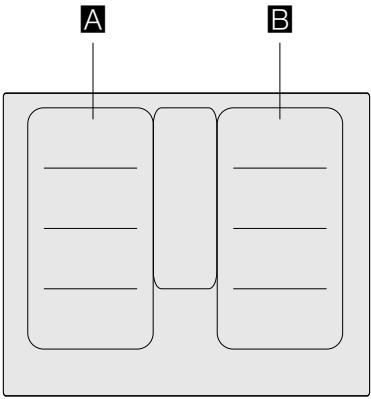




PLITĂ

[ro] INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE

T6..S6...



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	5
	Instrucțiuni de siguranță importante	6
	Cauzele avariilor	7
	Vedere de ansamblu	7
	Protecția mediului	8
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie	8
	Evacuarea corectă ca deșeu	8
	Gătitul cu inducție	8
	Avantaje la gătitul cu inducție	8
	Recipiente	8
	Familiarizarea cu aparatul	10
	Panoul de comandă	10
	Zonele de gătit	11
	Indicatorul de căldură reziduală	11
	Suport-Twist cu buton Twist	12
	Îndepărtați butonul twist	12
	Păstrarea butonului twist	12
	Funcționarea fără buton twist	12
	Operarea aparatului	13
	Conectarea și deconectarea plitei	13
	Setarea poziției de gătit	13
	Recomandări pentru gătit	14
	Zona Flex	16
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor	16
	Folosirea ca două poziții de gătit independente	16
	Ca poziție de gătit unică	16
	Funcția Move	17
	Activare	17
	Dezactivare	17
	Zona FlexPlus	18
	Indicații cu privire la veselă	18
	Activare	18
	Dezactivare	18
	Funcții de timp	19
	Programarea timpului de preparare	19
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	19
	Funcția de cronometru	20
	Funcția PowerBoost	20
	Activare	20
	Dezactivare	20
	Funcția ShortBoost	21
	Recomandări de utilizare	21
	Activare	21
	Dezactivare	21
	Funcția de menținere la cald	21
	Activare	21
	Dezactivare	21
	Transferul setărilor	22
	Activare	22
	Sistemul de senzori pentru prăjire	22
	Avantaje la prăjire	22
	Tigăi pentru senzorul de prăjire	22
	Treptele de temperatură	23
	Tabel	23
	Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă	26
	Setările vor fi efectuate astfel	28
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	28
	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	28
	Siguranță automată pentru copii	28
	Protecția la ștergere	29
	Deconectarea automată de siguranță	29
	Setări de bază	30
	Accesarea setărilor de bază:	31
	Afișajul consumului de energie	32
	Testul vaselor de gătit	32
	PowerManager	33
	Home Connect	33
	Instalare	33
	Setări Home Connect	35
	Actualizare software	37
	Telediagnoza	37
	Indicație pentru protecția datelor	37
	Declarație de conformitate	37
	Racord hotă	38
	Inițializare	38
	Deconectare de la rețea	39
	Comandarea hotei prin intermediul plitei	39
	Setările sistemului de comandă a hotei	40

	Curățarea	40
	Plită de gătit	40
	Rama plitei	40
	Buton twist	41
	Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	41
	Defecțiuni – ce este de făcut?	43
	Unitatea service abilitată	44
	Numărul E și numărul FD:	44
	Preparate de verificare	45

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



Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și de montaj, cât și actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari.

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În caz că a suferit deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul, contactați Serviciul Tehnic și notați deteriorările provocate, în caz contrar veți pierde dreptul la orice tip de despăgubire.

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 trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întrerupere. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Folosiți exclusiv dispozitivele de protecție sau grătarele de protecție pentru copii, care au fost aprobate de noi. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă 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. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

În cazul în care purtați un echipament medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă la medicul dvs. că acesta corespunde Directivei 90/385/CEE a Consiliului Comunității Europene din 20 iunie 1990, precum și standardelor DIN EN 45502-2-1 și DIN EN 45502-2-2 și că a fost ales, implantat și programat conform VDE-AR-E 2750-10. Dacă aceste condiții necesare sunt îndeplinite și, în plus, se utilizează ustensile de bucătărie și vase de gătit care nu sunt metalice și cu mânere care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări regulamentare, folosirea acestei plite nu reprezintă niciun pericol.

