

**EN** English**Instructions for use  
HOB****Contents**

Important safety instructions, 5  
Safeguarding the environment, 6  
Eco design declaration, 6  
Before use, 6  
Existing pots and pans, 6  
Recommended pot bottom widths, 6  
Recommended pot position, 7  
Power level table, 7  
Installation, 7  
Electrical connection, 8  
Instructions for use, 8  
Cleaning, 11  
Troubleshooting guide, 11  
Noises made by the hob, 11  
After-sales service, 12

**ES** Español**Manual de instrucciones  
ENCIMERA****Sumario**

Instrucciones importantes para la seguridad, 29  
Consejos para proteger el medio ambiente, 30  
Declaración de diseño ecológico, 30  
Antes del uso, 30  
Recipientes preexistentes, 30  
Diámetros recomendados para el fondo de la olla, 30  
Posición recomendada de la olla, 31  
Tabla de potencias, 31  
Instalación, 31  
Conexión eléctrica, 32  
Instrucciones de uso, 33  
Limpieza, 35  
Guía para la solución de problemas, 35  
Ruido generado por la placa de cocción, 36  
Servicio de asistencia técnica, 36

**PL** Polski**Instrukcja obsługi  
PŁYTA GRZEJNA****Spis treści**

Ważne instrukcje bezpieczeństwa, 53  
Porady dotyczące ochrony środowiska, 54  
Deklaracja zgodności z ekoprojektem, 54  
Przed rozpoczęciem pracy, 54  
Istniejące naczynia, 54  
Zalecane średnice dna naczyń, 55  
Zalecane położenie naczyń, 55  
Tabela mocy, 55  
Instalacja, 56  
Podłączenie do zasilania, 56  
Instrukcja obsługi, 57  
Czyszczenie, 59  
Instrukcja wyszukiwania usterek, 60  
Hałas generowany przez płytę kuchenną, 60  
Serwis techniczny, 60

**IT** Italiano**Istruzioni per l'uso  
PIANO COTTURA****Sommario**

Istruzioni importanti per la sicurezza, 13  
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente, 14  
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile, 14  
Prima dell'utilizzo, 14  
Recipienti preesistenti, 14  
Diametri fondo pentola consigliati, 14  
Posizionamento delle pentole consigliato, 15  
Tabella potenze, 15  
Installazione, 15  
Collegamento alla rete elettrica, 16  
Istruzioni per l'uso, 17  
Operazioni di pulizia, 19  
Guida ricerca guasti, 19  
Rumorosità del piano di cottura, 20  
Servizio assistenza, 20

**PT** Português**Instruções de utilização  
PLACA DE FOGÃO****Índice**

Instruções importantes sobre segurança, 37  
Conselhos para a proteção do ambiente, 38  
Declaração de design ecológico, 38  
Antes da utilização, 38  
Painéis e frigideiras já existentes, 38  
Diâmetro de painéis recomendado, 38  
Posição recomendada da panela, 39  
Tabela de potências, 39  
Instalação, 39  
Ligaçao elétrica, 40  
Instruções de utilização, 41  
Limpeza, 43  
Guia de resolução de problema, 43  
Ruídos feitos pela placa, 44  
Serviço Pós-venda, 44

**CS** Český**Návod k použití  
VARNÁ DESKA****Obsah**

Důležité bezpečnostní pokyny, 61  
Rady k ochraně životního prostředí, 62  
Prohlášení o ekodesignu, 62  
Před použitím, 62  
Staré nádoby, 62  
Doporučené průměry dna nádob, 62  
Doporučené umístění hrnců, 63  
Tabulka výkonů, 63  
Instalace, 63  
Připojení k elektrické síti, 64  
Návod k použití, 65  
Čištění, 67  
Jak odstranit poruchu, 67  
Hluk zapnuté varné desky, 68  
Servis, 68

