ro Instrucțiuni de utilizare . . . . . 4 - 26

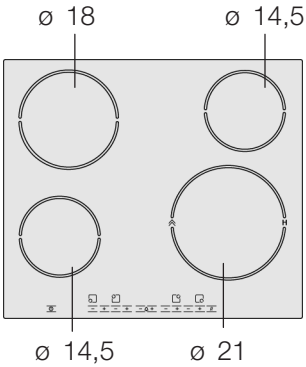
Instrucțiuni de utilizare

PKE6..T.., PKF6..T.., PKF7..T.., PKL6..T..
PKN6..T.., PKN8..T.., PKK6..T..,
PKF6..T..E, PKF6..T..G

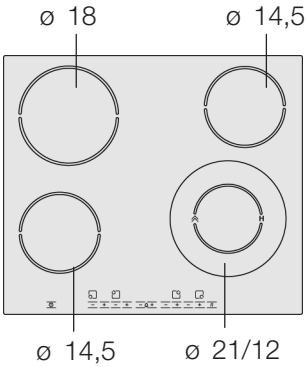
9000435200

B060289

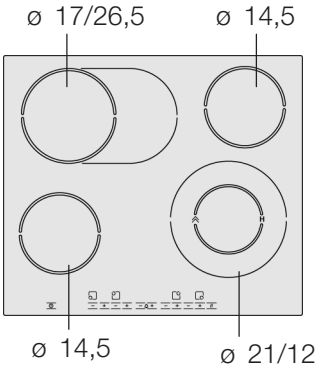
PKE6..T..



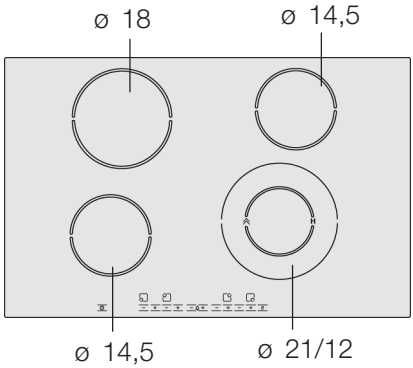
PKF6..T..



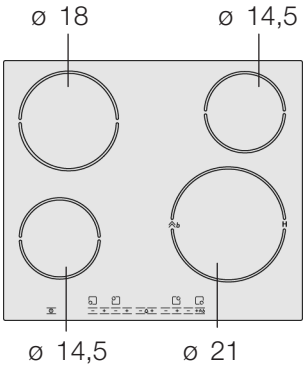
PKN6..T..



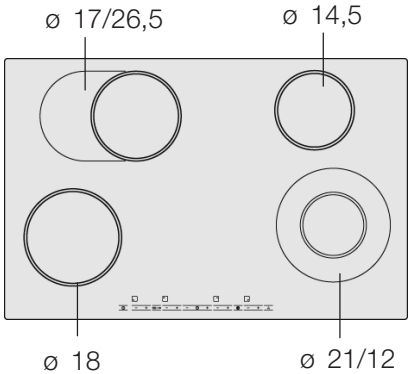
PKF7..T..



PKL6..T..

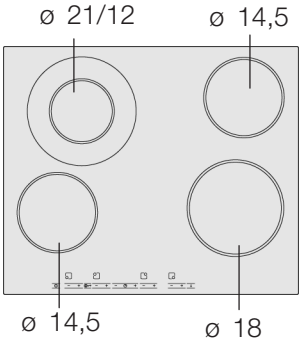


PKN8..T..

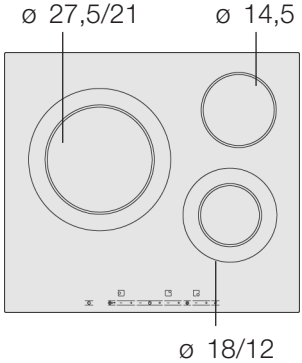


Ø = cm

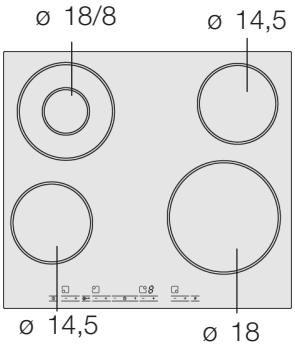
PKF6..T..E



PKK6..T..