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extintoare sau cu 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.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Avertizare – 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. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

Elementele de operare detașabile sunt magnetice. Magneții pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Persoanele cu implanturi electronice nu trebuie să poarte în apropierea corpului elementul de operare (de ex. în buzunarul de la cămașă sau de la pantaloni), în cazul stimulatorului cardiac, trebuie păstrată o distanță minimă de 10 cm.

Avertizare – Pericol de defecțiune!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.

Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

Avertizare – Pericol de vătămare!

- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- 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 recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

Deteriorări	Cauza	Măsură
Pete	Preparate revărsate.	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Fundurile rugoase ale vaselor zgârie plita.	Verificați vesela pentru gătit.
Decolorări	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
	Urme lăsate de oale trase.	Atunci când le deplasați, ridicați oalele și tigăile.
Deformare concavă	Zahăr, alimente cu conținut mare de zahăr.	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.
- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

Gătitul cu inducție se deosebește radical de gătitul obișnuit, căldura fiind generată direct în vasul de gătit. Acest lucru oferă o serie întreagă de avantaje:

- Economie de timp la fierbere și prăjire.
- Economie de energie.
- Întreținere și curățare mult mai ușoare. Mâncărurile revărsate nu se lipesc foarte repede prin ardere.
- Controlul căldurii și siguranță; plita mărește sau reduce alimentarea cu căldură imediat după fiecare operare. Zona de gătit cu inducție întrerupe alimentarea cu căldură imediat ce vasul de gătit este luat de pe zona de gătit, fără ca aceasta să fi fost deconectată în prealabil.

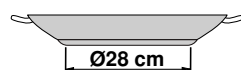
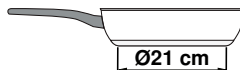
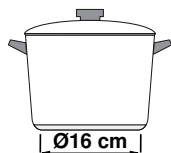
Recipiente

Utilizați numai veselă feromagnetică pentru prepararea cu inducție, ca de exemplu:

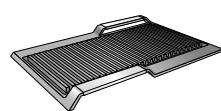
- Veselă din oțel emailat
- Veselă din fontă
- Veselă specială din oțel inoxidabil, adecvată pentru prepararea cu inducție.

Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Testul vaselor de gătit".

Pentru un rezultat bun al preparării, este recomandabil ca zona feromagnetică a fundului oalei să corespundă mărimii zonei de gătit. În cazul în care vesela de pe o zonă de gătit nu este recunoscută automat, încercați din nou pe o poziție de fierbere cu un diametru mai mic.

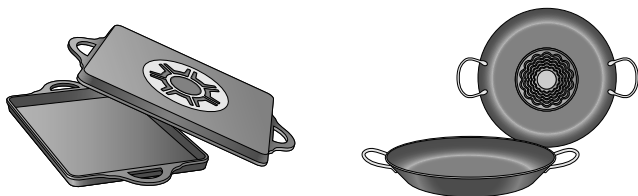


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

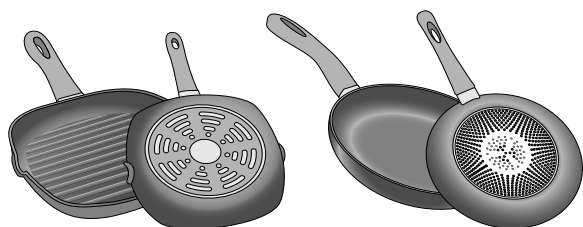


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- În cazul în care fundul vasului de gătit este numai parțial feromagnetic, se va încălzi numai suprafața feromagnetică. De aceea, se poate produce o distribuție neuniformă a căldurii. Zona care nu este feromagnetică poate prezenta o temperatură prea redusă pentru gătit.



- În cazul în care materialul fundului vasului de gătit constă, printre altele, din părți de aluminiu, atunci suprafața feromagnetică este de asemenea redusă. Se poate întâmpla ca acest vas de gătit să nu se încălzească cum trebuie sau ca eventual să nici nu fie recunoscut automat.



Recipiente inadecvate

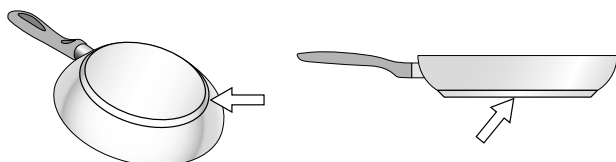
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- oțel fin normal
- sticlă
- ceramică
- cupru
- aluminiu

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

Textura fundului veselei poate influența rezultatul preparării. Utilizați oale și tigăi din materiale care repartizează uniform căldura în vas, de ex. oale cu fund tip "sandwich" din oțel inoxidabil, astfel economisindu-se timp și energie.