**FR** Français**Mode d'emploi - TABLE DE CUISSON****Sommaire**

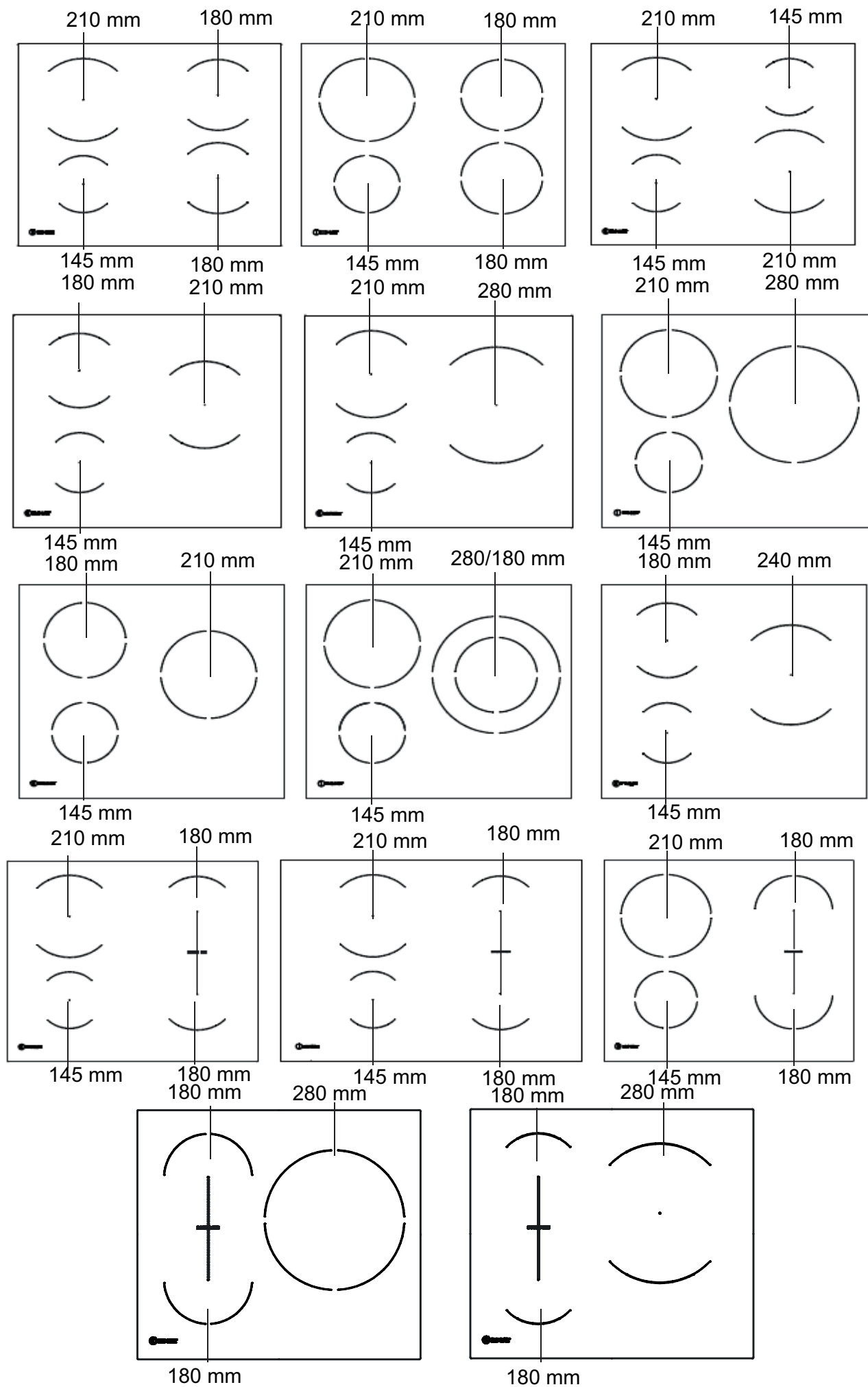
Consignes de sécurité importantes, 21  
Conseils pour la protection de l'environnement, 22  
Déclaration d'écoconception, 22  
Avant d'utiliser l'appareil, 22  
Anciens récipients, 22  
Diamètre conseillé pour le fond des casseroles, 23  
Position conseillée des casseroles, 23  
Table des puissances, 23  
Installation, 24  
Branchement électrique, 24  
Mode d'emploi, 25  
Nettoyage, 27  
Diagnostic des pannes, 28  
La table de cuisson est bruyante, 28  
Service après-vente, 28

**NL** Português**Gebruiksaanwijzing  
KOOKPLAAT****Inhoud**

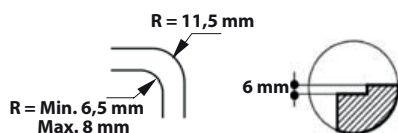
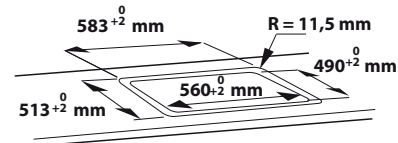
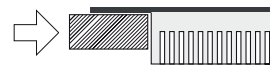
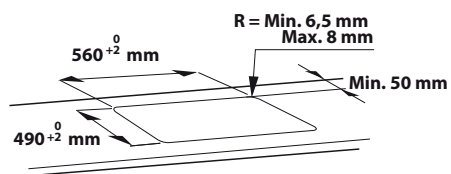
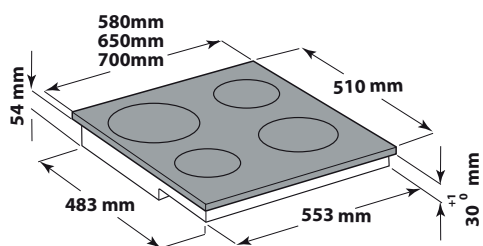
Belangrijke veiligheidsinstructies, 45  
Milieutips, 46  
Eco design verklaring, 46  
Voordat u de kookplaat in gebruik neemt, 46  
Reeds aanwezige pannen, 46  
Aanbevolen diameter panbodem, 46  
Aanbevolen panpositie, 47  
Vermogenstabellen, 47  
Installatie, 48  
Elektrische aansluiting, 48  
Gebruiksaanwijzing, 49  
Reinigen, 51  
Opsporen van storingen, 51  
Geluiden afkomstig van de kookplaat, 52  
Klantenservice, 52

