

**Instructiuni montaj**

**Manual utilizare**

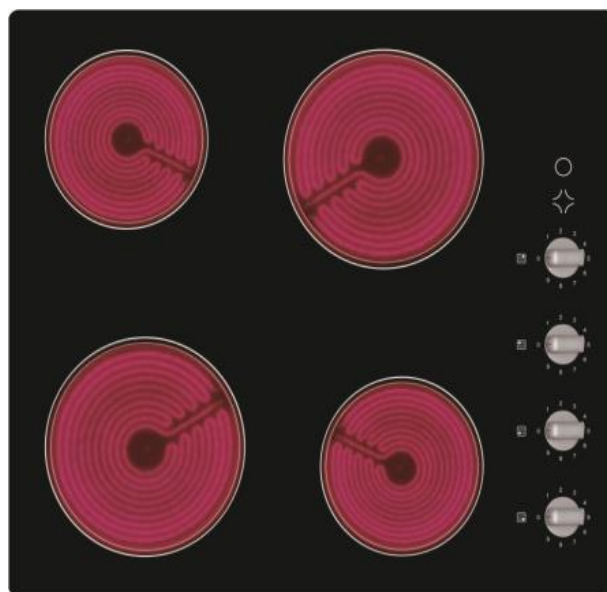
**Installation and Operating  
Instructions**

**Modele / Models:**

**RETRO VINTAGE ANTHRACITE**

**RETRO VINTAGE BEIGE**

**NEO SPICA**



**PYRAMIS**

## CUPRINS

<b>Informatii privind securitatea in exploatare</b>	<b>2</b>
<b>Descriere produs</b>	<b>6</b>
Imagine generala	<b>6</b>
Panou comanda	<b>6</b>
<b>Inainte de a utiliza plita vitroceramica</b>	<b>7</b>
<b>Utilizare plita vitroceramica</b>	<b>8</b>
Pornire plita vitroceramica	<b>8</b>
Pasi dupa finalizarea gatitului	<b>8</b>
<b>Sfaturi gatire</b>	<b>9</b>
<b>Setari nivele gatire</b>	<b>10</b>
<b>Intretinere si Curatare</b>	<b>11</b>
<b>Sfaturi depanare</b>	<b>12</b>
<b>Specificatii tehnice</b>	<b>13</b>
<b>Instalare si alte informatii utile</b>	<b>14</b>

# Informatii privind securitatea in exploatare

## ATENTIE!

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul doar atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

În cazul deteriorării cablului electric, pentru a evita un eventual pericol acesta trebuie schimbat de către producător sau de către un specialist calificat.

Conectarea echipamentului la rețeaua de energie electrică se poate face prin introducerea stecherului într-o priză accesibilă sau prin introducerea unui întrerupător prin respectarea polarității circuitelor electrice (recomandăm ca întrerupătorul să fie instalat de către personal specializat).

Acest echipament trebuie instalat prin respectarea regulilor de instalare, prin respectarea legislației în vigoare și doar în spații bine ventilate. Cititi prezentul manual înainte de instalare și / sau utilizare.

Copii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu echipamentul.

Specificatiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.

Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dvs.

Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale, de către persoane neinstruite sau fără experiență (inclusiv copiii), cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite adecvat de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.

Nu folosiți produsul dacă este defect sau are deteriorări vizibile.

Domeniu de utilizare

Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.

"ATENTIE: Acest aparat este destinat numai gatitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor."

Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă. Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

Piese accesibile ale aparatului se înfierbântă în timpul utilizării acestuia; nu lăsați copiii să se apropie până când aparatul nu se răcește.

Nu depozitați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le ia. Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemână copiilor. Depozitați la deseuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.

1. Nu folosiți produsul când cablul de alimentare sau stecherul sunt deteriorate. Apelați la agentul de service autorizat.
2. Acest produs este proiectat pentru utilizare exclusivă în interiorul casei.
3. Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată. Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.
4. Dacă aparatul este conectat direct la rețea, trebuie instalat un întrerupător omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
5. Conectarea echipamentului la rețeaua de energie electrică se poate face prin introducerea

stecherului într-o priză accesibilă sau prin introducerea unui întrerupător prin respectarea polarității circuitelor electrice (recomandăm ca întrerupătorul să fie instalat de către personal specializat).

6. Nu spălați produsul cu apă! Pericol de SOC electric!
7. Nu utilizați plită cu o tigaie goală deoarece aceasta îi poate altera performanțele și deteriora produsul.
8. Nu încălziți conserve nedeschise deoarece există riscul de explozie generat de încălzirea excesivă.
9. După ce a fost utilizată o perioadă lungă de timp, zona de încălzire corespunzătoare plăcii ceramice selectate va fi fierbinte. Nu atingeți suprafața ceramică pentru a evita rănirea.
10. Vă sugerăm să verificați periodic dacă nu există obiecte (sticlă, hârtie etc.) care ar putea bloca orificiile de ventilație de sub plită ceramică.
11. Obiectele metalice precum cuțite, furculițe, linguri și capace nu trebuie așezate pe plită deoarece se vor încinge și există riscul ranirii.
12. Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul și contactați Pyramis România. Pentru a evita posibilitatea unui șoc electric, nu continuați să utilizați o plită deteriorată.
13. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
14. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
15. **AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti departe.
16. Acest aparat nu este destinat să fie operat cu ajutorul unui temporizator extern.
17. După utilizare opriți plita.
18. Nu se utilizează un aparat de curățat cu abur pentru curățare.
19. **ATENȚIE:** Temperatura suprafeței depășește 95°C. Pentru a evita un pericol, accesul la aparat trebuie restricționat. Consultați instrucțiunile de instalare.
20. **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie avut grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire.
21. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi ținuti departe, dacă nu sunt supravegheați în permanență.
22. **AVERTISMENT:** Gătirea nesupravegheată pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate duce la incendiu. **NU încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți vasul de ex. cu un capac sau o pătură de foc.**
23. **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
24. **ATENȚIE:** Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

## Măsuri pentru siguranța în exploatare

Nu efectuați reparații sau modificări ale produsului. Puteti însă să remediați anumite probleme care nu necesită reparații sau modificări.

Nu folosiți produsul când abilitățile mentale sau de coordonare sunt afectate de alcool și/sau medicamente.

Produsul trebuie deconectat de la rețeaua de electricitate în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.

Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate numai de agenți de service autorizați.

Producatorul nu isi asuma raspunderea pentru daunele produse in urma efectuarii procedurilor de catre persoane neautorizate si poate anula garantia.

Aveti grija cand preparati retete care includ bauturi alcoolice. Alcoolul se evaporata la temperaturi mari si poate provoca incendii deoarece se va aprinde in contact cu suprafetele fierbinti.

Nu lasati materiale inflamabile langa produs, deoarece partile laterale ale acestuia se incalzesc in timpul utilizarii.

Asigurati-va ca orificiile de ventilare nu sunt infundate.

Asigurati-va ca opriti produsul dupa fiecare utilizare.

Presiunea vaporilor produsti datorita umezelii de pe suprafata plitei sau de pe partea inferioara a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurati-va asadar ca suprafata plitei si partea inferioara a recipientelor este intotdeauna uscata.

## **Instalarea**

### **Risc electrocutare**

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere la el.
- Conectarea la o sursă de alimentare cu împământare este obligatorie.
- Modificările la sistemul de cablare casnică trebuie făcute numai de un electrician calificat.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.