Utilizați vase de gătit cu fundul plat, fundurile care nu sunt plate afectează negativ alimentarea cu căldură.



Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

Dacă nu se plasează un recipient pe zona de gătit selectată sau nu este din materialul sau de dimensiunea potrivită, nivelul de gătit care se vizualizează pe indicatorul din zona de gătit clipește. Plasați recipientul potrivit pentru a înceta să clipească. Dacă se întârzie mai mult de 90 de secunde, zona de gătit se oprește automat.

Recipiente goale sau cu bază subțire

Nu încălziți recipiente goale, nici nu utilizați recipiente cu baza subțire. Plita de gătit este dotată cu un sistem intern de siguranță, dar un recipient gol se poate încălzi atât de repede încât funcția "dezactivare automată" nu are timp să reacționeze și poate atinge o temperatură foarte ridicată. Baza recipientului poate ajunge să se topească și să deterioreze sticla plitei. În acest caz, nu atingeți recipientul și opriți zona de gătit. Dacă, după ce se răcește, nu funcționează, luați legătura cu serviciul de asistență tehnică.

Recunoașterea automată a vasului

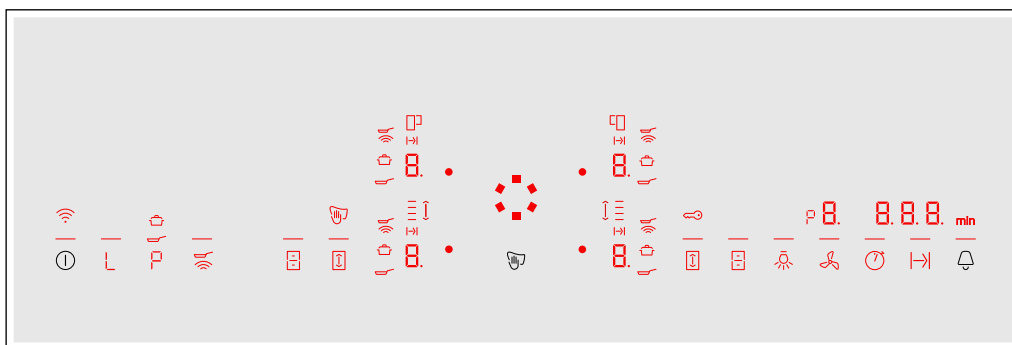
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.

Familiarizarea cu aparatul

Găsiți informații despre dimensiunile și puterile zonelor de gătit în → *Pagina 2*

Indicație: . În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.

Panoul de comandă



Suprafețe de comandă	
	Înterupător principal
	Funcția de menținere la cald
	Funcția PowerBoost și ShortBoost
	Senzor de prăjire
	Zonă de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Funcția cronometru
	Setarea timpului de preparare
	Timer pentru timpi scurți și sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
	Sistem de control al ventilației
	Sistemul de iluminat al hotei

Afișare	
	Starea de funcționare
	Trepte de preparare termică
	Căldură reziduală
	Funcția Powerboost și Shortboost
	Funcția PowerBoost
	Funcția ShortBoost
	Funcția de menținere la cald
	Senzor de prăjire
	Zonă de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Zona de gătit FlexPlus
	Setarea timpului de preparare
	Funcția de temporizare
	Indicatorul timpului
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	WLAN

Panourile de comandă

Atunci când plita se încălzește, se aprind simbolurile panourilor de comandă care vă stau la dispoziție în acest moment.

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

Indicații

- Simbolurile corespunzătoare ale panourilor de comandă se aprind în funcție de disponibilitate. Afișajele pozițiilor de gătit sau ale funcțiilor selectate se aprind cu intensitate mai mare.
- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Zonele de gătit

Zone de gătit		
	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
	Zona de gătit FlexPlus	Zona de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau stânga. A se vedea secțiunea → "Zona FlexPlus"
Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"		

Indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Acesta indică faptul că o zonă de gătit mai este încă fierbinte. Nu atingeți zona de gătit atâta timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

- Afișare **H**: temperatură mare
- Afișare **h**: temperatură scăzută

În cazul în care îndepărtați vesela de pe zona de gătit în timpul preparării, indicatorul de căldură reziduală și treapta de fierbere aleasă se aprind intermitent, alternativ.