**RO** Română**Instrucțiuni de folosire  
ARAGAZ CUPTOR****Sumar**

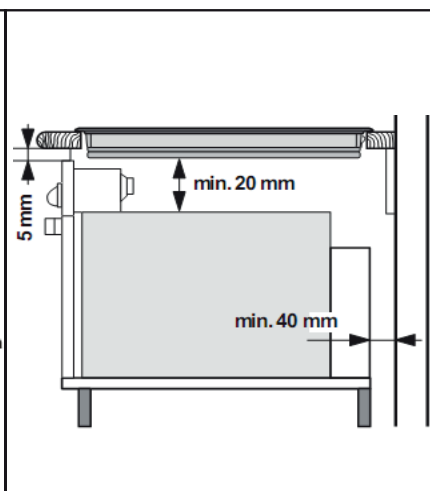
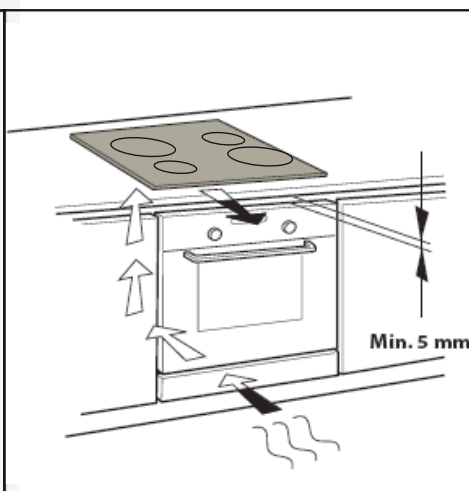
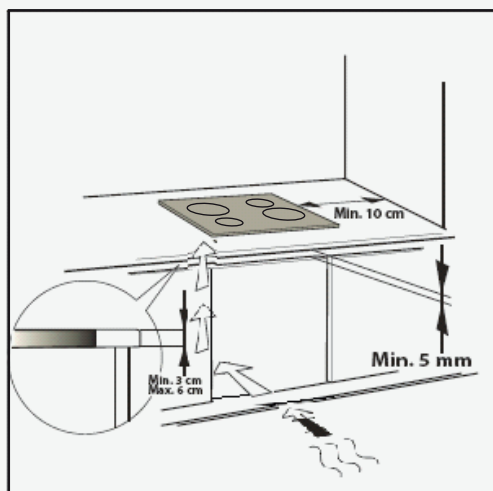
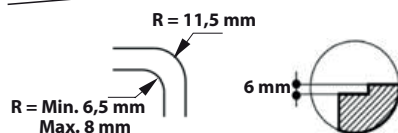
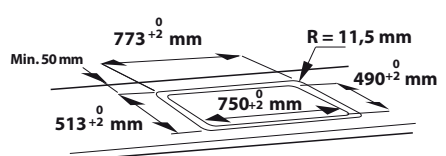
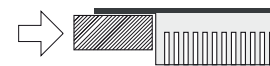
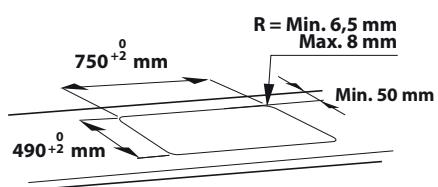
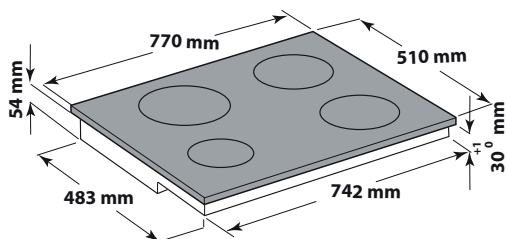
Instrucțiuni importante privind siguranță, 69  
Recomandări pentru protecția mediului înconjurător, 70  
Declarație de proiectare ecologică, 70  
Înainte de utilizare, 70  
Recipiente deja existente, 70  
Diametre recomandate pentru baza oalelor, 71  
Pozitiile recomandate ale oalelor, 71  
Tabel niveluri de putere, 71  
Instalarea, 72  
Conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică, 72  
Instrucțiuni de utilizare, 73  
Curățenie, 75  
Ghidul de detectare a defecțiunilor, 76  
Zgomot generat de plită, 76  
Serviciul de asistență tehnică, 76