PKF6..T..G



Ø = cm

Cuprins

Instrucțiuni de securitate 6

Instrucțiuni de securitate pentru acest aparat 6

Cauzele avariilor 7

Protecția mediului 9

Evacuarea în mod ecologic 9

Recomandări pentru economisirea energiei 9

Familiarizarea cu aparatul 10

Panoul de comandă 10

Plitele 11

Indicatorul căldurii reziduale 11

Pornirea plitelor 12

Pornirea şi oprirea plitei 12

Reglarea plitei 13

Tabel de preparare 14

Dispozitivul electronic de asistență a preparării 16

Pornirea dispozitivului electronic de asistență a preparării 16

Tabel pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării 16

Indicații pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării 18

Cuprins

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 18

Pornirea şi oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor 18

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor 18

Temporizator 19

O plită trebuie să se oprească automat 19

Temporizatorul automat 20

Ceasul de bucătărie 21

Limitarea automată a duratei 21

Setările de bază 22

Modificarea setărilor de bază 23

Curățarea şi îngrijirea 24

Placa vitroceramică 24

Rama plitei 25

Remedierea defecțiunilor 25

Unitățile de service abilitate 26

⚠ Instrucțiuni de securitate

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți utiliza plita corect şi în siguranță.

Păstrați bine manualul de utilizare şi manualul de montare, precum şi actele aparatului. În cazul în care înstrăinați aparatul, predați şi aceste manuale.

Verificați aparatul după despachetare. Nu conectați aparatul în cazul în care acesta este avariat.

Instrucțiuni de securitate pentru acest aparat

Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea în gospodării private. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărurilor. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

Utilizarea în siguranță

Nu este permisă utilizarea aparatului de către adulți şi copii nesupravegheați

- în cazul în care aceştia nu sunt capabili fizic sau psihic,
- sau în cazul în care acestora le lipsesc cunoştințele sau experiența

necesare operării corecte a aparatului.

Ulei sau grăsimi supraîncălzite

Pericol de incendiu! Uleiul sau grăsimile supraîncălzite se aprind foarte repede. Nu încingeți niciodată nesupravegheat ulei sau grăsimi. În cazul în care uleiul sau grăsimea se aprind, nu le stingeți niciodată cu apă. Înăbuşiți flăcările cu un capac sau cu o farfurie. Opriți plita.

Plite fierbinți

Pericol de provocare a arsurilor! Nu atingeți niciodată plitele fierbinți. Țineți copiii la distanță de plite.

Pericol de incendiu! Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită.

Pericol de incendiu! Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile sau butelii de spray în sertarul aflat sub plită.

Baze ale oalelor ude şi plitele

Pericol de vătămare! În cazul în care există lichid între baza oalei şi plită se poate produce abur sub presiune. Datorită aburului sub presiune, oala poate să sară. Păstrați plita şi baza oalei întotdeauna uscate.

Ciobituri în placa vitroceramică

Pericol de electrocutare! În cazul în care placa vitroceramică prezintă crăpături, ciobituri sau fisuri, deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe. Apelați la unitatea de service abilitată.

Plita încălzeşte, însă indicatorul nu funcționează

Pericol de provocare a arsurilor! Opriți plita dacă afişajul nu funcționează. Apelați la unitatea de service abilitată.

Plita se opreşte singură

Pericol de incendiu! În cazul în care plita se deconectează şi apoi nu mai poate fi comandată, aceasta poate fi pusă în funcțiune ulterior în mod neintenționat. Pentru a evita acest lucru, plita trebuie să fie deconectată de la rețeaua de curent electric. Pentru aceasta, deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe. Apelați la unitatea de service abilitată.

