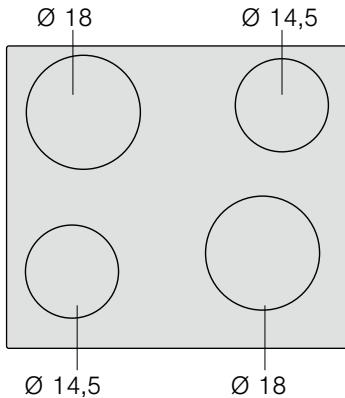
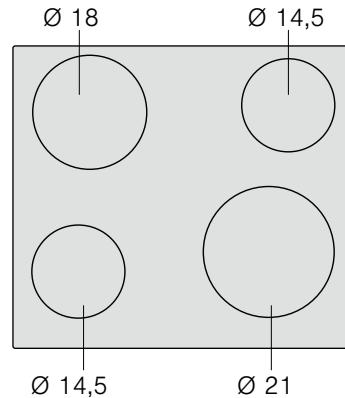
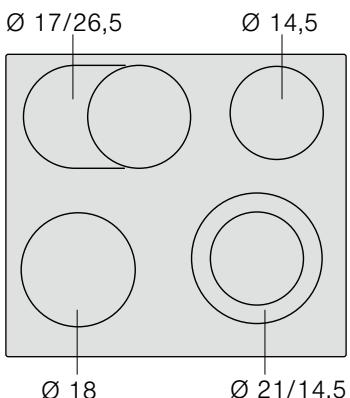
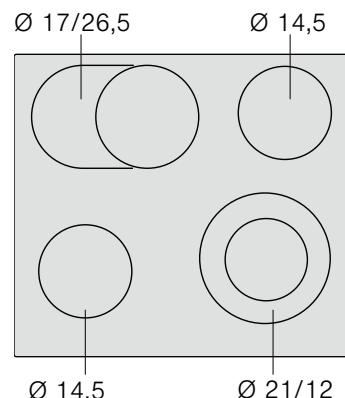


Constructa

[ro] Instrucțiuni de utilizare

CM31054, CM321052, CM32052, CM3305.
Plită

CM31054**CM321052****CM323052****CM3305.**

ro Cuprins

Instrucțiuni de securitate	3
Cauzele avariilor.....	4
Protecția mediului.....	4
Evacuarea ecologică.....	4
Recomandări pentru economisirea energiei	4
Familiarizarea cu aparatul.....	5
Pozitiiile de fierbere	5
Indicatorul pozitiiilor de fierbere și al căldurii reziduale	5
Pornirea plitelor	5
Conecțarea și deconectarea plitei.....	5
Setarea pozitiei de fierbere	5
Tabel de preparare.....	6
Curățarea și îngrijirea.....	7
Placa vitroceramică	7
Cadrul plitei.....	7
Unitățile de service abilitate	7

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.constructa.de și la magazinul online:
www.constructa-eshop.com

⚠️ Instrucțiuni de securitate

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și montaj, cât și actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari. Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat nu este destinat exploatarii cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Nu folosiți plăci de acoperire sau grilaje de protecție pentru copii neadecvate. Acestea pot duce la accidente, de ex. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficiență experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârstă de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie să rămână la distanță de aparat și de cablul de racord.

Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extinctoare sau ceva asemănător.

- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Pericol de provocare a arsurilor!

Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Tineți copiii la distanță.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilităță. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chamați unitatea service abilităță.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparete de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chamați unitatea service abilităță.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placă vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chamați unitatea service abilităță.

Pericol de vătămare!

Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placă vitroceramică.
- Evitați încălzirea veseliei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avari:

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 placă vitroceramică
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placă vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placă vitroceramică
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și 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 ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direcțiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lunghi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Tineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Aceasta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sătururile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.

Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diverse plite. La pagina 2 găsiți sumarul caracteristicilor dimensionale.

Pozițiile de fierbere

Poziția de fierbere	Conecțare și deconectare
<input type="radio"/> Poziția de fierbere cu un circuit	
<input checked="" type="radio"/> Poziția de fierbere cu două circuite	Conecțare: roțiți spre dreapta comutatorul poziției de fierbere până la  . Setați treapta de fierbere. Deconectare: roțiți comutatorul poziției de fierbere până la 0 și setați din nou. Nu roțiți niciodată comutatorul pozițiilor de fierbere către 0 peste simbolul  .
<input checked="" type="radio"/> Zona pentru crătie	Conecțare: roțiți spre dreapta comutatorul poziției de fierbere până la  . Setați treapta de fierbere. Deconectare: roțiți comutatorul poziției de fierbere până la 0 și setați din nou. Nu roțiți niciodată comutatorul pozițiilor de fierbere peste simbolul  către 0.

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să setați pozițiile de fierbere. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și tempi de preparare pentru diverse preparate.

Conecțarea și deconectarea plitei

Puteți porni și opri plita cu ajutorul întrerupătoarelor pozițiilor de fierbere.

Setarea poziției de fierbere

Cu ajutorul comutatoarelor pozițiilor de fierbere puteți seta puterea termică a acestora.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

Indicație: Controlul poziției de fierbere se realizează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Chiar și în cazul treptei celei mai mari de putere, încălzirea se poate conecta și deconecta.

Indicatorul pozițiilor de fierbere și al căldurii reziduale

Indicatorul pozițiilor de fierbere și al căldurii reziduale nu se aprinde dacă o poziție de fierbere este caldă:

- În timpul funcționării, scurt timp după ce ati pornit o poziție de fierbere - indicatorul arată poziția de fierbere.
- După fierbere, dacă poziția de fierbere încă este caldă - indicatorul arată căldura reziduală.

Puteți utiliza căldura reziduală pentru a economisi energie, de ex. pentru a păstra cald un preparat mic sau pentru a topi ciocolata.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

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

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
Unt, gelatină	1	-
Încălzirea și menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1	-
Lapte**	1-2	-
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perișoare, găluște	3-4*	20-30 min.
Pește	3*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos besamel	1	3-6 min.
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	3	15-30 min.
Cartofi fierți în coajă	3-4	25-30 min.
Cartofi natur	3-4	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	5*	6-10 min.
Tocane, supe	3-4	15-60 min.
Legume și legume congelate	3-4	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	3-4	-
Preparare înăbușită		
Rulade	3-4	50-60 min.
Friptură înăbușită	3-4	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min
Prăjire**		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Cotlet, natur sau pane	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pește și file de pește natur sau pane	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește, pane și congelat, de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	5-6	continuu

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

Curățarea și îngrijirea

Indicațiile din acest capitol vă vor ajuta la curățarea plitei dvs. Puteți obține substanțele adecvate pentru curățare și îngrijire de la serviciul nostru pentru clienți sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

Curătați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curătați plita abia după ce aceasta s-a răcărit 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 mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărțarea petelor

■ bureți care zgârie

■ aparete de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri poate procura și de la unitatea de service abilităță sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție.

Numărul E și numărul FD:

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

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranță că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuporul dumneavoastră.



9000848977

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(930211)