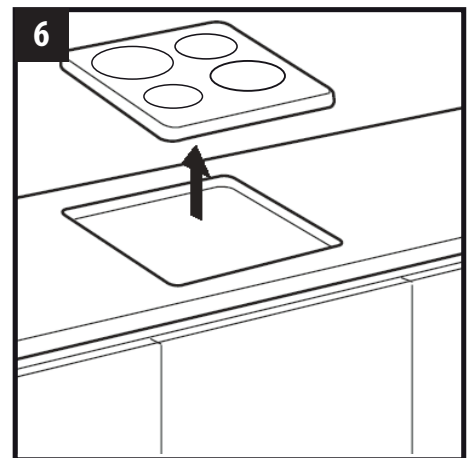
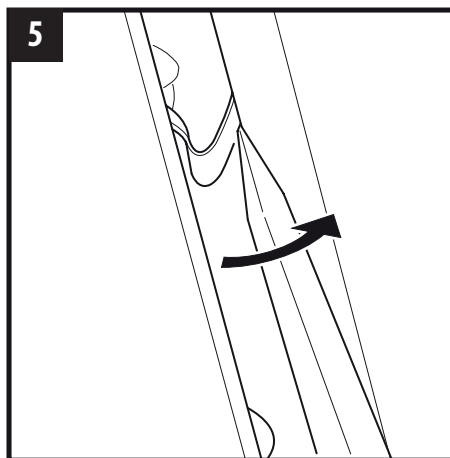
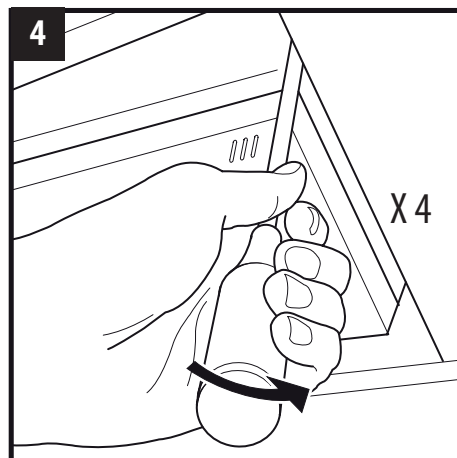
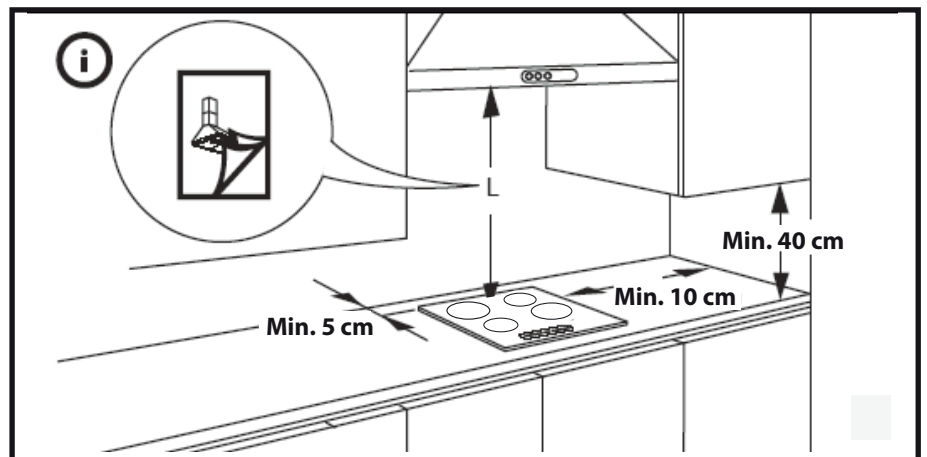
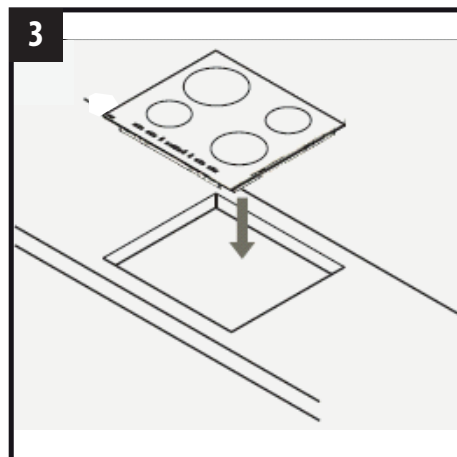
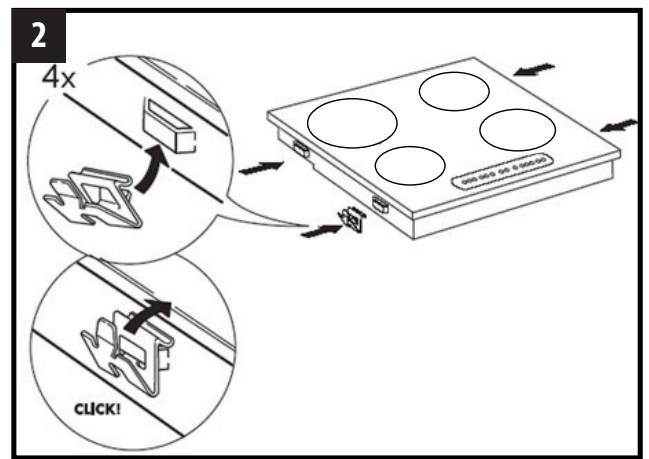
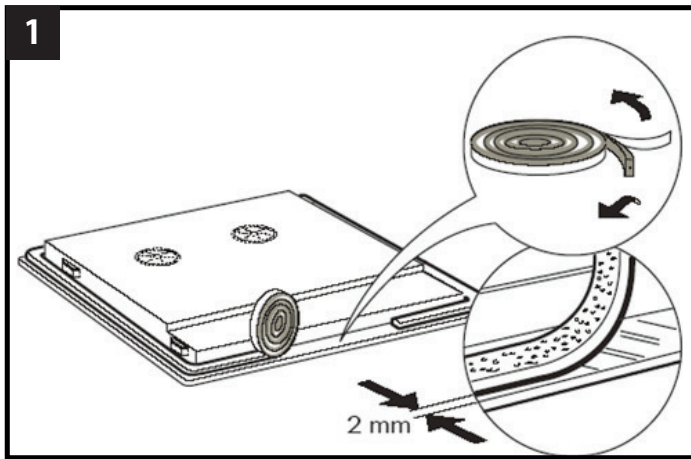


**A**



**B**





## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt disponibile și pe site-ul web: docs.indesit.eu.

### **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:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- 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 foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.
- Copiii cu vârste pornind de la 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate.
- În timpul folosirii și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Nu 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.
- 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).
- ATENȚIE: Procesul de preparare trebuie să fie supravegheat. Un proces de preparare care durează puțin trebuie să fie supravegheat în permanență.

## 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 2012/19/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 cap acul.
- 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 PROIECTARE ECOLOGICĂ

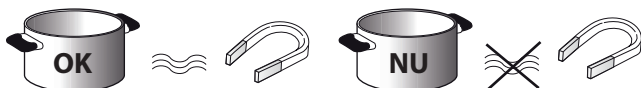
Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-2.

## 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. Chiar dacă se utilizează oale adecvate, zonele de gătit nu pot fi folosite la temperaturi sub 10°C.

## RECIPIENTE DEJA EXISTENTE



Folosiți un magnet pentru a verifica dacă baza oalei este adecvată pentru plita cu inducție: bazele oalelor și ale cratițelor nu sunt adecvate dacă nu pot atrage magnetul.

- Verificați ca baza oalelor să nu fie aspră, deoarece ar putea zgâria 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

Înainte de a porni plita, amplasați oala pe zona de gătit dorită.