## **Măsuri de precauție pentru funcționare și întreținere**

### **Suprafata fierbinte**

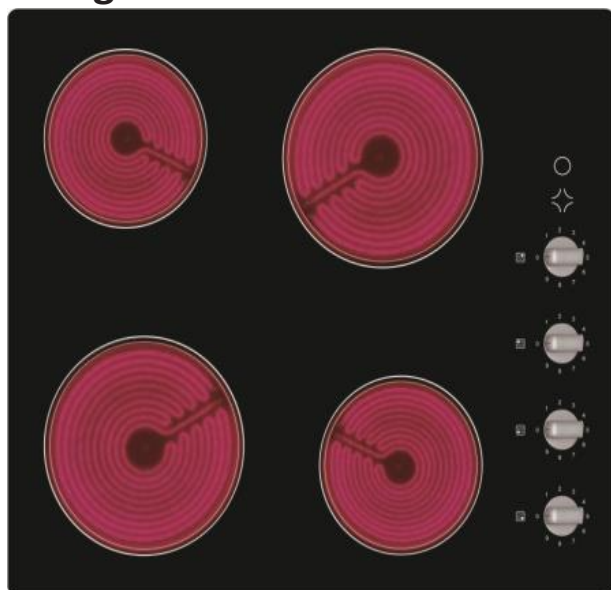
- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat pot deveni suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
- Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt obiect decât vasele adecvate să intre în contact cu sticla până când suprafața nu este răcită complet.
- Nu lăsați niciodată obiecte metalice (cum ar fi ustensile de bucătărie) sau tigăi goale pe plită, deoarece se pot încinge foarte repede.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la raniri, arsuri și opăririi.

### **Sfaturi generale**

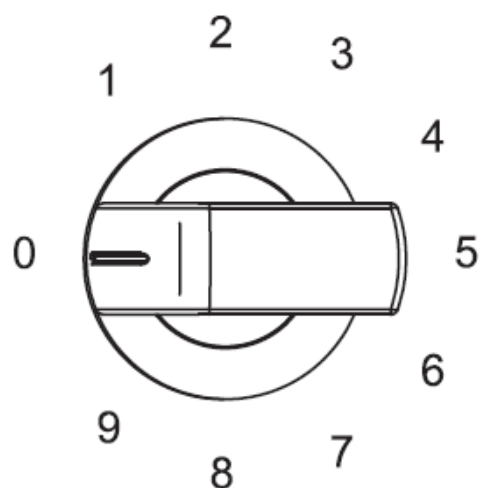
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este utilizat. Revărrările de alimente pot provoca fum, iar lichidele sau alimentele grase se pot aprinde.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu folosiți niciodată aparatul pentru încălzirea sau încălzirea încăperii.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita așa cum este descris în acest manual
- Nu reparați sau înlocuiți nicio piesă a aparatului decât dacă este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte lucrări de întreținere trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a vă curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plita.
- Nu folosiți tigăi cu margini zimțate și nu trageți tigăi pe suprafața sticlei, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu utilizați scule sau alți agenți de curățare abrazivi dure pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria sticla.

# Descriere produs

## Vedere generala

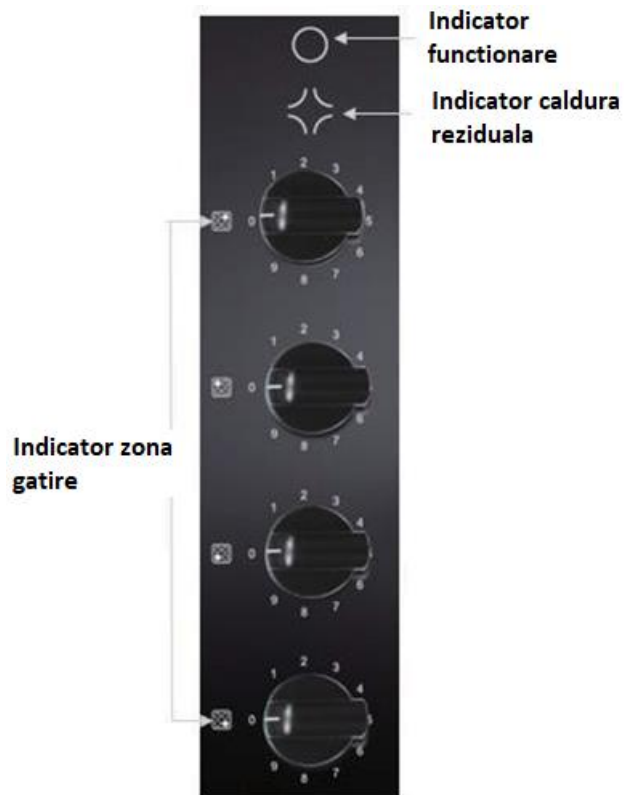


## Butoane control



Designul / culoarea butoanelor variaza functie de modelul ales.

## Panou comanda



## Inainte de utilizarea plitei vitroceramice

- Citiți acest ghid înainte de utilizare, luând în considerare secțiunea „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă pe plita vitroceramică.

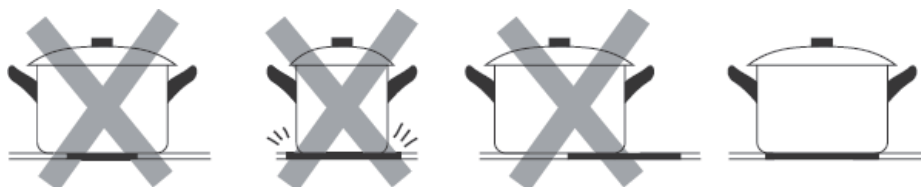
Nota: este posibil să observați puțin fum când porniți plita pentru prima dată. Fumul se datorează reziduurilor de fabricație rămase pe plită.

### Alegerea corectă a vaselor de gătit

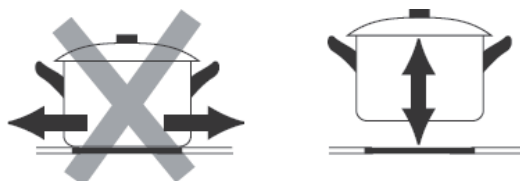
Nu folosiți vase de gătit cu margini zimțate sau cu bază curbată.



Asigurați-vă că baza cratiței este netedă, se așează ușor pe sticlă și are aceeași dimensiune cu zona de gătit. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



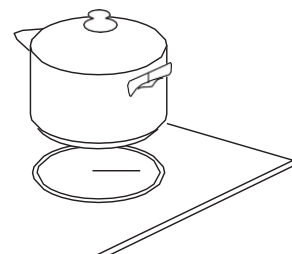
Ridicați întotdeauna vasul de gătit de pe suprafața de sticlă, nu trageți în lateral vasul deoarece această acțiune poate zgăria suprafața din sticlă.



## Utilizarea plitei vitroceramice

### Pornirea plitei pentru proces gatire

1. Conectati aparatul la reseaua electrica si porniti-l.
2. Asezati un vas pe zona de gatire selectata.
  - Verificati ca baza vasului dar si zona de gatire sunt uscate si curate.
3. Rotiti butonul aferent zonei de gatire in sensul acelor de ceasornic si selectate puterea de gatire dorita.



