00” și cronometrul este anulat.	

3.3.10 Durate de funcționare implicite

Oprirea automată este o funcție de protecție automată pentru plita dvs. ceramică. Aceasta se oprește automat dacă uitați să opriți gătitul. Timpii de funcționare implicați pentru diverse niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivel de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cronometru funcționare implicit (oră)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Nivel de putere	10	11	12	13	14				
Cronometru funcționare implicit (oră)	4	4	4	2	2				

Când este îndepărtat vasul, plita cu inducție poate opri încălzirea imediat și plita se oprește automat după 2 minute.



Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a folosi această unitate.

3.3.11 Funcția Cook with me

În primul rând, trebuie să descărcați aplicația hOn și să o instalați pe dispozitivul dvs. mobil.

Apoi, înregistrați-vă plita cu inducție urmând instrucțiunile direct din aplicație.

Pentru a efectua asocierea între plită și aplicație, utilizați următoarea procedură:

Apăsați timp de 4 secunde butonul Cook with me. Odată ce au trecut cele 4 secunde, cronometrul afișează intermitent PA și începe procesul de asociere.



Când funcția Wi-Fi este pornită: va apărea un punct în partea dreaptă a LED-ului.

Când funcția Wi-Fi este oprită: Nu va apărea niciun punct

Cum să setați funcția „Cook with me”	
Alegeți din meniul de rețete din aplicația hOn sau din meniul de programe speciale. Urmăriți pas cu pas indicațiile din aplicație și, când ați terminat, trimiteți parametrii la plită, iar aceasta va găti pentru dvs.	
Când plita primește comanda de la aplicație, emite un semnal sonor de 2 ori și clipește timp de o secundă pentru a indica faptul că au fost primite instrucțiunile. Pentru a începe rețeta, apăsați butonul „Cook with me”.	
Dacă doriți să părăsiți funcția „Cook with me”, modificați nivelul de putere al zonei.	

a. PARAMETRI WIRELESS

Tehnologie	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandă (benzi) de frecvență [MHz]	2402-2480	2402-2480
Putere maximă [mW]	1500	1500

b. INFORMAȚII DESPRE PRODUS PENTRU ECHIPAMENTELE ÎN REȚEA

Informații despre produs pentru echipamentele în rețea	
Consumul de energie al produsului în așteptare în rețea în cazul în care porturile de rețea cablate sunt conectate și toate porturile de rețea wireless sunt activate:	N/A
Modul de activare a portului rețelei wireless:	Pentru activarea funcției Wi-Fi, apăsați timp de 4 secunde butonul „Cook with me”
Modul de dezactivare a portului rețelei wireless:	Pentru dezactivarea funcției Wi-Fi, apăsați timp de 4 secunde butonul „Cook with me”

3.3.12 Funcție specială



Fierbere la foc lent



Topire



Fierbere

Cum se setează funcția specială	
Atingând comanda cu glisor a zonei de încălzire.	
Funcția de fierbere la foc mic este ideală pentru a găti sosuri, tocane, preparate fierte. Apăsați tasta de Fierbere la foc mic, indicatorul va afișa „ ”	
Funcția de topire este soluția ideală pentru topirea ciocolatei, untului. Această funcție vă ajută să pregătiți tot felul de deserturi sau sosuri. Apăsați tasta Topire, indicatorul va afișa „ ”	
Funcția de fierbere este ideală pentru a fierbe apa sau orice lichid. Apăsați tasta de Fierbere, indicatorul va afișa „ ”	

4. Recomandări pentru gătit



Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimile se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați funcția PowerBoost. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimile se pot aprinde spontan, iar acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

4.1 Sfaturi pentru gătit

- Când mâncarea începe să fiarbă, reduceți temperatura setată.
- Folosind un capac, reduceți durata de gătit și economisiți energia prin menținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpii de gătit.
- Începeți procesul de gătit la o valoare înaltă și reduceți reglajul când alimentele s-au încălzit în interior.