Reparații neautorizate

Pericol de electrocutare! Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Dacă aparatul este defect, deconectați siguranța de la panoul de siguranțe. Apelați la unitatea de service abilitată. Efectuarea reparațiilor şi înlocuirea cablului de racord deteriorat sunt permise numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Cauzele avariilor

Bazele oalelor şi tigăilor

Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică.

Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.

Tigăi şi oale fierbinți

Nu aşezați niciodată tigăi şi oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afişaj sau cadru.
Se pot produce deteriorări.

Obiecte dure şi ascuțite

În cazul în care pe plită cad obiecte dure şi ascuțite, se pot produce deteriorări.

Folii şi mase plastice

Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe plitele fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr şi nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor şi tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele şi tigăile când le deplasați pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

Evacuarea în mod ecologic

Despachetați aparatul şi evacuați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directiva 2002/96/CE referitoare la aparatele electrice şi electronice uzate (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva oferă cadrul unei recuperări şi valorificări a aparatelor uzate valabile pentru întreaga UE.

Recomandări pentru economisirea energiei

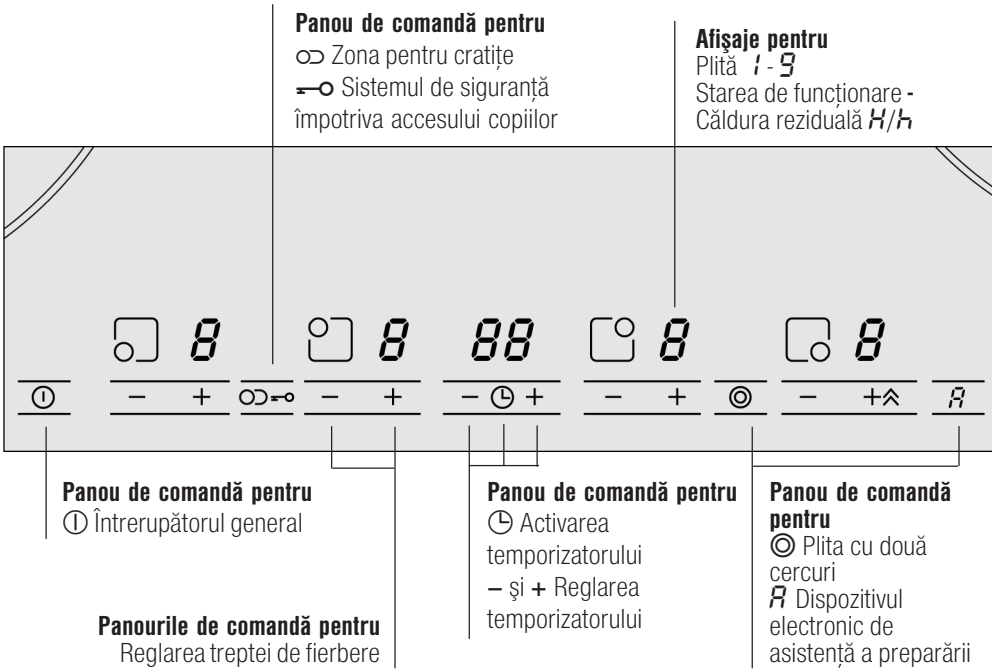
- Închideți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de patru ori mai multă energie.
- Utilizați oale şi tigăi cu baze plane. Bazele deformate cresc consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii plitei. Oalele prea mici pe plită duc în mod special la pierderi de energie. Acordați atenție următoarelor: Producătorii de veselă indică deseori diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul bazei oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economiseşte energie. În cazul legumelor, vitaminele şi sărurile minerale se păstrează.
- Comutați la timp înapoi, pe o treaptă mai scăzută de fierbere.

- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați plita deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diverse plite. La *paginile 2 şi 3* găsiți un plan general al tipurilor cu datele dimensionale.

Panoul de comandă



Panourile de comandă

Când apăsați simbolul, funcția corespunzătoare va fi activată.

Recomandări

Setările rămân neschimbate dacă apăsați mai multe panouri simultan. Astfel puteți şterge fără probleme preparatul vărsat pe panoul de reglaj.

Păstrați panourile de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.

Plitele

	Plita	Pornire şi oprire
○	Plita cu un cerc	
◎	Plita cu două cercuri	Atingeți simbolul ◎
∞	Zona pentru cratițe	Atingeți simbolul ∞
Ⓗ	Plită cu lampă cu halogen	Recomandare: Nu priviți direct în lampa cu halogen, lumina orbeşte
Ⓗ	Plita cu halogen şi ⌃ (boost), cu treaptă de putere	Setați plita 9, atingeți din nou simbolul +. Pe afişaj se aprinde indicația b

Conectarea plitei: Indicația corespunzătoare se aprinde.

Pornirea plitei: Ultima mărime este selectată automat.

Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare plită.

În cazul în care pe afişaj apare H, plita este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. În cazul în care plita se răceşte în continuare, indicația de pe afişaj se schimbă în h. Afişajul se stinge când plita s-a răcit complet.

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să porniți plitele. Veți găsi în tabel trepte de fierbere şi timpi de preparare pentru diverse preparate.

Pornirea şi oprirea plitei

Puteți porni şi opri plita cu ajutorul întrerupătorului general.

Pornire: Atingeți simbolul ⏻. Afişajul de deasupra întrerupătorului general se aprinde. Plita este gata de funcționare.

Oprire: Atingeți simbolul ⏻, până când afişajul de deasupra întrerupătorului general se stinge. Toate plitele sunt oprite. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când plitele se răcesc suficient.

Recomandare

Plita se deconectează automat când toate plitele sunt oprite timp de mai mult de 20 secunde.

Reglarea plitei

Cu ajutorul simbolurilor **+** şi **–** puteți regla treapta de fierbere dorită.

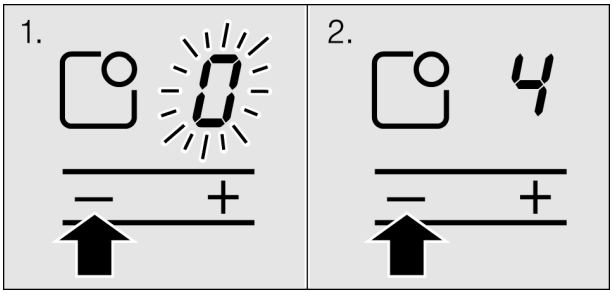
Treapta de fierbere 1 = cea mai redusă putere
Treapta de fierbere 9 = cea mai ridicată putere

Fiecare treaptă de fierbere are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

Reglarea treptei de fierbere:

Plita trebuie să fie pornită.

1. Atingeți simbolul **+** sau **–**.
   Pe afişaj se aprinde indicația 0.
2. Pe durata următoarelor 10 secunde atingeți simbolul **+** sau **–**.
   Se afişează setările de bază.
   Simbolul **+** treapta de fierbere 9
   Simbolul **–** treapta de fierbere 4



3. Modificarea treptei de fierbere: Atingeți simbolul **+** sau **–** până când apare treapta de fierbere dorită.

Oprirea plitei:

Atingeți simbolul **+** sau **–**, până când apare 0.
După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Recomandare