### Dupa finalizarea procesului de gatire

1. Rotiti butonul aferent zonei de gatire si aduceti-l in pozitia "0" (OFF - INCHIS).

Nota: suprafata zonei de gatire utilizate va ramane calda pentru o perioada de timp dup ace procesul de gatire se finalizeaza.

Indicatorul luminos "caldura reziduala" va ramane aprins pana cand temperatura va scadea si va ajunge la un nivel sigur.

Nota: dupa stingerea indicatorului luminos "caldura reziduala" suprafata zonei de gatit nu va fi complet racita, recomandam atentie in continuare pentru a evita eventualele raniri



## Sfaturi pentru gatit

### Sfaturi de gătit

- Când alimentele ajung la temperatura de fierbere, reduceți setarea temperaturii de gatire.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătit și va economisi energie prin reținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit.
- Începeți să gătiți la o temperatură ridicată, apoi reduceți căldura după ce mâncarea s-a încălzit.

### Fierberea, gătitul orezului

- Fierberea alimentelor are loc sub punctul de fierbere al apei, la aproximativ 85°C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este cheia pentru supe delicioase și tocane fragede, pe măsură ce căldura se dezvoltă fără a găti prea mult mâncarea.
- Unele alimente, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita o setare mai mare decât cea mai joasă setare pentru a se asigura că alimentele sunt găsite corect în timpul recomandat.

### Friptură înăbușită

Pentru a găti fripturi suculente:

1. Țineți carnea la temperatura camerei aproximativ 20 de minute înainte de gătit.
2. Încingeți o tigaie cu baza grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Stropiți o cantitate mică de ulei în tigaia încinsă și apoi coborâți carnea în tigaie.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea fripturii și de gradul de gătit dorit. Timpul poate varia între 2 – 8 minute pe fiecare parte. Apăsăți friptura pentru a măsura cât de gătită este - cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă câteva minute înainte de servire.

### Gatire tip stir-frying

1. Alegeți un wok cu baza plată compatibil cu plita vitroceramică sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți cantități mari, gătiți alimentele în mai multe loturi mai mici.
3. Preîncălziți tigaia și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi orice carne, apoi lăsați-o deoparte și păstrați-o la cald.
5. Se prăjesc legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, întoarceți zona de gătit la o setare mai scăzută, readuceți carnea în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele până când sunt încălzite. Serviți imediat

## Setari nivele gatire

Setările de mai jos sunt doar ghid. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de tipul / dimensiunile vaselor dvs. de gătit și cantitatea de alimente pe care o gătiți. Experimentați cu plita pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Nivel putere gatire	Recomandat pentru
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• încălzire delicată pentru cantități mici de alimente</li><li>• topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care ard rapid</li><li>• fierberea in timp lung</li><li>• încălzire lentă</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reincalzire</li><li>• fierbere rapida</li><li>• gatire orez</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• clatite</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sotari legume</li><li>• fierbere paste</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• gatire tip “stir-frying”</li><li>• gatire la nivel maxim putere</li><li>• fierbere supa</li><li>• fierbere apa</li></ul>

## Intretinere si curatare

Ce?	Cum?	Important!
Murdărirea uzuala sticlă (amprente digitale, urme, pete lăsate de alimente sau scurgeri fără zahăr pe sticlă)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opriți alimentarea plitei.</li> <li>2. Aplicați un detergent neabraziv pentru ceramică cât timp sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!), sau pur și simplu ștergeți cu o cârpă moale și apă caldă.</li> <li>3. Clătiți cu puțin lichid și ștergeți cu o cârpă moale curată sau un prosop de hârtie.</li> <li>4. Porniți din nou plita de gătit.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Când alimentarea plitei de gătit este oprită, nu va exista nicio indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Manevrați cu grijă!</li> <li>• Substanțele puternice de curatare, unele produse de curățare din nailon și agenți de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citiți întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul de curățare este potrivit.</li> <li>• Nu lăsați niciodată reziduuri pe plita, sticla se poate păta.</li> </ul>
Zahăr fierbinte (topit / fiert / etc) pe sticlă	<p>Îndepărtați-le imediat cu o racletă potrivită pentru plita din sticlă ceramică, având grijă la suprafețele fierbinți ale zonei de gătit.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opriți alimentarea plitei.</li> <li>2. Țineți lama sau ustensila de curatare într-un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau împingeți murdăria într-o zonă rece a plitei.</li> <li>3. Curățați murdăria cu o cârpă de vase sau un prosop de hârtie.</li> <li>4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „murdărirea zilnică pe sticlă” de mai sus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Îndepărtați cât mai curând posibil petele lăsate zahat topit. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar deteriora suprafața sticlei.</li> <li>• Pericol de tăiere: lama racletei este foarte ascuțită!</li> <li>• Utilizați cu grijă extremă și păstrați-o întotdeauna în siguranța.</li> </ul>
Scurgeri de grasime si / sau murdarirea butoanelor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Opriți alimentarea plitei</li> <li>2. Absorbiți scurgerea de grasime</li> <li>3. Ștergeți zona de control a butonului cu un burete sau o cârpă curată și umedă. (Scoateți butonul dacă este necesar).</li> <li>4. Ștergeți zona complet uscată cu o cârpă moale sau un prosop de hârtie.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dacă scoateți butonul, asigurați-vă că niciun lichid nu a trecut de garnitura de cauciuc din jurul axului butonului.</li> <li>• Verificați de asemenea dacă garnitura de cauciuc este intactă.</li> </ul>

## Sfaturi pentru depanare

Problema	Cauze posibile	Pasi de urmat
Plita nu porneste	Pana de curent in retea.	Asigurați-vă că plita este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pana de curent în casa sau în zona dvs. Dacă ați verificat totul și problema persistă, sunați la un tehnician calificat.
Sticla este zgariata	Vase de gătit cu muchii aspre. Vasele de gătit trase pe suprafața plitei. Se folosesc produse de curățare sau de curățare neadecvate, abrazive.	Folosiți vase de gătit baze netede si fara muchii aspre / ascutite. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Consultați secțiunea „Îngrijire și curățare”.
Unele tigăi scot zgomote de trosnet sau alt tip zgomote deosebite	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vaselor dvs. de gătit (straturi de diferite metale care vibrează diferit o dată încălzite).	Sunt zgomote normale si nu indica o defectiune a aparatului sau a vaselor
Plita emana un miros / fum la pornire	Acest fenomen este normal la prima utilizare a plitei vitroceramice	Opriți plita, lăsați-o să se răcească și ștergeți-o cu apă caldă și cârpă moale pentru a îndepărta toate reziduurile de fabricație.

## Specificatii tehnice

Model	RETRO VINTAGE ANTHRACITE RETRO VINTAGE BEIGE NEO SPICA
Numar zone gatire	4 Zone
Alimentare	220-240V~ 50Hz
Putere	2x1200W (145mm)
	2x1800W (180mm)
Consumul de energie pe zonă sau suprafață de gătit calculat pe kg ( $E_{\text{electric cooking}}$ )	Suprafara radianta mare: 182Wh/kg Suprafata radianta mica: 195Wh/kg
Consumul de energie pentru plită calculat pe kg ( $E_{\text{electric hot}}$ )	189 Wh/kg
Dimensiune produs LxAxI(mm)	580x510x78mm
Dimensiuni decupaj (A x B)	490(A) x 560(L) mm

Dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim continuu să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și designul fără notificare prealabilă.