4.1.1 Fierberea la foc mic, gătitul orezului

- Fierberea la foc mic se produce sub punctul de fierbere, la aproximativ 85 °C, atunci când bulele de aer se ridică doar ocazional la suprafața lichidului de gătit. Acesta este secretul supelor delicioase și al tocanelor fragede, deoarece aromele se dezvoltă fără ca mâncarea să fie excesiv de gătită. De asemenea, sosurile pe bază de ou și îngroșate cu făină ar trebui să fie gătite sub punctul de fierbere.
- Anumite tehnici de gătit, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita setarea unei temperaturi mai mari decât cea mai scăzută temperatură, pentru a vă asigura că mâncarea este gătită corect în intervalul de timp recomandat.

4.1.2 Prăjirea fripturii

Pentru a găti fripturi aromate și suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 minute înainte de preparare.
2. Încălziți o tigaie cu bază grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Întindeți o cantitate mică de ulei în tava fierbinte și apoi așezați carnea pe tava fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de cât de groasă este bucata de friptură și de cât de gătită o doriți. Timpii pot varia de la aproximativ 2 la 8 minute pe fiecare parte. Presați friptura pentru a verifica cât de mult este gătită - cu cât se simte mai fermă cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se înmoaie și să devină fragedă înainte de servire.

4.1.3 Pentru prăjire la foc iute cu amestecare continuă

1. Alegeți un wok cu baza plată sau o tigaie mare compatibilă cu plita cu inducție.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea la foc iute cu amestecare continuă trebuie să se realizeze repede. Dacă gătiți cantități mari, împărțiți alimentele în mai multe porții mai mici.
3. Preîncălziți tava pentru scurt timp și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți prima dată carnea, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Prăjiți legumele amestecând continuu. Când timp sunt fierbinți, dar încă crocante, setați zona de gătit la o temperatură inferioară, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

4.2 Detectarea articolelor mici

Atunci când un vas cu dimensiuni neadecvate sau nemagnetic (de ex., aluminiu) sau orice alt articol mic (de ex., cuțit, furculiță, tastă) a fost lăsat pe plită, plita intră automat în așteptare timp de 1 minut. Ventilația va continua să scadă în plita cu inducție timp de încă 1 minut.

5. Setări de temperatură

Setările prezentate mai jos sunt doar orientative. Setarea precisă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul de vase pe care le utilizați și de cantitatea pe care o gătiți. Încercați mai multe variante de gătit pe plita cu inducție, pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setarea temperaturii	Potrivire
1 - 2	• încălzirea delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard repede • fierbere ușoară la foc mic • încălzire ușoară
3 - 5	• reîncălzire • fierbere rapidă la foc mic • gătirea orezului
6 - 11	• clătite
12 - 13	• sotare • gătirea pastelor
14/P	• prăjire rapidă prin amestecare • prăjire • aducerea supei la punctul de fierbere • fierberea apei

6. Întreținerea și curățarea

Ce?	Cum?	Important!
Murdăria acumulată zilnic pe sticlă (amprente, urme lăsate de alimente sau scurgeri nezaharoase)	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Aplicați un agent de curățare a plitei în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o lavetă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Când opriți alimentarea cu curent a plitei, nu va exista o indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit va fi în continuare fierbinte! Aveți grijă! • Bureții de sârmă industriali, unii bureți din nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul dvs. de curățare sau buretele este adecvat. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Spuma, substanțele topite și scurgerile zaharoase pe sticlă	Îndepărtați-le imediat cu o paletă pentru pește, spatulă sau racletă adecvată pentru plitele cu inducție din sticlă, dar fiți atenți la suprafețele de gătit fierbinți: 1. Opriți curentul de la priza din perete pentru a opri plita. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea spre o zonă curată a plitei. 3. Curățați murdăria sau scurgerea cu o lavetă sau un prosop din hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdăria cotidiană pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de substanțe topite sau alimente zaharoase sau scurgeri cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora permanent suprafața din sticlă. • Pericol de tăiere: când se retrage capacul de siguranță, lama din racletă este foarte ascuțită. Folosiți cu multă atenție și depozitați întotdeauna în siguranță și nu lăsați la îndemâna copiilor.
Scurgerile de pe comenzile tactile	1. Opriți alimentarea electrică pentru a opri plita. 2. Înmuiați pata lăsată de scurgere 3. Ștergeți zona comenzilor tactile cu un burete sau o lavetă umedă curată. 4. Ștergeți zona complet uscată cu un prosop din hârtie. 5. Porniți curentul pentru a porni plita.	• Plita poate emite un sunet de alarmă și se poate opri, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze dacă este prezent lichid pe acestea. Asigurați-vă că ștergeți pentru a usca zona comenzilor tactile înainte de a porni plita.