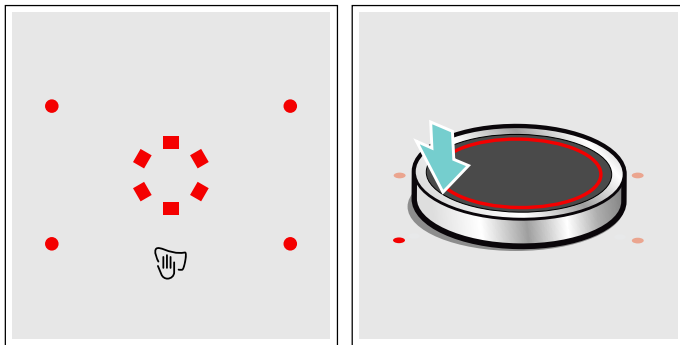
La deconectarea zonei de gătit, se aprinde indicatorul de căldură reziduală. Chiar dacă plita este deja deconectată, indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins atâta timp cât zona de gătit încă mai este caldă.



Suport-Twist cu buton Twist

Suportul twist este domeniul de setări în care, cu butonul twist, puteți selecta pozițiile de gătit și treptele de preparare termică. În domeniul suportului twist, butonul twist se centrează automat.

Butonul twist este magnetic și va fi așezat pe suportul twist. Pentru a activa o poziție de gătit, atingeți butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite. Prin rotirea butonului twist, selectați treapta de preparare termică.



Așezați butonul twist pe suport astfel încât să se găsească în centrul afișajelor care delimitează zona suportului twist.

Indicații

- Chiar dacă butonul twist nu este așezat centrat exact, acest lucru nu va afecta în niciun moment modul său de funcționare.
- Mențineți butonul twist întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea.

Îndepărtați butonul twist.

Atunci când butonul twist este îndepărtat, se activează funcția Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare.

Butonul twist poate fi îndepărtat în timpul gătitului. Funcția Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare va fi activată pentru 35 de secunde. Dacă după scurgerea acestei perioade, butonul twist nu este adus din nou în poziția sa, plita se deconectează.



Avertizare – Pericol de incendiu!

Dacă pe parcursul acestor 35 de secunde este așezat un obiect metalic în zona suportului twist, este posibil ca plita să se încălzească în continuare. De aceea, deconectați întotdeauna plita de la comutatorul principal.

Păstrarea butonului twist

În interiorul butonului twist se află un magnet puternic. Nu apropiați butonul twist de suporturi magnetice de date, ca de ex. carduri de credit sau carduri cu benzi magnetice. Acestea ar putea fi distruse.

De asemenea, pot fi provocate deranjamente la televizoare și monitoare.

Indicație: Butonul twist este magnetic. Particulele metalice care aderă la partea sa inferioară pot zgâria suprafața plitei. Curățați întotdeauna temeinic butonul twist.

Funcționarea fără buton twist

Plita poate fi folosită și fără butonul twist:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. În următoarele 5 secunde atingeți concomitent simbolurile ⌚ și ⏸ timp de 4 secunde. Se emite un semnal sonor.
3. Atingeți simbolul ⏸ de mai multe ori până când se aprinde afișajul zonei de preparare dorite.
4. Apoi setați treapta de preparare termică dorită cu simbolurile ⌚ sau I→I.

Zona de preparare va fi activată.

Indicații

- Funcția de temporizare nu poate fi activată fără butonul twist.
- Butonul twist poate fi așezat oricând din nou pe suportul twist.

Operarea aparatului

În acest capitol puteți citi cum se efectuează setarea unei zone de gătit. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Simbolurile aferente pozițiilor de gătit și funcțiile disponibile în acest moment se aprind. Lângă pozițiile de gătit se aprinde . Așezați butonul twist pe domeniul de setări. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ①, până când se stinge afișajul. Toate pozițiile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de gătit s-au răcit suficient.

Indicații

- Plita se deconectează automat când toate zonele de gătit sunt deconectate mai mult de câteva secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectarea plitelor. Dacă o veți reconecta în acest interval de timp, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

Setarea poziției de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită cu butonul twist.

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă.

Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată.