# Instalarea

## Informatii preliminare

Apelati la un agent de service autorizat pentru instalarea produsului. Asigurati-va ca instalatia electrica este pregatita inainte de a solicita instalarea produsului de catre agentul de service autorizat. In caz contrar, apelati la un electrician sau instalator calificat pentru a face pregatirile necesare.

Indepartati toate elementele de ambalare ale produsului inainte de utilizare. Nu incercati sa aduceti nicio modificare plitei. Orice modificare poate provoca accidente grave.

Pregatirea instalatiilor electrice in vederea instalarii produsului constituie responsabilitatea clientului. Inainte de instalare, verificati vizual daca produsul nu este deteriorat. Daca este deteriorat, nu ii instalati. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Atentie: Acest echipament este destinat doar pentru gatirea alimentelor. Nu se va utiliza in alte scopuri (spre exemplu pentru incalzirea locuintei).

În cazul deteriorării nu fac obiectul garanției părțile de sticlă sau plastic, becurile, butoanele, mânerele și garniturile din cauciuc. Defecțiunile estetice (zgârieturi, pete, ștergerea simbolurilor de pe suprafețele din sticlă sau inox) care nu afectează funcționarea produsului nu pot face obiectul unei reclamații în perioada de garanție!

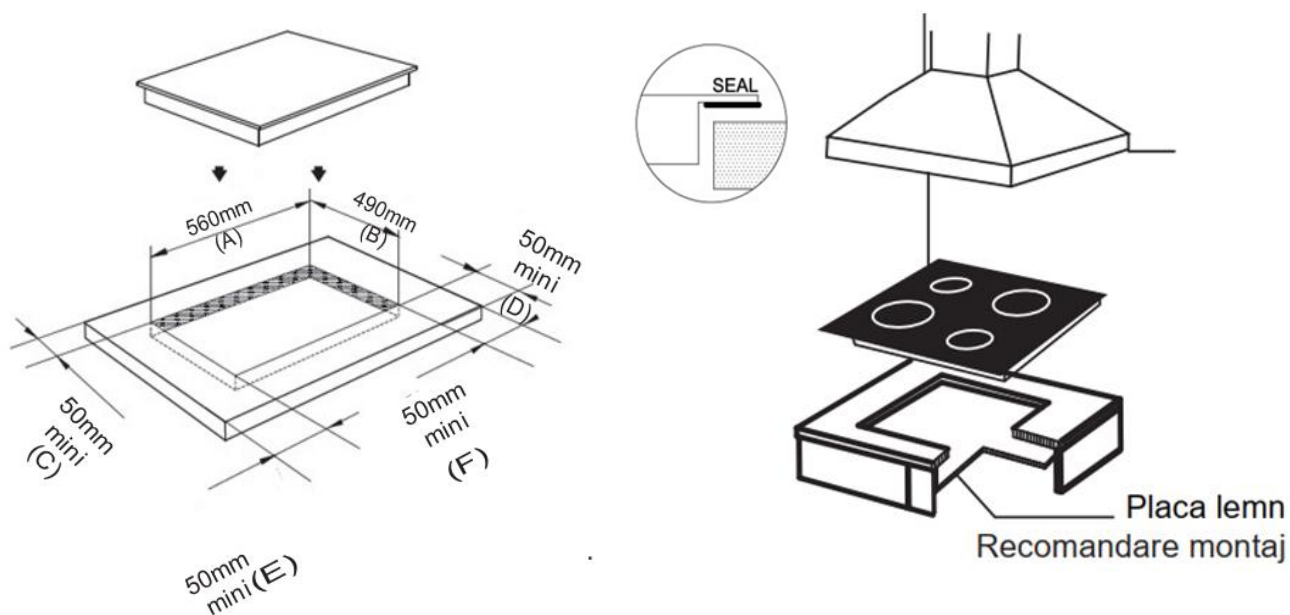
Plita este conceputa pentru instalarea in mobilierul de bucatarie disponibil in comert. Intre aparat si pereti/mobilierul de bucatarie trebuie pastrata o distanta de siguranta in conformitate cu indicatiile prezentate in imaginile de mai jos.

Indepartati ambalajele si elementele de fixare pentru transport.

Suprafetele, elementele laminate si adezivii utilizati trebuie sa fie rezistente la caldura (minim 95 °C). Blatul trebuie sa fie aliniat si fixat in pozitie orizontala.

- Decupați suprafața de lucru conform dimensiunilor prezentate în desen.
- În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minim 50 mm în jurul orificiului.
- Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 38mm. vă rugăm să alegeți un material de lucru rezistent la căldură pentru a evita deformarea acestuia cauzată de radiația de căldură de la plită.
- Când instalați plita peste sertare, trebuie instalată o placă separatoare de 10mm sub plită.

Placa trebuie să fie realizată din materiale adecvate rezistente la caldura.



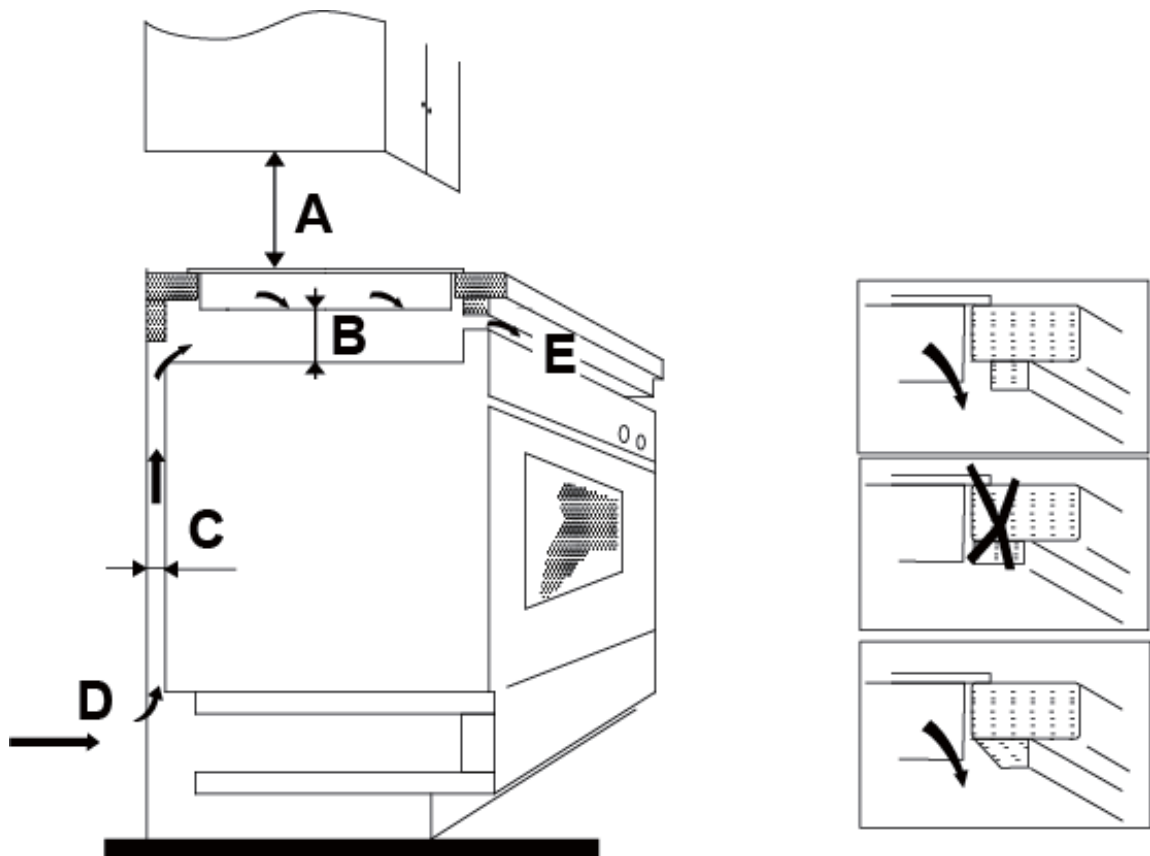
A	B	C	D	E	F
560mm	490mm	50mm min	50mm min	50mm min	50mm min



Asigurați-vă că plita este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate.