7. Sugestii și sfaturi

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
Plita cu inducție nu poate fi pornită.	Nu există curent.	Asigurați-vă că plita cu inducție este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în casă sau în zonă. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apălați un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Folosirea plitei cu inducție” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de operat.	Poate exista o peliculă subțire de apă peste comenzi sau este posibil să vă folosiți vârful degetului când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona comenzilor tactile este uscată și folosiți pernuța degetului dvs. când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini dure. Se folosesc bureți sau agenți de curățare necorespunzători, abrazivi.	Folosiți vase cu baza plată și netedă. Consultați „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Consultați „Îngrijire și curățare”.
Unele vase emit zgomote de fisurare sau audibile.	Acestea pot fi cauzate de procesul de fabricare a vasului (straturi din diverse metale care vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o eroare.
Plita de inducție scoate un zgomot zumzăit când este folosită la o setare de căldură crescută.	Acesta este cauzat de tehnologia gătitului cu inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul trebuie să se liniștească sau să dispară complet pe măsură de reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului care vine de la plita de inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita dvs. cu inducție s-a activat pentru a preveni supraîncălzirea pieselor electronice. Acesta poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio măsură. Nu opriți plita cu inducție de la priza din perete în timp ventilatorul funcționează.
Vasele de gătit nu se încălzesc și pe afișaj apare „ <u> </u> ”.	Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece nu este adecvat pentru gătitul cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta vasul, deoarece este prea mic pentru zona de gătit sau nu este centrat corespunzător pe aceasta.	Folosiți vase de gătit adecvate pentru gătitul cu inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit corecte”. Centrați vasul și asigurați-vă că baza se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit singură în mod neașteptat, un sunet de ton și un cod de eroare este afișat (de regulă, alternând una sau două cifre pe ecranul cronometrului de gătit).	Eroare tehnică.	Notați literele și cifrele de eroare, opriți curentul din plită de la priza de perete și contactați un tehnician calificat.

8. Afișarea defecțiunilor și inspecția

Plita cu inducție este prevăzută cu o funcție de autodiagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Depanare

Pentru zona 1 și 2

Problemă	Cauze posibile	Ce să faceți
E1,E2,E7,C1	Eroare senzor de temperatură	Contactați furnizorul.
E3,E4	Eroare a senzorului de temperatură al IGBT.	Contactați furnizorul.
EU	Conexiunea dintre placa de afișare și placa principală este defectă	Contactați furnizorul.
EL,EH	Tensiune de alimentare anormală	Verificați dacă alimentarea cu energie este normală. Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
C3	Senzorul de temperatură al plăcii de sticlă ceramică detectează supraîncălzire	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.
C2	Senzorul de temperatură al IGBT detectează supraîncălzire	Reporniți după ce plita cu inducție se răcește.

Pentru zona 3 și 4

1) Coduri de eroare care apar în timpul utilizării de către client și soluție;

Cod de eroare	Problemă	Soluție
Recuperare automată		
EL	Tensiunea de alimentare este peste tensiunea nominală.	Verificați dacă alimentarea cu energie este normală.
EH	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	Porniți după ce sursa de alimentare revine la normal.
C1, C3	Temperatură ridicată la senzorul plăcii ceramice.	Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.
C2	Temperatură ridicată a IGBT. (1#)	Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. Atingeți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea. Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
Fără recuperare automată		
E2	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – scurtcircuit.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură a plăcii ceramice.
E1	Defecțiune la senzorul de temperatură din placa ceramică – circuit deschis.	
E7	Defecțiune la senzorul de temperatură a plăcii ceramice – nevalid.	
E4	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – scurtcircuit.	Înlocuiți placa de alimentare.
E3	Defecțiune la senzorul de temperatură al IGBT – circuit deschis.	