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

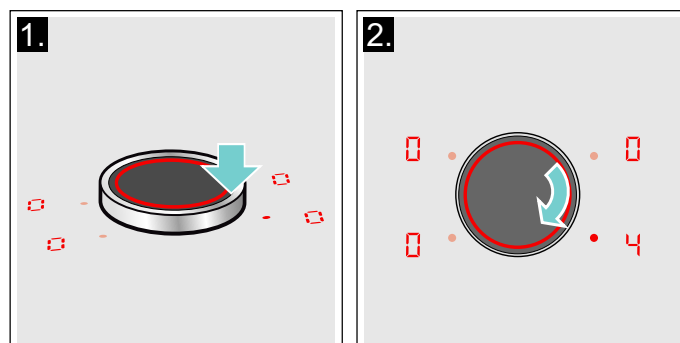
Indicații

- Pentru a proteja părțile sensibile ale aparatului de supraîncălzire sau de suprasarcină electrică, plita poate reduce temporar puterea.
- Pentru a evita producerea de zgomot de aparat, plita poate reduce temporar puterea.

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Selectați poziția de gătit. Pentru aceasta, atingeți ușor butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite.
2. Rotiți butonul twist până când pe afișaj se aprinde treapta de preparare termică dorită.



Treapta de preparare termică este setată.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați poziția de gătit și modificați treapta de preparare termică cu butonul twist.

Dezactivarea poziției de gătit

Selectați poziția de gătit și rotiți butonul twist până se afișează . Poziția de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

Indicații

- Dacă nu s-a plasat niciun recipient pe zona de gătit, nivelul de putere selectat clipește. După trecerea unui timp, zona de gătit se oprește.
- Dacă s-a plasat un recipient pe zona de gătit înainte de a porni plita, acesta va fi detectat în următoarele 20 de secunde de la apăsarea întrerupătorului principal, iar zona de gătit se va selecta automat. Odată detectat, selectați nivelul de putere în următoarele 20 de secunde, în caz contrar zona de gătit se oprește. Deși se plasează mai mult de un recipient, când se pornește plita de gătit va fi detectat numai unul dintre ele.

Recomandări pentru gătit

Recomandări

- Amestecați din când în când atunci când încălziți piureuri, supe cremă și sosuri groase.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8 - 9.
- La prepararea cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce ies aburi de sub capac. Pentru un rezultat optim al preparării, nu este necesară fierberea.
- După procesul de preparare, lăsați vasul de gătit acoperit până în momentul servirii.
- Pentru prepararea în oala sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați un timp prea îndelungat. Timpul optim de preparare poate fi setat cu ajutorul ceasului de bucătărie.
- Pentru un rezultat mai sănătos al preparării este recomandabil să se evite încălzirea excesivă a uleiului.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le consecutiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. Este recomandată utilizarea unor mănuși de protecție.
- Recomandări pentru un gătit eficient din punct de vedere energetic găsiți în capitolul → "Protecția mediului"

Tabel pentru preparare

În tabel este indicat care treaptă de fierbere este adecvată pentru fiecare fel de mâncare. Timpul de preparare poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1. - 2	-
Lapte*	1. - 2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic		
Găluște de cartofi*	4. - 5.	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlet, natur sau pane**	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat**	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Langustine, creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de ex. preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6. - 7.	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3. - 4.	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6 - 7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

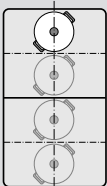
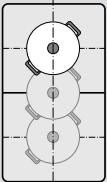
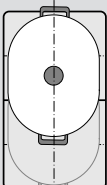
Zona Flex

Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

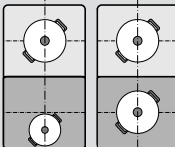
Constă din patru inductoare, care funcționează independent unele de altele. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

Recomandări pentru utilizarea recipientelor

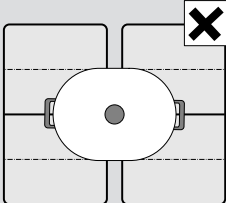
Pentru asigurarea unei bune detectări și distribuții a căldurii, se recomandă centrarea adecvată a recipientului:

Ca poziție de fierbere unică	
	Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	Diametrul de peste 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

Folosirea ca două zone de gătit independente

	Zonele de gătit din față și din spate, fiecare cu două inductoare, pot fi utilizate independent unele de altele. Setati treapta de fierbere dorită pentru fiecare zonă de gătit individuală. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un sigur vas de gătit.
--	--

Recomandări

	La plitele cu mai mult de o zonă de gătit flexibilă, așezați vesela astfel încât să acopere numai una dintre zonele de gătit flexibile. În caz contrar, pozițiile de gătit nu vor fi activate regulamentar și nu se obține un rezultat bun al preparării.
---	--

Folosirea ca două poziții de gătit independente

Zona de gătit flexibilă este folosită ca două poziții de gătit independente.