Controlul plitei se realizează prin pornirea şi oprirea încălzirii. Chiar şi în cazul treptei celei mai înalte încălzirea porneşte şi se opreşte.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare depind de tipul, greutatea şi calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Pentru preparare uşoară, folosiți treapta de fierbere 9.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
ciocolată, glazuri, unt, miere	1-2	-
gelatină	1-2	-
Încălzire şi menținere la cald		
tocană (de ex. tocană cu linte)	2	-
lapte**	1-2	-
încălzire cârnăciori în apă**	3-4	
Decongelare şi încălzire		
spanac congelat	2-3	20-30 min.
gulaş congelat	2-3	10-15 min.
Coacere înăbuşită, fierbere înăbuşită		
pateuri, găluşte	4-5*	20-30 min.
peşte	4-5*	10-15 min.
sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
sosuri din ouă bătute, de ex. sos Béarnaise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire cu aburi, fierbere înăbuşită		
orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
orez cu lapte	1-2	25-35 min.
cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
cartofi sărați	4-5	15-25 min.
paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
tocană, supă	3-4	15-60 min.
legume	2-3	10-20 min.
legume congelate	3-4	10-20 min.
preparare în oală de fierbere sub presiune	4-5	-

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Fierbere înăbuşită		
rulade	4-5	50-60 min.
friptură înăbuşită	4-5	60-100 min.
gulaş	2-3	50-60 min.
Prăjire**		
şniţel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
şniţel congelat	6-7	8-12 min.
cotlet, natur sau pane	6-7	8-12 min.
friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
piept de pasăre (grosime 2 cm)	5-6	10-20 min.
piept de pasăre, congelat	5-6	10-30 min.
peşte şi file de peşte natur	5-6	8-20 min.
peşte şi file de peşte pane	6-7	8-20 min.
peşte şi file de peşte, pane şi congelat de ex. crochete din peşte	6-7	8-12 min.
scampi şi creveţi	7-8	4-10 min.
preparate la tavă congelate	6-7	6-10 min.
clătite	6-7	continuu
omletă	3-4	continuu
ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (prăjiţi 150-200 g per porţie în 1-2 l ulei**)		
produse congelate, de ex. cartofi prăjiţi, chicken nuggets	8-9	
crochete	7-8	
chifteluţe	7-8	
carne, de ex. bucăţi de pui	6-7	
peşte pane sau în aluat cu bere	5-6	
legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere	5-6	
produse mici de patiserie, de ex. gogoşi/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	

* fierbere îndelungată fără capac

** fără capac

Dispozitivul electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării încălzeşte cu putere maximă şi apoi comută singură pe treapta de fierbere aleasă de dumneavoastră.

Cât timp se încălzeşte plita depinde de treapta aleasă pentru fierberea îndelungată.

Pornirea dispozitivului electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării poate fi activat numai în primele 30 de secunde după pornirea plitei:

1. Reglați treapta de fierbere îndelungată dorită pentru plită.
2. Atingeți simbolul A.

Dispozitivul electronic de asistență a preparării este activat. Pe afişaj se aprind în mod alternativ A şi treapta de fierbere îndelungată.

După preparare, pe afişaj rămâne aprinsă numai treapta de fierbere îndelungată.

Tabel pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării

În următorul tabel veți găsi pentru ce preparate este adecvat dispozitivul electronic de asistență.

Cantitatea mai mică se referă la plitele mici, iar cantitatea mai mare se referă la plitele mari. Datele indicate reprezintă valori orientative.

Preparate cu dispozitivul electronic de asistență	Cantitate	Treapta de fierbere	Timpul total de preparare în minute
Încălzire			
supă limpede	500ml-1ltr.	A 7-8	4-7 min.
supă groasă	500ml-1ltr.	A 2-3	3-6 min.
lapte**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Încălzire şi menținere la cald			
tocană (de ex. tocană cu linte)	400-800g	A 1-2	-
Decongelare şi încălzire			
spanac congelat	300-600g	A 2-3	10-20 min.
gulaş congelat	500g-1kg	A 2-3	20-30 Min
Coacere înăbuşită			
peşte	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Fierbere			
orez (în cantitate dublă de apă)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
cartofi în coajă cu 1-3 ceşti de apă	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
cartofi sărați cu 1-3 ceşti de apă	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
legume cu 1-3 ceşti de apă	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
legume congelate cu 1-3 ceşti de apă	500g-1kg	A 4-5	
Fierbere înăbuşită			
rulade	4 bucăți	A 4-5	50-60 min.
friptură înăbuşită	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Prăjire**			
șnițel, natur sau pane	1-2	A 6-7	8-12 min.
cotlet, natur sau pane	1-2	A 6-7	8-12 min.
friptură (grosime 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min.
peşte şi file de peşte natur	1-2	A 6-7	8-12 min.
peşte şi file de peşte pane şi congelate, de ex. crochete din peşte	200-300g	A 6-7	8-12 min.
clătite		A 6-7	prăjire continuă