2) Defecțiuni și soluții specifice

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluția B
Indicatorul LED nu se aprinde când unitatea este conectată.	Nu este furnizată energie.	Verificați dacă ștecherul este bine introdus în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiuni la placa de alimentare accesorie și la placa de afișare.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Unele butoane nu funcționează sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
Indicatorul modului de gătit se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatură ridicată a plitei.	Temperatura ambientală poate fi prea ridicată. Admisia aerului sau orificiul de ventilație pot fi blocate.	
	Este ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar pe afișaj apare intermitent „u”.	Tipul de vas este nepotrivit.	Utilizați vasul potrivit (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat. Înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului este prea mic.		
	Plita s-a supraîncălzit;	Unitatea s-a supraîncălzit. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsăți butonul „PORNIRE/OPRIRE” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) afișează „u”.	Defecțiuni la placa de alimentare și la placa de afișare;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți placa de afișare.	
	Placa principală este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului emite un zgomot anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele menționate mai sus reprezintă evaluarea și inspecția erorilor frecvente.

Nu dezasamblați unitatea singur pentru a evita orice pericole și deteriorări ale plitei cu inducție.

9. Instalare

9.1 Selectarea echipamentului de instalare

Decupați suprafața de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în desen.

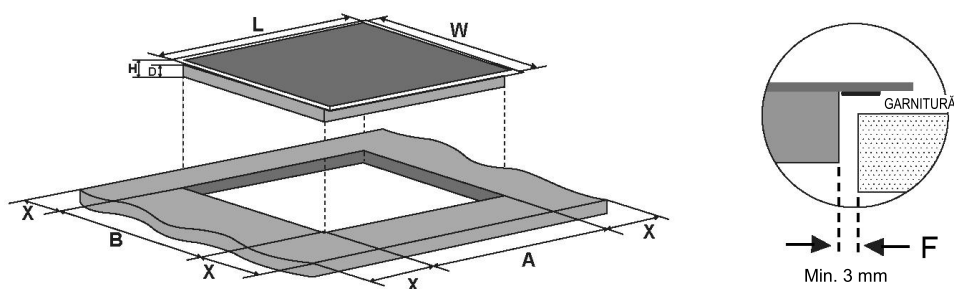
În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minimum 5 cm în jurul orificiului.

Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să alegeți un material rezistent la căldură și izolat pentru suprafața de lucru (lemnul și alte materiale fibroase sau higroscopice similare nu trebuie folosite ca material pentru suprafața de lucru, decât dacă sunt impregnate), pentru a evita electrocutarea și deformarea mai mare cauzată de radiația de căldură de la plită.

Așa cum se arată mai jos:



Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.

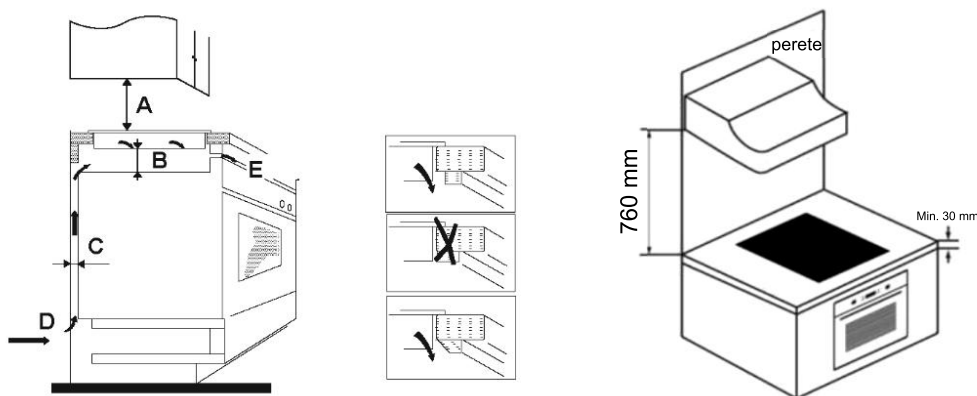


L (mm)	I (mm)	h (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

În orice circumstanțe, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita cu inducție este în stare bună de funcționare. Conform celor de mai jos