*Nota:* Distanța de siguranță dintre plita ceramică și dulapul de deasupra acesteia sau hota ar trebui să fie de cel puțin 650 mm.

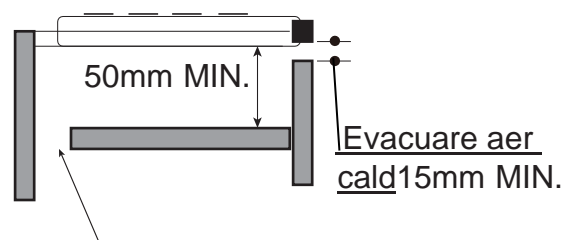
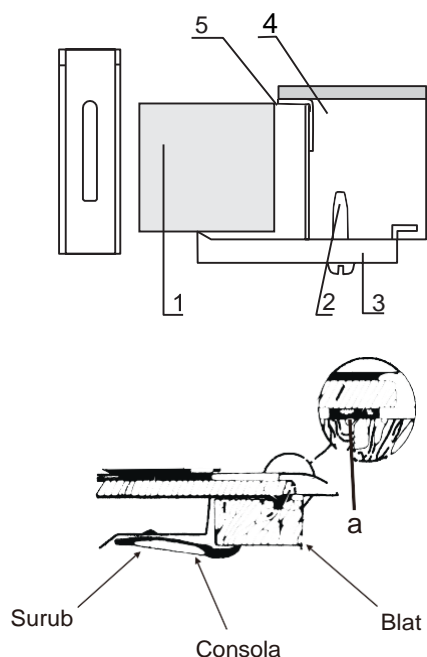


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650 min	50 min	50 min	Admisie aer	Evacuare aer 10 mm

## Montarea si fixarea plitei in decupaj mobila

Înainte de a introduce plita în suprafața de lucru, așezați sigiliul adeziv în jurul marginii inferioare a plitei. Este important să fixați etanșarea uniform, fără goluri, pentru a preveni infiltrarea lichidelor pe sub plită.

1. Întoarceți plita cu susul în jos (asigurați-vă că suprafața pe care va fi așezată nu va zgâria sticla vitroceramică).
2. Așezați garnitura în jurul marginii inferioare a plitei.
3. Înșurubați un capăt al consolelor de fixare în orificiile de pe partea inferioară a plitei.
4. Așezați plita în decupajul suprafeței de lucru, astfel încât să stea ferm pe suprafață.
5. Reglați poziția suporturilor pentru a se potrivi cu grosimea suprafeței de lucru.
6. Înșurubați plita pe partea inferioară a suprafeței de lucru folosind celălalt capăt al consolelor de fixare deja atașate la plită.



Fanta ventilare  $\geq$  mm:30

### Atentie!

- Plita trebuie instalata de personal calificat, nu instalati Dvs plita decat in cazul in care sunteti calificat in acest sens.
- Plita nu se va monta deasupra echipamentelor frigorifice, a masinilor de spalat rufe sau vase sau a uscatoarelor de rufe.
- Mobilierul / peretele din spate trebuie sa fie rezistenti la caldura.
- Blatul de lucru si banda de sigilare trebuie sa fie deasemenea rezistente la caldura.
- Nu se vor folosi pentru curatare aparate care folosesc aburi.



## Conectarea plitei la rețeaua electrică

Conectarea la rețea trebuie să fie făcută în directă concordanță cu standardele locale și respectând legislația în vigoare.

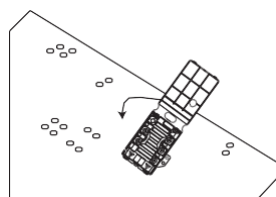
Voltaj 220 - 240V <b>ATENȚIE!</b> Pericol de electrocutare! Conexiunea trebuie făcută obligatoriu la o priză cu împământare.			Recomandare tip cablu conectare
1	-Pentru rețele trifazate cu alimentare la 380-415 V conectarea se face astfel: -Faza L1 / L2. Nul N1 / N2 -Împământare		H07RN-F5G1.5mm <sup>2</sup>
2	-Pentru rețele monofazate cu alimentare la 220-240 V conectarea se face astfel: -Faza L1 / L2. Nul N1 / N2 -Împământare		H07RN-F5G1.5mm <sup>2</sup>



### ATENȚIE

Inchideți capacul plăcii de alimentare după finalizarea conexiunilor.

PLACA ALIMENTARE





1. Dacă cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de un tehnician calificat cu unelte dedicate pentru a evita orice accidente.
2. Instalatorul trebuie să se asigure că a fost realizată conexiunea electrică corectă și că aceasta este conformă cu reglementările de siguranță.
3. Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
4. Instalatorul trebuie să folosească cablul de alimentare furnizat.

### Reguli de utilizare

- Aceasta plită este destinată pentru utilizare casnică, nu este proiectată pentru scopuri comerciale sau utilizare tip industrial.
- În timpul utilizării plita produce căldură și umiditate în încăperea în care este instalată. Verificați ca încăperea să fie bine ventilată, recomandarea noastră este să instalați o hotă de bucatărie pentru o ventilație corespunzătoare.
- În cazul în care utilizați plita pentru o perioadă mai lungă de timp ventilația trebuie îmbunătățită prin deschiderea unei ferestre sau creșterea vitezei de aspirare a hotei de bucatărie.
- Nu utilizați plita dacă aceasta a intrat în contact cu apă. Nu folosiți plita cu mâinile ude

## Informatii privind protectia mediului

	<p>Dupa instalare toate deseurile rezultate din dezambalare vor fi predate intr-un mod care permite reciclarea lor si implicit protejarea mediului.</p> <p>Materialul utilizat la ambalarea produsului este complet reciclabil și este marcat cu simbolul pentru reciclare. Respectați reglementările locale privind reciclarea. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi din plastic, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor, deoarece sunt foarte periculoase pentru siguranța acestora.</p> <p>Acest aparat este marcat în conformitate cu directiva europeană 2002/96/EC cu privire la Deșeurile de Echipamente Electrice și Electronice (DEEE). Prin reciclarea adecvată a acestui aparat contribuiți la protejarea mediului și a sănătății publice.</p> <p>Simbolul  de pe aparat sau de pe documentele care însoțesc aparatul, indică faptul că aparatul nu trebuie reciclat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie reciclat la un centru specializat pentru colectarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice.</p> <p>Reciclarea aparatului trebuie să se realizeze în conformitate cu reglementările referitoare la protecția mediului. Pentru mai multe informații referitoare la depozitarea și reciclarea aparatelor uzate, luați legătura cu autoritățile competente, centrele de colectarea a deșeurilor de echipamente electrice și electronice sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul.</p>
---	---

- A. Pentru îmbunătățirea calității produsului, specificațiile tehnice se pot modifica fără notificări.
- B. Imaginile din acest manual sunt schematic și pot să difere față de produs.
- C. Valorile prezentate pe eticheta produsului sau în documentele însoțitoare ale produsului sunt obținute în laborator pe baza standardelor corespunzătoare. Pe baza condițiilor operaționale și de mediu, aceste valori pot varia.
- D. Versiunile actualizate ale documentațiilor pot fi puse la dispoziția persoanelor interesate prin contactarea importatorului / distribuitorului autorizat.