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

Indicații pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării este conceput pentru o preparare cu puțină apă, care menajează substanțele nutritive.

- Pentru plitele mari, adăugați preparatului numai cca. 3 ceşti de apă, iar pentru plitele mici, numai cca. 2 ceşti de apă.
- Acoperiți oala cu un capac.
- Pentru alimentele care se prepară cu multă apă (de ex. fidea) dispozitivul electronic de asistență nu este adecvat.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați pornirea plitei de către copii.

Pornirea şi oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie oprită.

Pornire: Atingeți simbolul timp de aprox. 4 secunde. Simbolul se aprinde timp de 10 secunde. Plita este asigurată.

Oprire: Atingeți simbolul timp de aprox. 4 secunde. Aparatul este deblocat.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

Pornirea şi oprirea

Puteți citi în capitolul Setările de bază cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor.

Temporizator

Temporizatorul poate fi utilizat în două moduri:

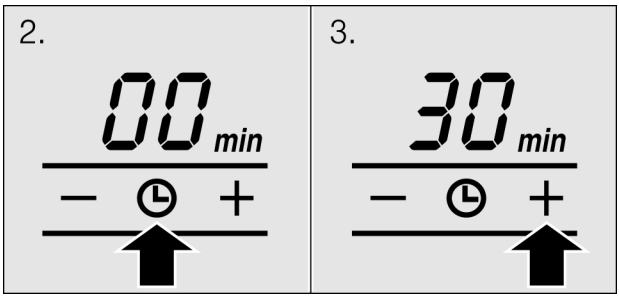
- O plită trebuie să se oprească automat.
- Ca ceas de bucătărie.

O plită trebuie să se oprească automat

Reglarea duratei

Introduceți durata pentru plita dorită. Plita se opreşte automat după durata reglată.

1. Reglarea treptei de fierbere:
2. Atingeți simbolul ◷.
   Indicația I→I a plitei dorite se aprinde. Pe afişajul temporizatorului apare 00. Pentru a selecta o altă plită, atingeți simbolul ◷ până când se aprinde indicația I→I a plitei dorite.
3. Atingeți simbolul **+** sau **–**. Apare valoarea propusă.
   Simbolul **+**: 30 minute
   Simbolul **–**: 10 minute



4. Atingeți simbolul **+** sau **–** până când durata dorită apare pe afişajul temporizatorului.

Durata este cronometrată. În cazul în care ați setat o durată pentru mai multe plite, puteți afişa fiecare durată. Pentru aceasta, apăsați simbolul ◷ până când se aprinde indicația I→I a plitei dorite.

La sfârşitul duratei

La expirarea duratei, plita se opreşte. Pe afişajul plitelor se aprinde 0. Indicația I→I a plitei luminează cu intensitate. Se aude un semnal sonor. Pe afişajul temporizatorului se aprinde 00 timp de 10 secunde. Atingeți simbolul ◷. Indicațiile se sting, iar semnalul sonor se opreşte.

Corectarea sau ştergerea duratei

Apăsați simbolul ◷ până când se aprinde indicația dorită I→I. Modificați durata cu ajutorul simbolului **+** sau **–** sau aduceți-o la 00.