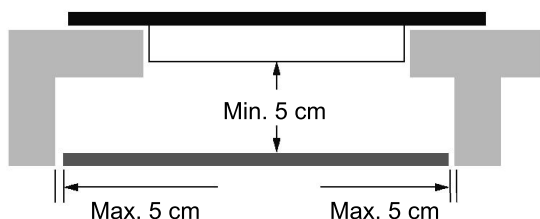
Notă: Distanța de siguranță dintre plită și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Admisie aer	Evacuare aer 5 mm

AVERTIZARE: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală a fundului supraîncălzit al plitei sau electrocutarea neașteptată în timpul lucrului, este necesar să aplicați o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță de minimum 50 mm de fundul plitei. Urmați cerințele de mai jos



Pe partea exterioră a plitei, există găuri de ventilație de jur împrejur. **TREBUIE** să vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când poziționați plita.



- Rețineți că adezivul care unește materialul plastic sau lemnul de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de minimum 150 °C, pentru a evita desprinderea panourilor.
- Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie să reziste la o temperatură de 90 °C.

9.2 Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este pătrată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material termorezistent și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalarea va respecta toate cerințele de spațiu liber și standardele și reglementările aplicabile.
- Un comutator de izolare care oferă deconectarea completă de la sursa de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat conform normelor și reglementărilor locale de cablare.
- Comutatorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să ofere o separare a contactului cu aerul de 3 mm la toți polii (sau în toți conductorii activi [fază] dacă normele de cablare locale permit această abatere de la cerințe).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil pentru client după instalarea plitei.
- Consultați autoritățile locale de construcții și regulamentele dacă aveți îndoieli cu privire la instalare.
- Folosiți finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăcile ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

9.3 După instalarea plitei, asigurați-vă că

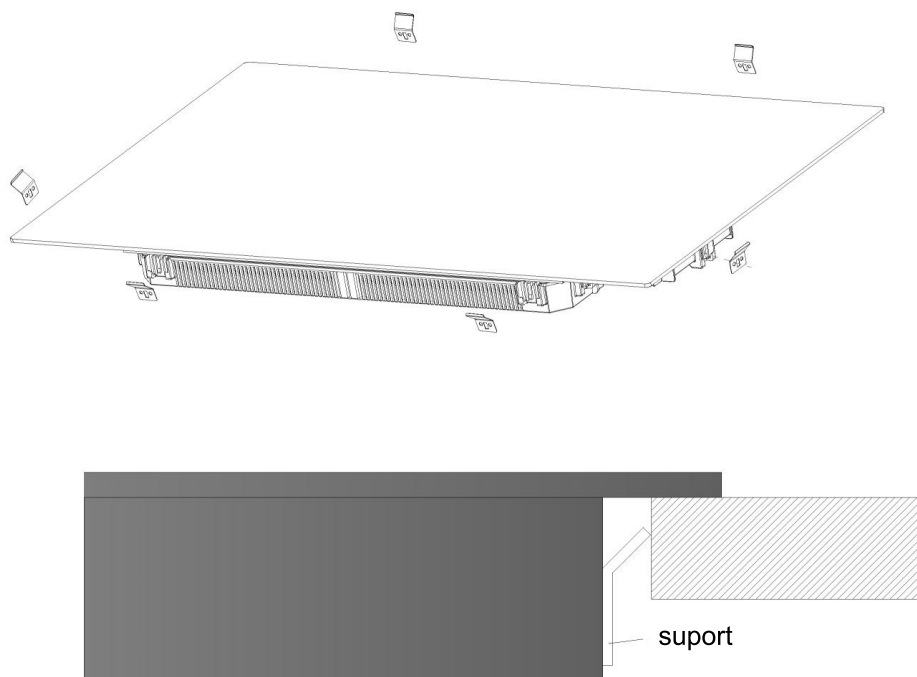
- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau prin sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului către baza plitei.
- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, sub baza plitei este instalată o barieră de protecție termică.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

9.4 Înainte de a localiza suporturile de fixare

Unitatea trebuie amplasată pe o suprafață stabilă, netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță pe comenzile care ies în relief.

9.5 Ajustarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru inserând 6 suporturi pe partea inferioară a plitei (vezi imaginea) înainte de instalare. Reglați poziția suportului pentru a se potrivi pentru diferite grosimi ale blatului.



Sub nicio formă, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (vezi imaginea).