# ENGLISH

## INDEX

<b>Important Safety Warnings</b>	<b>2</b>
<b>Product overview</b>	<b>5</b>
Top view	<b>5</b>
Control panel	<b>5</b>
<b>Before using your Ceramic Hob</b>	<b>6</b>
<b>Using your Ceramic Hob</b>	<b>7</b>
To start cooking	<b>7</b>
When you have finished cooking	<b>7</b>
<b>Cooking guidelines</b>	<b>8</b>
<b>Heat settings</b>	<b>9</b>
<b>Care and cleaning</b>	<b>10</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>11</b>
<b>Technical Specifications</b>	<b>12</b>
<b>Installation</b>	<b>13</b>

## Important Safety Warnings

25. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
26. This product is intended for indoor use only.
27. Power line connection: The power cord must be connected in compliance with the relevant Romanian standards.
28. If the appliance is being connected directly to the mains an Omni-polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
29. Please use a dedicated power protection switch.
30. Do not wash the ceramic plate directly with water as excess water entering the hob is a hazard. Wipe it with a damp cloth instead.
31. Do not use the ceramic hob with an empty pan as this will affect its operational performance and may damage the unit.
32. Do not heat unopened canned goods directly on the ceramic hob as there is a danger of explosion due to heat expansion.
33. After being in use for a long time, the corresponding heating zone of the ceramic plate will be hot. Do not touch the ceramic surface to avoid personal injury.
34. We suggest you periodically check that there are no objects (glass, paper, etc) that could obstruct the ventilation inlets under your ceramic hotplate.
35. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they will get hot.
36. If the surface is cracked, switch off the appliance and contact Pyramis Romania. To avoid the possibility of an electric shock do not continue to use a damaged hob.
37. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
38. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
39. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
40. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

41. After use switch off the hob element at its control.
42. Shall state a steam cleaner is not be used.
43. CAUTION: The surface temperature exceeds 95°C. To avoid a hazard, under bench access must be restricted. Refer to the installation instructions.
44. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.  
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
45. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover. Came e.g. with a lid or a fire blanket.
46. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
47. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
48. WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## Other Safety Precautions

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed by an authorized electrician according to these instructions.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could void the warranty or liability claims.

## Installation

### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

# Operation and Maintenance Precautions

## Hot Surface

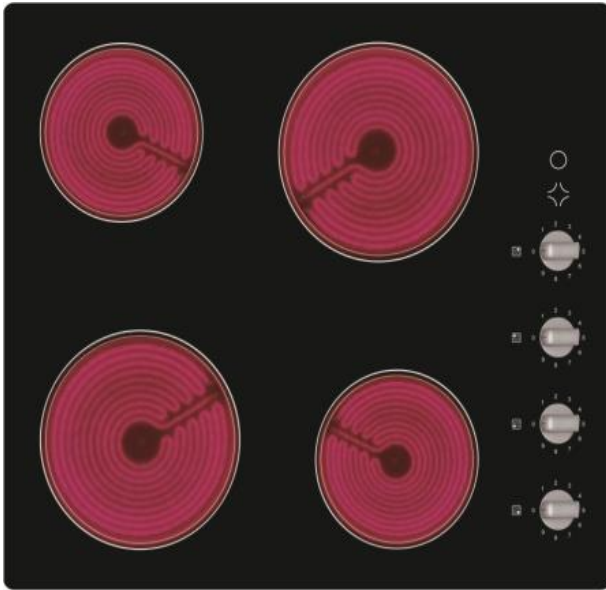
- During use, accessible parts of this appliance may become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the glass until the surface is cool.
- Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## General precautions

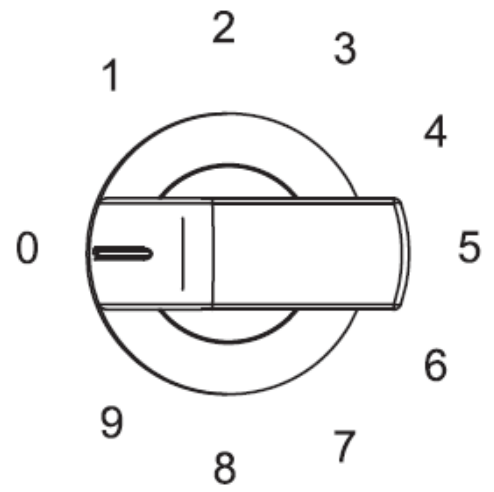
- Never leave the appliance unattended when in use. Spillovers can cause smoking and greasy spillovers may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.

# Product Overview

## Top View

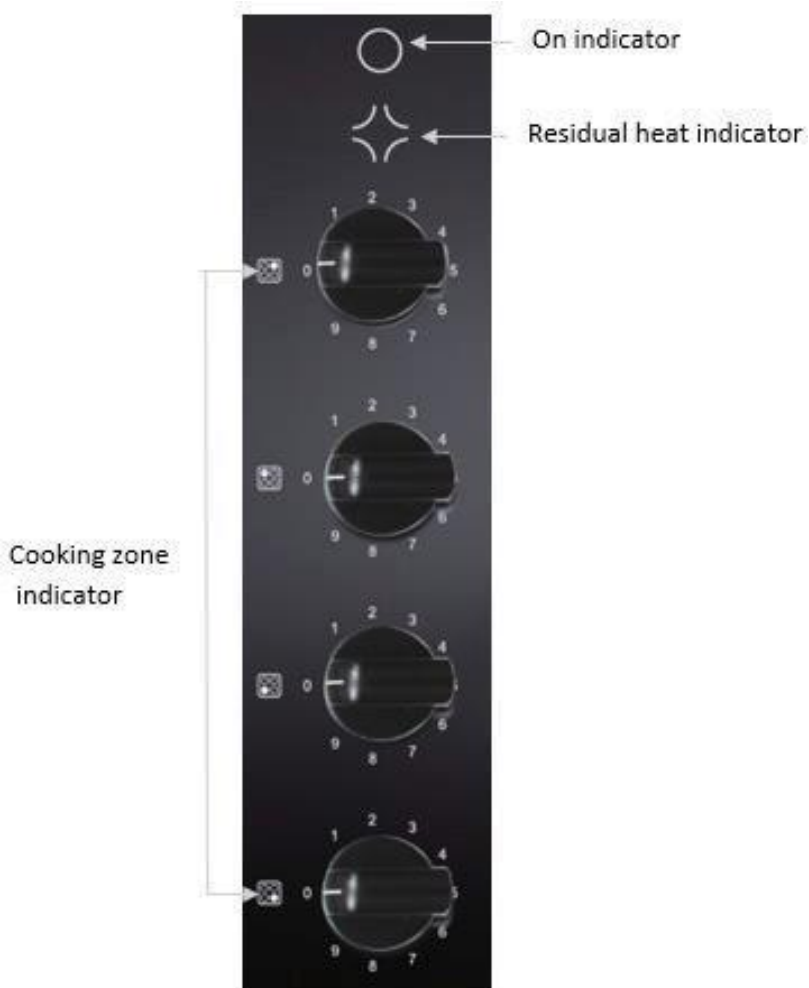


## Knob Controls



The design of the knob depending from model to model.