Recomandare

Puteți seta durate de până la 99 de minute.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate plitele. După fiecare pornire a unei plite se derulează apoi durata de preparare preselectată. Plita se opreşte automat după durata reglată.

Cum porniți temporizatorul automat, aflați la capitolul Setările de bază.

Recomandări

Puteți să modificați durata de preparare pentru o plită sau să dezactivați temporizatorul automat pentru plită:

Apăsați simbolul ◷ până când se aprinde indicația dorită I→I. Modificați durata cu ajutorul simbolului **+** sau **–** sau aduceți-o la 00.

Ceasul de bucătărie

Cu ajutorul ceasului de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. Acesta este independent de toate celelalte reglaje.

Efectuarea reglării

1. Atingeți simbolul ◷ până când indicația ceasului de bucătărie 🔔 se aprinde. Pe afişajul temporizatorului apare 00.
2. Atingeți simbolul **+** sau **–**. Apare valoarea propusă.
   Simbolul **+**: 10 minute
   Simbolul **–**: 05 minute.
3. Reglați durata de timp cu ajutorul simbolului **+** sau **–**.

După câteva secunde, decrementarea duratei porneşte.

La sfârşitul duratei

La sfârşitul duratei se aude un semnal sonor. Pe afişajul temporizatorului apare 00. Afişajul 🔔 pentru ceasul de bucătărie luminează cu intensitate. După 10 secunde, afişajul se stinge.

Corectarea duratei

Atingeți simbolul ◷ până când indicația ceasului de bucătărie 🔔 se aprinde.
Reglați durata de timp cu ajutorul simbolului **+** sau **–**.

Limitarea automată a duratei

În cazul în care o plită este în funcțiune un timp îndelungat, se activează limitarea automată a duratei.

Încălzirea plitei se întrerupe. Pe afişajul plitelor se aprind în mod alternativ F şi 8.

Dacă atingeți un panou de comandă, afişajul se stinge. Puteți efectua reglarea din nou.

În cazul în care limitarea duratei este activă, aceasta se adaptează treptei de fierbere reglate (între 1 oră şi 10 ore).

Setările de bază

Aparatul aflat în posesia dumneavoastră are diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări după obişnuința dumneavoastră.

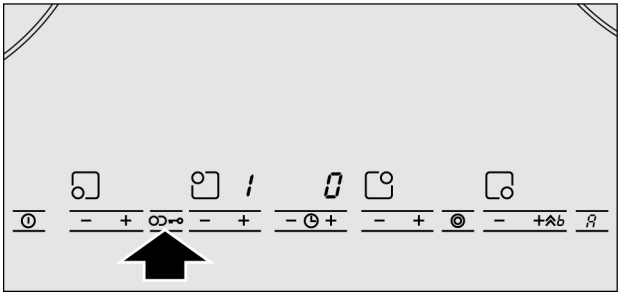
Indicație	Funcție
c 1	**Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor** 0 Dezactivat.* 1 Activat.
c2	**Semnalul sonor** 0 Semnalul sonor de confirmare şi de operare greşită dezactivat. 1 Numai semnalul sonor de operare greşită activat. 2 Semnalul sonor de confirmare şi de operare greşită activat.*
c5	**Temporizatorul automat** 0 Dezactivat.* 1-99 Durata după care se opresc plitele.
c6	**Durata semnalului finalizare a gătirii** 1 10 secunde.* 2 30 secunde. 3 1 minut.
c7	**Conectarea plitelor** 0 Oprit. 1 Activat. 2 Ultimul reglaj înainte de oprirea plitei.*
c0	**Readucerea la setările de bază** 0 Dezactivat. 1 Activat.

* Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

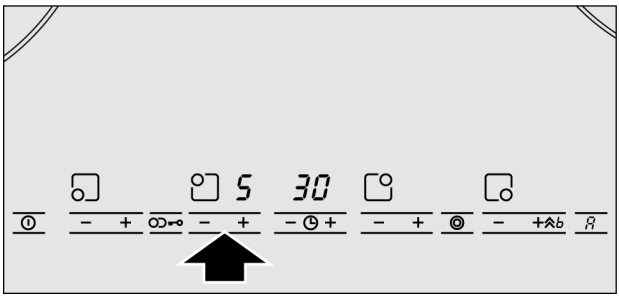
Plita trebuie să fie oprită.

1. Porniți plita.
2. Pe durata următoarelor 10 secunde atingeți simbolul ⊸ timp de 4 secunde.



Pe afişajul stâng apar C şi 1 alternativ, pe afişajul drept apare 0.

3. Atingeți simbolul ⊸ până când indicația dorită apare pe afişajul stâng.
4. Atingeți simbolul **–** sau **+** până când indicația dorită apare pe afişaj.



5. Atingeți simbolul ⊸ timp de 4 secunde.

Setarea este activată.

Oprire

Pentru părăsirea setării de bază, opriți plita de la întrerupătorul general şi reglați din nou.

Curățarea şi îngrijirea

Indicațiile din acest capitol vă vor ajuta la curățarea plitei dvs.

Puteți obține substanțele adecvate pentru curățare şi îngrijire de la serviciul nostru pentru clienți sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

Curățare

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală nediluat
- soluție de curățat pentru maşina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Răzuitoare pentru geamuri

Cel mai bine înlăturați murdăria întărită cu o răzuitoare pentru geamuri:

1. Îndepărtați carcasa de protecție a răzuitoarei pentru geamuri.

2. Curățați suprafața vitroceramică cu lama răzuitoarei.

Nu curățați suprafața vitroceramică cu carcasa răzuitoarei pentru geamuri. Suprafața plăcii vitroceramice se poate zgâria.

Lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire prin tăiere. Asigurați lama atunci când nu este folosită. Înlocuiți imediat lamele deteriorate.

Întreținerea

Întrețineți plita cu un produs de protecție şi întreținere pentru placa vitroceramică. Acordați atenție recomandărilor de curățare de pe ambalaj.

Rama plitei

Pentru a evita deteriorarea ramelor plitelor, respectați următoarele recomandări:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Nu utilizați produse agresive sau abrazive.
- Nu utilizați răzuitoarea pentru geamuri.

Remedierea defecțiunilor

În cazul în care apare o avarie, aceasta este datorată deseori unui mic detaliu. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări.

Indicație	Avarie	Măsură
Nici una	Alimentarea cu curent electric este întreruptă.	Controlați siguranța de la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană electrică.
E se aprinde intermitent	Panoul de comandă este umed sau deasupra sa se află un obiect.	Uscați suprafața de comandă sau îndepărtați obiectul.

Indicație	Avarie	Măsură
Er + număr	Defecțiune a dispozitivului electronic.	Deconectați aparatul prin intermediul siguranței sau comutatorului de protecție de la tabloul de siguranțe şi reconectați-l după aprox. 30 de secunde. Chemați unitatea de service abilitată, dacă indicația reapare.
F2	Dispozitivul electronic este supraîncălzit şi a deconectat plita corespunzătoare.	Aşteptați până când dispozitivul electronic s-a răcit. Atingeți panoul de comandă al plitei.*
F4	Dispozitivul electronic este supraîncălzit şi a deconectat toate plitele.	Aşteptați până când dispozitivul electronic s-a răcit. Atingeți un panou de comandă oarecare.*
F8	Plita a funcționat un timp prea îndelungat şi s-a deconectat.	Puteți reporni plita imediat.

* Nu aşezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție. Adresa şi numărul de telefon al celei mai apropiate unități de service abilitate pot fi găsite în cartea de telefon. Unitățile de service abilitate indicate aici vă pot de asemenea orienta către unitatea de service din apropierea dumneavoastră.

Numărul E şi numărul FD

Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E şi numărul FD al aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar şi în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.