9.6 Atenționări

1. Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Vă punem la dispoziție profesioniști. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operația singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de haine, întrucât umiditatea poate deteriora piesele electronice ale plitei
3. Ochiul plitei de inducție va fi instalat, astfel încât să poată fi asigurată o mai bună iradiere a căldurii pentru a-i îmbunătăți fiabilitatea.
4. Peretele și zona de încălzire indusă de deasupra suprafeței blatului vor rezista la căldură.
5. Pentru a evita orice daune, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. Nu trebuie utilizat un aparat de curățat cu aburi.

9.7 Conectarea plitei la rețeaua de alimentare



Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai de către o persoană calificată. Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:

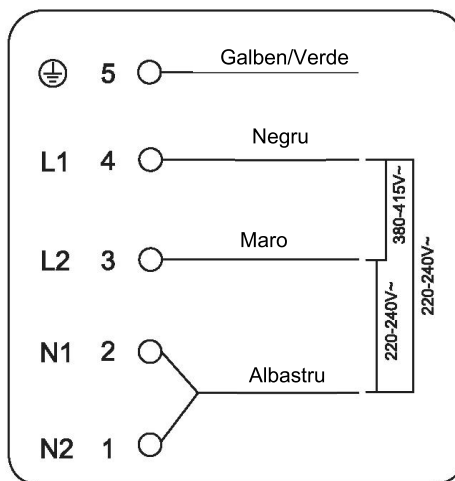
1. Sistemul de cablaj casnic este potrivit pentru puterea absorbită de plită.
2. Tensiunea corespunde valorii indicate pe plăcuța cu date tehnice
3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța cu date tehnice.

Pentru a conecta plita la rețeaua de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, întrucât acestea pot cauza supraîncălzirea și incendiul.

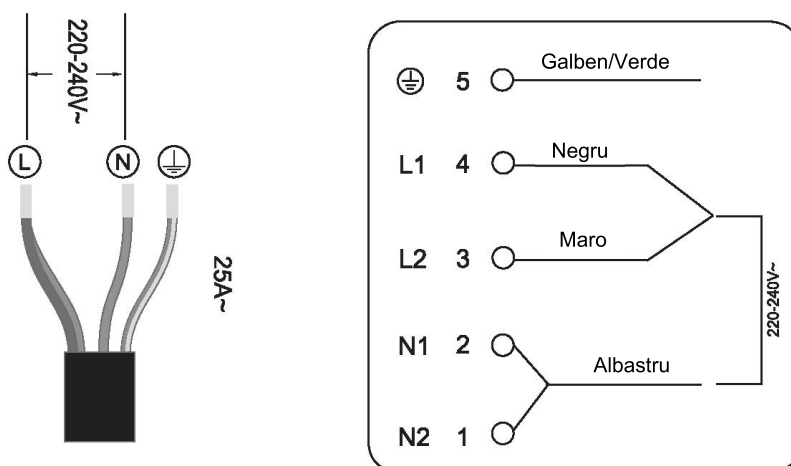
Cablul sursei de alimentare nu trebuie să atingă nicio parte fierbinte și trebuie poziționat astfel încât temperatura sa să nu depășească 75 °C în niciun punct.



Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare domestic este adecvat fără modificări. Orice modificare trebuie efectuată numai de către un electrician calificat.



Dacă numărul total de unități de încălzire ale aparatului pe care îl alegeți nu este mai mic de 4, aparatul poate fi conectat direct la rețea prin conexiune electrică monofazată, așa cum se arată mai jos.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de agentul post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua principală de alimentare, trebuie instalat un disjunctor omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că s-a efectuat conexiunea electrică corectă și că este conformă cu regulamentele de siguranță.
- Cablul nu trebuie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.



Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

 ELIMINARE: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a acestor deșeuri pentru un tratament special.	Acest aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest aparat este eliminat corect, veți ajuta la prevenirea oricăror daune posibile aduse mediului înconjurător și sănătății umane, care se pot produce dacă este eliminat într-o manieră greșită. Simbolul de pe produs indică că nu poate fi tratat ca deșeu menajer normal. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea bunurilor electrice și electronice. Acest aparat necesită eliminarea specializată a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind întreținerea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde l-ați achiziționat. Pentru informații detaliate privind tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul local, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.
--	---