Pentru rezultate optime, diametrul bazei oalei trebuie să se potrivească cu dimensiunea plitei.

| Diametru (cm) | Max (cm) | Min (cm) |
|---------------|----------|----------|
| 14,5          | 14,5     | 10       |
| 18            | 18       | 12       |
| 21            | 21       | 15       |
| 24            | 24       | 15       |
| 26            | 26       | 17       |

| Diametru (cm)     | Max (cm) | Min (cm) |
|-------------------|----------|----------|
| 28                | 28       | 17       |
| 30                | 30       | 17       |
| FLEXI / CONEXIUNE | 39 - 18  | 12       |

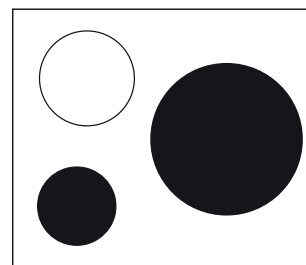
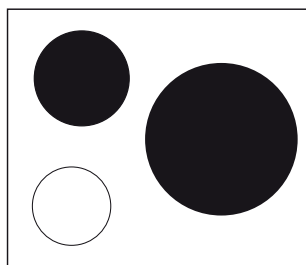
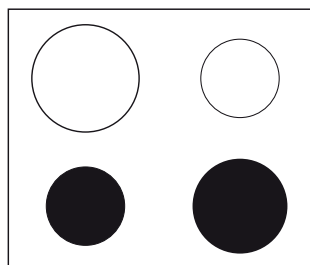
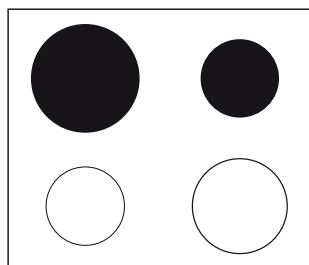
### Dimensiunea cratiței

Pentru a determina dimensiunea cratiței, vă rugăm să măsurați baza cratiței (consultați imaginea) și să consultați mai jos tabelul cu lățimile recomandate pentru bazele cratițelor, pentru o utilizare optimă și o stabilire corectă a dimensiunilor cratițelor. Fiecare zonă de gătit are o limită minimă de detectare a cratițelor, care variază în funcție de materialul din care este realizată cratița utilizată. Prin urmare, trebuie să utilizați zona de gătit care are diametrul cel mai potrivit pentru cratița dumneavoastră.



## POZIȚIILE RECOMANDATE ALE OALELOR

Dacă utilizați două oale simultan, așezați-le conform imaginilor de mai jos pentru a obține performanțe maxime:



## TABEL NIVELURI DE PUTERE

| Nivelul de putere |             | Tipul de preparare                                                  | Utilizarea nivelului<br>(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 wde la gătit.                                                                                                                                                                      |
|                   | 9-7         | Prăjire - fierbere                                                  | Ideală pentru a rumeni, a începe prepararea, a prăji produse congelate, a fierbe rapid.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Putere ridicată   |             | Rumenire - prăjire - fierbere - frigere la grătar                   | Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea, a găti și a frige la grătar (pentru un interval scurt de timp, 5 - 10 minute).                                                                                                                                                                                                  |
|                   | 7-5         | Rumenire - preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar      | Ideală pentru a rumeni, a menține fierberea lentă, a găti și a frige la grătar (pentru o durată medie, 10 - 20 minute), pentru a preîncălzi accesoriile.                                                                                                                                                                     |
| Putere medie      |             | Preparare - înăbușire - prăjire - frigere la grătar                 | Ideală pentru a înăbuși, a menține fierberea delicată, a găti și a frige la grătar (durată lungă).                                                                                                                                                                                                                           |
|                   | 4-3         | Preparare - clocotire - îngroșare - condimentarea pastelor făinoase | Ideală pentru preparate cu durată lungă de coacere (orez, sosuri, fripturi, pește) cu lichide (de ex. apă, vin, supă, lapte), condimentarea pastelor făinoase.<br>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    |             | 2-1                                                                 | Topire - decongelare - menținere la cald - condimentarea pilafului                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                   | OFF (Oprit) |                                                                     | Putere zero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### NOTĂ:

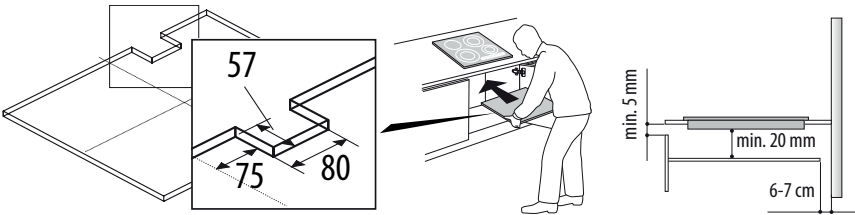
În cazul preparatelor cu durată scurtă de coacere, care necesită o distribuire perfectă a căldurii (de exemplu clătite), pe zona dublă cu diametrul de 28 cm (dacă există) se recomandă să se utilizeze recipiente care să nu depășească 24 cm diametru. Pentru coacerea delicată (de exemplu topirea ciocolatei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

## INSTALAREA

După ce ați despachetat 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

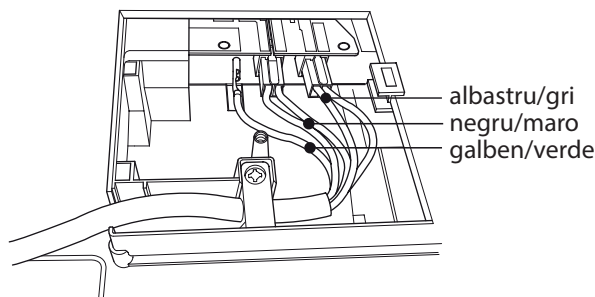
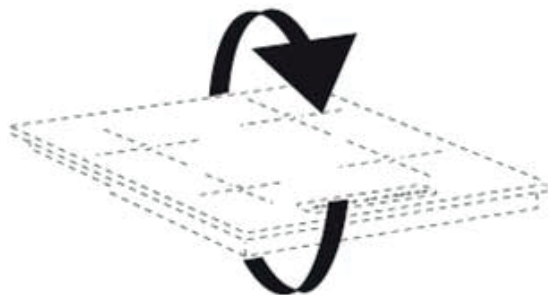
#### ! AVERTIZARE

- 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 cu umiditatea 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.

### CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

#### ! AVERTIZARE

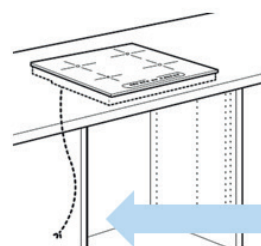
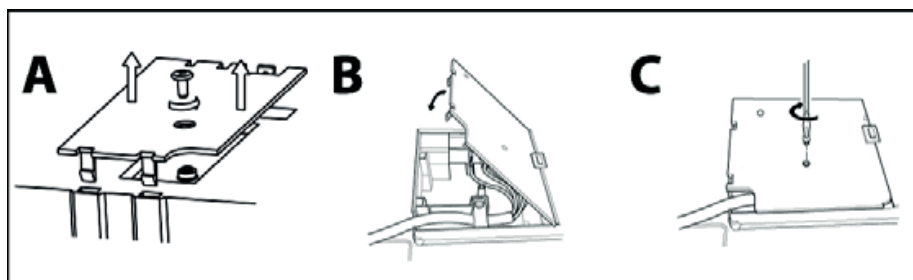
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
  - Instalarea trebuie efectuată de personal calificat care cunoaște reglementările în vigoare referitoare la instalare și siguranță.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămările corporale suferite de persoane sau animale, respectiv pentru daunele asupra bunurilor, cauzate de nerespectarea indicațiilor din acest capitol.
  - Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei din blatul de lucru.
  - Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice, situată la baza aparatului, corespunde cu tensiunea din locuința unde va fi instalat aparatul.

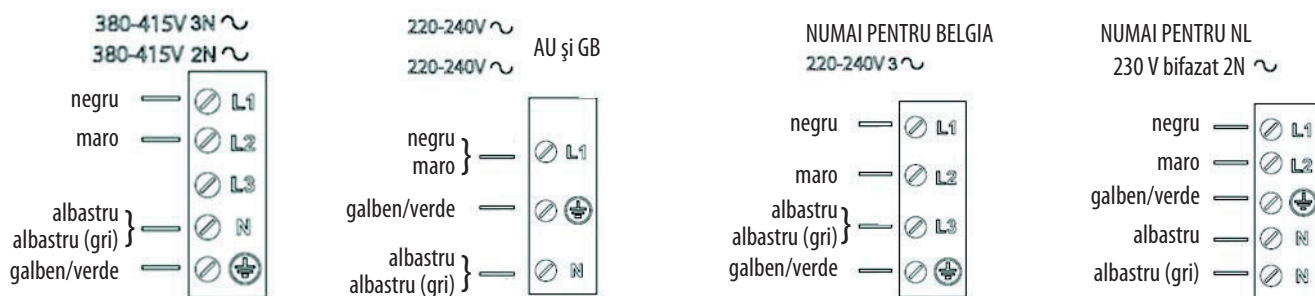


1. Scoateți capacul blocului de conexiuni (A) deșurubând șurubul și introduceți capacul în balamaua (B) a blocului de conexiuni.
2. Introduceți cablul de alimentare în clemă și conectați firele la blocul de conexiuni așa cum se indică în schema de conexiuni situată lângă blocul de conexiuni.
3. Fixați cablul de alimentare cu ajutorul clemei.
4. Închideți capacul (C) și fixați-l pe blocul de conexiuni înșurubând șurubul scos anterior.

La fiecare conectare la rețea, plita efectuează automat o verificare timp de câteva secunde.

Conectarea la rețeaua de alimentare

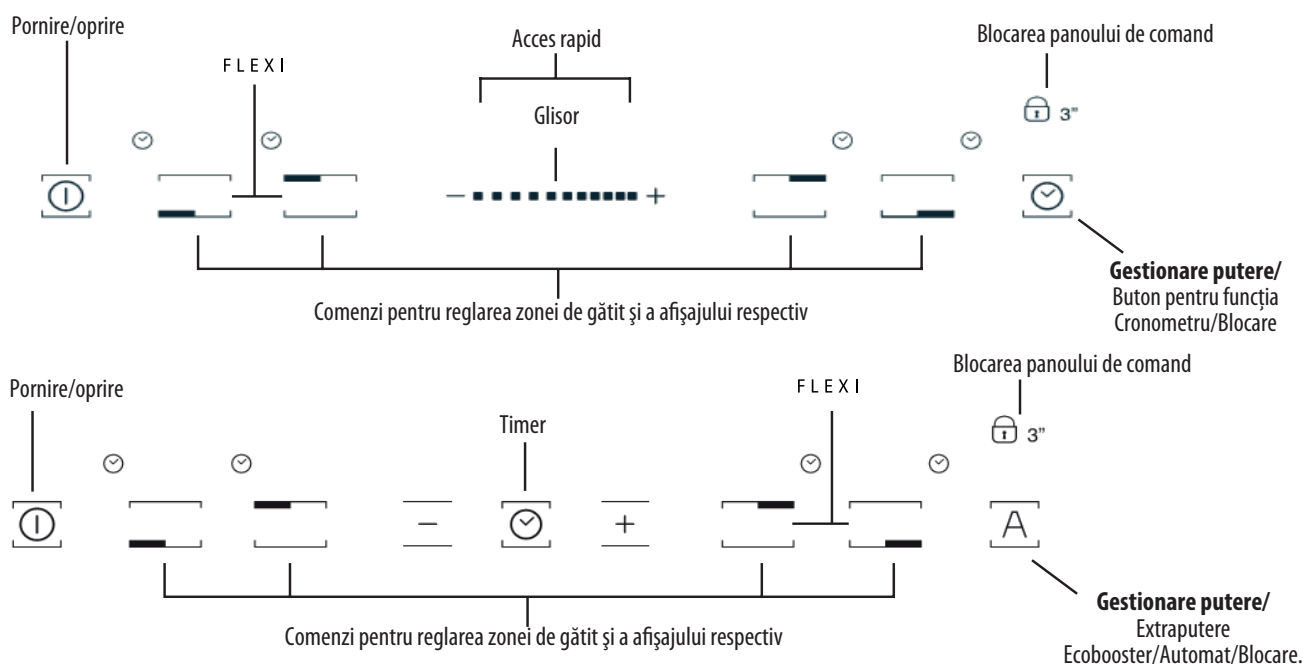




## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### Descrierea panoului de comandă