## Control Panel



## Before using your Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

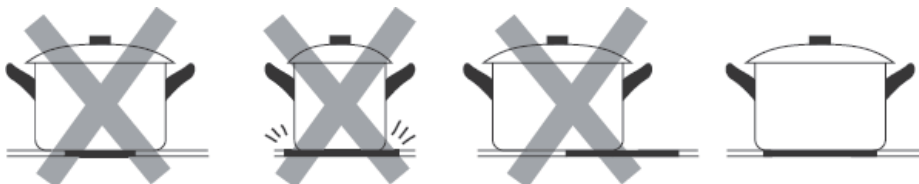
Note: you may notice a little smoke when you turn the hob on for the first time. The smoke is due to the manufacturing residues left on the hob.

## Choosing the right Cookware

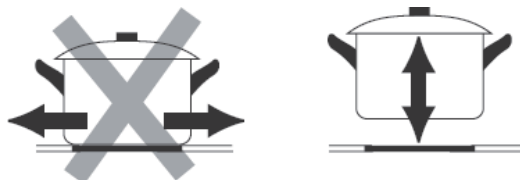
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, as they may scratch the glass.

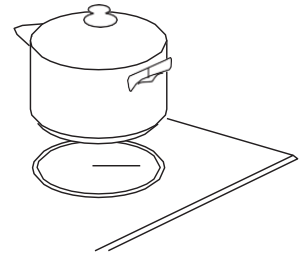




## Using your Ceramic Hob

### To start cooking

4. Turn on power supply to the hob.
5. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
6. Turn the associated knob clockwise to turn on the cooking zone.



### When you have finished cooking

1. Turn the associated knob to the “0” (OFF) position.

Note: the cooking zone will remain hot for a little while after it has been turned off.  
A residual heat indicator will light up until the cooking zone temperature has dropped to a safe level.

Note: the cooking zone will remain warm after the residual heat indicator is no longer illuminated. Please take care.

# Cooking Guidelines

## Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high heat setting then reduce the heat once the food has heated through.

## Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews as the flavours develop without overcooking the food.
- Some items, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

## Searing steak

To cook juicy steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based bottom frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and the desired degree of cooking. Times may vary between 2 – 8 minutes per each side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes before serving.

## Stir-frying

1. Choose a ceramic compatible Cat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, then put it aside and keep warm.

5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently until they are heated through. Serve immediately.

## Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power to the cooktop at the wall.</li> <li>2. Apply a non-abrasive ceramic cleaner while the glass is still warm (but not hot!), or simply wipe clean with a soft cloth and lukewarm water.</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a soft clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if the cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boil-overs, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a scraper suitable for ceramic glass cooktop, being careful of hot cooking zone surfaces.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power to the cooktop at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: The scraper blade is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the knob controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power to the cooktop at the wall.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe around the knob control area with a clean damp sponge or cloth. (Remove the knob if required).</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a soft cloth or paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If you remove the knob, ensure no Cuid has moved past the rubber seal around the knob shaft.</li> <li>• Also check that the rubber seal is intact.</li> </ul>

## Trouble Shooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	<p>Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>Check whether there is a power outage in your home or area.</p> <p>If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Cookware dragged across the cooktop surface.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with Cat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware' section.</p> <p>See 'Care and cleaning' section.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently once heated).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
There is smoke when the hob is turned on.	This is normal when the hob is turned on for the first time.	Turn the hob off, let it cool and wipe it down with lukewarm water and soft cloth to remove all manufacturing residues.

## Technical Specification

Model	RETRO VINTAGE ANTHRACITE RETRO VINTAGE BEIGE NEO SPICA
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz
Power	1200W (145mm)
	1800W (180mm)
Product Size LxWxH(mm)	580x510x68mm
Cut-out Dimensions (A x B)	490(W) x 560(L) mm

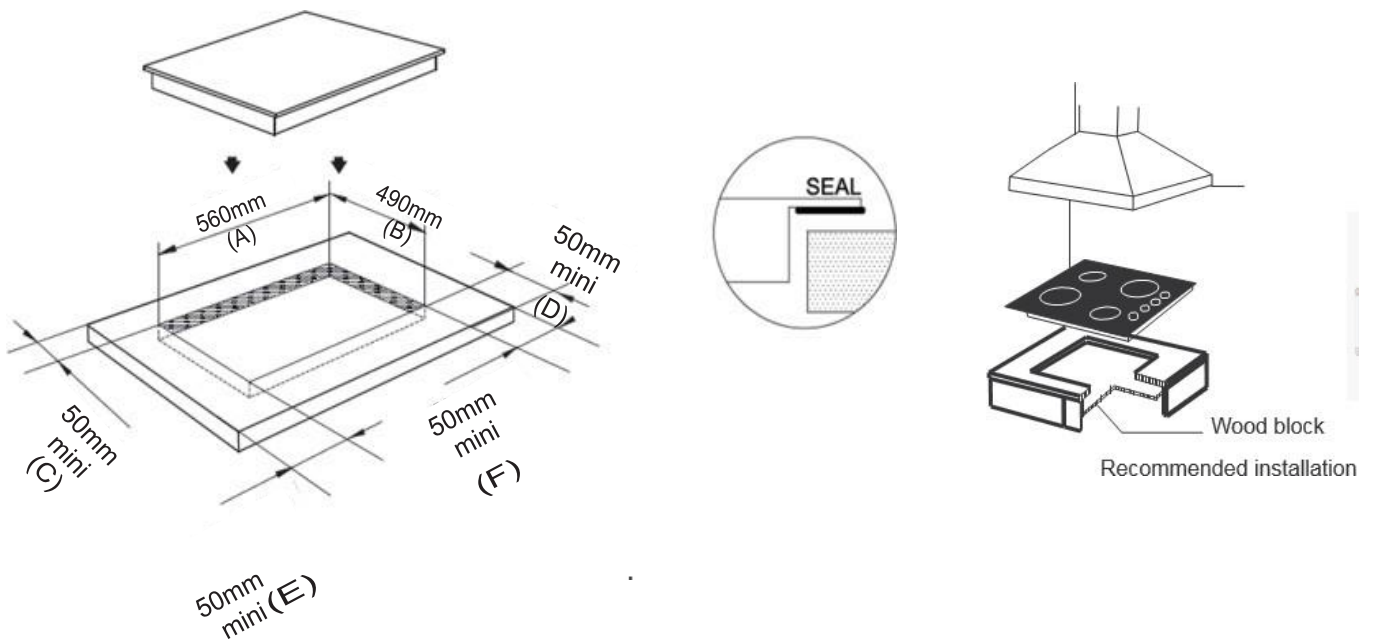
Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.