#### Panoul de comandă



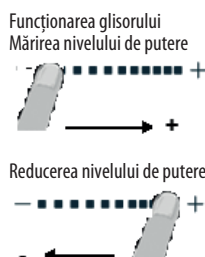
#### Pornirea/oprirea plitei

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



Poziționați oala pe zona de gătit, porniți plita, activați zona de gătit dorită apăsând pe butonul de comandă „+” - valoarea „0” se va afișa. Puteți selecta nivelul de putere dorit, de la min. 0 la max. 9 sau la funcția booster „P”, dacă este disponibilă. Pentru a mări nivelul de putere, apăsați pe butonul „+”. Pentru a micșora nivelul de putere, apăsați pe butonul „-”.

#### Dezactivarea zonelor de gătit.

Pentru a dezactiva zona de gătit, apăsați pe butoanele corespunzătoare „+” și „-” și mențineți apăsat timp de 3 secunde.

Zona de gătit se dezactivează și, dacă este încă fierbinte, pe afișajul zonei apare litera „H”.

### Blocarea panoului de comandă.

Funcția blochează comenzile pentru a împiedica activarea accidentală a plitei. Pentru a activa blocarea panoului de comandă, porniți plita și apăsați trei secunde pe butonul corespunzător funcției Blocare; un semnal acustic și indicatorul luminos de lângă simbolul sub formă de lacăt indică activarea. 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.

### Timerul (Temporizatorul)



Timerul poate fi utilizat pentru a seta durata de coacere, pentru un maximum de 99 minute (1 oră și 39 minute), pentru toate zonele de gătit. Alegeți zona de gătit la care doriți să folosiți cronometrul, apăsați pe cronometru (consultați figura); activarea funcției este indicată printr-un semnal acustic (consultați figura). Pe afișaj se vede „00”, iar indicatorul led se aprinde. Se poate reduce sau mări valoarea pentru timer

ținând apăsată tastele „+” și „-” ale glisorului.

După ce a trecut intervalul de timp setat, se emite un semnal acustic, iar zona de gătit se oprește automat. Pentru a dezactiva timerul, țineți apăsată tasta Timer cel puțin 3 secunde.

Pentru a seta timerul pentru altă zonă, repetați punctele de mai sus. Afișajul timerului arată întotdeauna timerul pentru zona selectată sau timerul cel mai scurt. Pentru a modifica sau a dezactiva timerul, apăsați pe butonul de selectare a zonei de gătit pentru timerul respectiv.

## Indicații ale panoului de comandă

### Funcții speciale (dacă există)

Unele modele sunt dotate cu funcții speciale:

#### Automatic function (Funcția automată)

Funcția setează automat un nivel de putere adecvat pentru a menține temperatura minimă necesară pentru fierbere. Activați această funcție după ce ați dat în clocot mâncarea, apăsând mai întâi pe tasta pentru zona respectivă și apoi pe tasta .

#### 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). În aceste situații se recomandă să re poziționați oala pe suprafața plitei până când găsiți poziția de funcționare. Dacă în interval de 60 secunde nu este detectată nicio oală, plita se oprește.

#### 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 5 minute de utilizare a funcției Booster, aparatul setează automat zona la nivelul 9.

### FLEXI /CONEXIUNE.

Această funcție este destinată oalelor de dimensiuni mari care nu se potrivesc pe zona simplă, de ex., pește, oală mare pentru carne.

Pentru a activa FLEXI / CONEXIUNE, vă rugăm să apăsați simultan butoanele + și -, după cum este indicat în imaginea de mai jos.



#### „Power management” (dacă este disponibilă).

Datorită funcției „Power management”, utilizatorul are posibilitatea de a seta puterea maximă la care poate ajunge plita, în funcție de exigențele sale.

Această reglare poate fi efectuată în orice moment și este menținută până la modificarea succesivă.

Setând puterea maximă dorită, plita va regla automat repartizarea pe diferitele zone de gătit, garantând că acest prag nu va fi depășit niciodată, cu avantajul de a putea controla toate zonele simultan, dar fără probleme de suprasarcină.

4 niveluri de putere maximă sunt disponibile și apar pe afișaj: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW reprezintă puterea maximă a plitei) În momentul cumpărării, plita este setată la puterea maximă.

După ce conectați aparatul la priza electrică, este posibil să setați nivelul de putere dorit în primele 60 de secunde, urmând pașii de mai jos:

| Pas | Panou de comandă                                                       | Afișaj                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Apăsați aproximativ 3 secunde.                                         |                                                                                                                                                       |
| 2   | Apăsați pe butonul Gestionare putere pentru a confirma pasul anterior. | Pe afișaj apare <b>PL</b> .                                                                                                                           |
| 3   | Apăsați pentru a seta nivelul ales dintre opțiunile existente.         | Se aprinde indicatorul luminos, împreună cu indicatoarele luminoase corespunzătoare zonelor de gătit utilizate.                                       |
| 4   | Apăsați pe butonul Gestionare putere pentru a confirma pasul anterior. | Pe afișaj apare nivelul setat, care clipește aproximativ 2 secunde, după care plita emite un semnal acustic, apoi se oprește; acum poate fi folosită. |

În cazul în care se produce o eroare în timpul setării puterii, apare simbolul **EE** în mijloc, asociat cu un semnal acustic continuu, timp de aproximativ 5 secunde. În acest caz, repetați procedura de configurare de la început. Dacă eroarea se produce din nou, contactați Serviciul de Asistență. În timpul utilizării normale, când se atinge nivelul de putere maximă disponibil, dacă utilizatorul încearcă să-l mărească, nivelul pentru zona utilizată în mod curent clipește de două ori, emițând un semnal acustic. Dacă este necesară o putere superioară pe zona respectivă, trebuie să se reducă manual nivelul de putere pentru una sau mai multe zone de gătit deja active.

#### Activarea/dezactivarea semnalului acustic (nu este disponibilă la versiunea cu glisor)

După pornirea plitei, apăsați și țineți apăsat simultan butonul „+” și cel mai din dreapta buton, minimum trei secunde („blocarea panoului de comandă”).



## CURĂȚENIE

### 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.

Dacă sticla poartă sigla iXelium™, plita dumneavoastră este dotată cu tehnologia iXelium™. iXelium™ reprezintă finisajul exclusiv al aparatelor Whirlpool, care garantează curățare perfectă și strălucire de durată.

Prin urmare, **dacă aveți o plită IXELIUM, vă sugerăm să respectați următoarele recomandări pentru curățare:**

- Folosiți o lavetă moale (de preferat din microfibră), umezită cu apă sau cu detergent obișnuit pentru geamuri.
- Dacă doriți să îmbunătățiți rezultatele de curățare, așezați o lavetă umedă pe suprafața din sticlă timp de câteva minute.

**IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă. În timp, utilizarea lor poate duce la deteriorarea sticlei.**

- După fiecare utilizare, curățați plita (după ce s-a răcit) pentru a înlătura depunerile și petele cauzate de resturile de mâncare.
- Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăruri deteriorează plita și trebuie să fie îndepărtate imediat.
- Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.
- Folosiți o cârpă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse speciale pentru curățarea plitei (respectați instrucțiunile producătorului).
- Vărsarea lichidelor pe zonele de gătit poate face cratița să vibreze sau să se miște.
- Uscați bine plita după curățarea acesteia.

## GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

- Citiți și urmați instrucțiunile din secțiunea „Instrucțiuni de utilizare”.
- Controlați să nu fie întreruptă alimentarea cu electricitate.
- Uscăți 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 DE EROARE                                                                                                | DESCRIERE                                                                                                                                                                                    | CAUZE POSIBILE                                                                       | ELIMINAREA ERORII                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| C81, C82                                                                                                     | Panoul de comandă se dezactivează din cauza temperaturii prea ridicate.                                                                                                                      | Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată.                       | Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o folosi din nou.                              |
| C83                                                                                                          | Pe panoul de comandă apare codul de eroare „plită oprită” din cauza unei probleme la circuitul electronic.                                                                                   | Plita a fost alimentată cu supratensiune.                                            | Plita poate fi utilizată în continuare, dar luați legătura cu Serviciul de Asistență Tehnică. |
| C85                                                                                                          | Plita nu poate transfera energie la recipientul de gătit.                                                                                                                                    | Oala nu este adecvată pentru plita cu inducție.                                      | Folosiți o altă oală pentru plita cu inducție.                                                |
| F02 sau F04 sau C84                                                                                          | Tensiunea de conectare este incorectă sau există o problemă la alimentarea de la rețea.                                                                                                      | Senzorul detectează o discrepanță între tensiunea aparatului și tensiunea din rețea. | Deconectați plita de la rețea și controlați conexiunea electrică.                             |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Așteptați câteva secunde, apoi reconectați-o.<br>Dacă problema persistă, contactați Serviciul de Asistență Tehnică și comunicați codul de eroare. |                                                                                      |                                                                                               |

## ZGOMOT GENERAT DE PLITĂ

Plitele cu inducție pot genera o serie de zgomote și vibrații în timpul funcționării normale, în funcție de tipul de material și modul de procesare a alimentelor, cum ar fi cele descrise mai jos:

- **Zgomot de contact:** acest tip de vibrație se datorează utilizării oalelor fabricate din diferite materiale suprapuse.
- **Sunete asemănătoare unor clicuri, la putere medie-scăzută:** acest sunet se produce când se setează puterea scăzută-medie dorită.
- **Sunete asemănătoare unor clicuri intermitente:** acest zgomot se produce la utilizarea mai multor zone de gătit și/sau la funcționarea cu randament ridicat.
- **Șuierat slab:** acest zgomot este cauzat de tipul de recipient utilizat și de cantitatea de alimente pe care o conține.
- **Zgomot de fond:** plita cu inducție este echipată cu un ventilator care are rolul de a răci componentele electronice; din acest motiv, puteți auzi zgomotul produs de ventilator în timpul funcționării plitei, precum și timp de câteva minute după oprirea acesteia. Prin activarea unui număr mai mare/mai mic de zone de gătit, zgomotul de fond al ventilatorului se poate intensifica, respectiv atenua.

Aceste caracteristici sunt normale și esențiale pentru funcționarea corectă a sistemului de inducție și nu indică un defect sau o deteriorare.

## 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. Opriți 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). Piese de schimb sunt disponibile timp de 10 ani.



WHIRLPOOL EMEA S.p.A.

Via Carlo Pisacane n.1

20016 PERO (MI) ITALY

**400011191080**

R076



10/17