# Installation

## Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 40-50mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.
- When installing the hob over drawers, a board must be installed 10mm underneath the hob. The board must be made of suitable heat resistant materials.



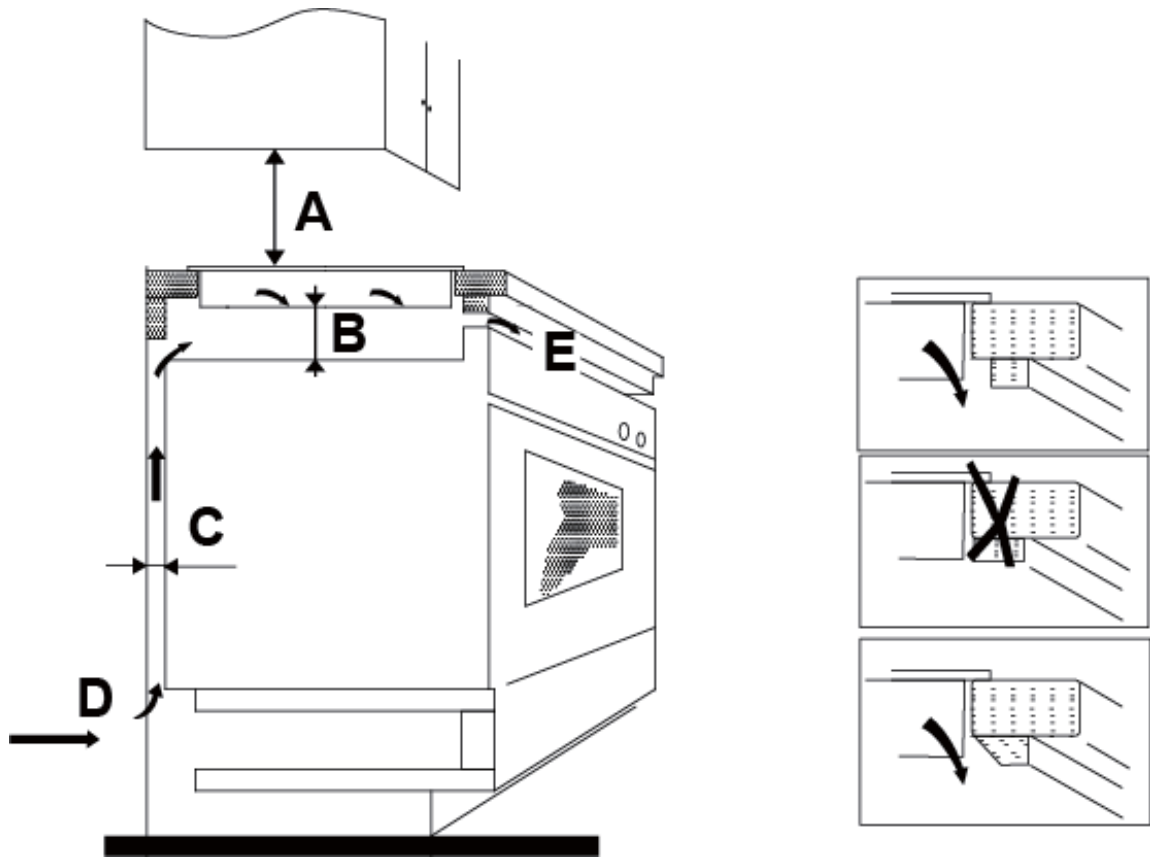
A	B	C	D	E	F
560mm	490mm	50mm min	50mm min	50mm min	50mm min



Make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.



*Note:* The safety distance between the ceramic hob and the cupboard above it or rangehood should be at least 650mm.



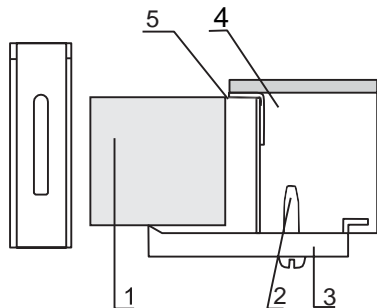
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
650 min	50 min	50 min	Air intake	Air exit 10 mm



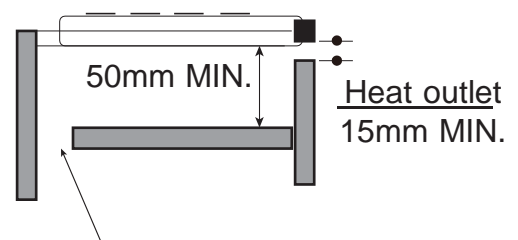
## Inserting and fixing the hob

Before inserting the hob into the work surface, place the adhesive seal around the underside edge of the hob. It is important to fix the seal evenly without gaps, to prevent liquids from seeping underneath the hob.

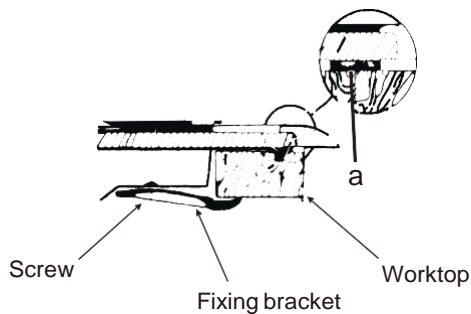
1. Turn the hob upside down (ensure the surface will not scratch the ceramic glass).
2. Place the gasket around the bottom edge of the hob.
3. Screw one end of the fixing brackets into the holes on the underside of the hob.
4. Place the hob into the work surface cutout, so it is sitting firmly on the surface.
5. Adjust the position of the brackets to suit the thickness of the work surface.
6. Screw the hob to the underside of the work surface using the other end of the fixing brackets already attached to the hob.



- 1 - worktop
- 2 - screw
- 3 - bracket
- 4 - hob
- 5 - hob seal



Ventilation slot  $\geq$  mm:30




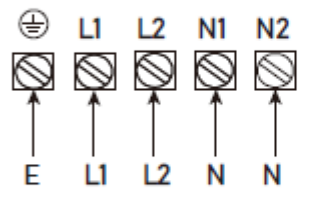

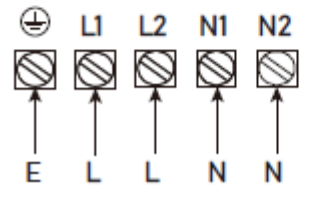


## Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel. Never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the benchtop and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used for cleaning the product.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant local standards.

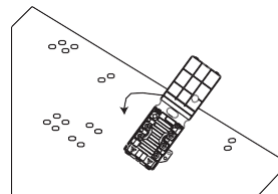
Voltage heating elements 220 - 240 V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the  PE terminal.			Recommended type of connection lead
1	-For 380- 415 earthed three-phase connection. -Phases in succession L1, L2, Neutral to N1,N2. -Protective ground to 		H07RN-F5G1.5mm <sup>2</sup>
2	-For 220 - 240 V earthed one-phase connection. -Phases in succession L1, L2, Neutral to N1,N2. -Protective ground to 		H07RN-F5G1.5mm <sup>2</sup>



### WARNING

Close the cable clamp after making the electrical connection. Close the terminal board cover by twisting it down.

TERMINAL BOARD



1. If the cable is damaged or needs replacing, the operation must be carried out by a qualified technician with dedicated tools to avoid any accidents.
2. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
3. The cable must not be bent or compressed.
4. The installer must use the supplied power cord.

## Disposal



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.