Activare

A se vedea capitolul → "Operarea aparatului"

Ca poziție de gătit unică

Folosirea întregii zone de gătit prin conectarea ambelor poziții de gătit.

Legarea celor două poziții de gătit

1. Așezați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică.
2. Atingeți simbolul . Afișajul  se aprinde. Zona de gătit flexibilă este activată.

Indicație: Treapta de preparare termică apare în cele două afișaje ale zonei de gătit flexibile.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică cu butonul twist.

Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit, selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți apoi de două ori simbolul . Noul vas de gătit este detectat, iar treapta de preparare termică selectată anterior se păstrează.

Indicație: În cazul în care vasul de gătit de pe poziția de gătit utilizată va fi deplasat sau ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Separarea celor două poziții de gătit

Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și atingeți simbolul .

Zona de gătit flexibilă este dezactivată. Cele două poziții de gătit funcționează în continuare ca două poziții de gătit independente.

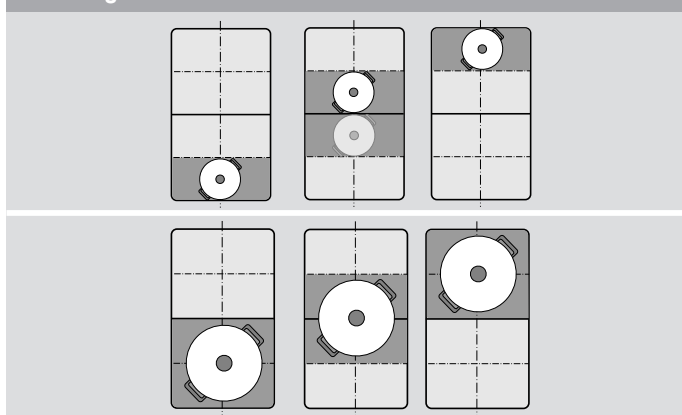
Indicație: În cazul în care plita va fi deconectată și reconectată mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi comutată din nou pe două poziții de gătit independente.

Funcția Move

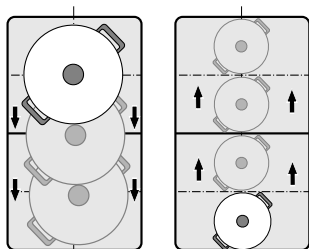
Cu această funcție va fi activată întreaga zonă de gătit flexibilă, care este împărțită în trei sectoare de gătit și ale căror trepte de preparare termică sunt presetate.

Utilizați un singur vas de gătit. Mărimea sectorului de gătit depinde de vasul de gătit utilizat și de poziționarea lui corectă.

Zone de gătit



Cu aceasta este posibilă mutarea unui vas de gătit, în timpul procesului de preparare, pe o altă zonă de gătit cu o altă treaptă de preparare termică:



Trepte de preparare termică presetate:

Zona din față = treapta de preparare termică **9**

Zona centrală = treapta de preparare termică **5**

Zona din spate = treapta de preparare termică **1**.

Treptele de preparare termică presetate pot fi modificate independent una de cealaltă. Cum le puteți modifica, aflați din capitolul → "Setări de bază"

Indicații

- În cazul în care se detectează mai mult de un vas de gătit pe zona de gătit flexibilă, funcția va fi dezactivată.
- În cazul în care vasul de gătit este mutat în cadrul zonei de gătit flexibile sau este ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi setată treapta de preparare termică a acelei zone în care a fost detectat vasul de gătit.
- Alte informații cu privire la mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Atingeți simbolul **1**. Afișajul de lângă simbolul **1** se aprinde. Zona de gătit flexibilă va fi activată ca o singură poziție de gătit. Treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit se aprinde pe afișajul poziției de gătit din față.

Funcția este activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Treptele de preparare termică ale zonelor de gătit individuale pot fi modificate în timpul procesului de preparare. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit și modificați treapta de preparare termică cu butonul twist.

Indicații

- Va fi modificată numai treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit.
- Atunci când se dezactivează funcția, treptele de preparare termică ale celor trei zone de gătit vor fi resetate la valorile presetate.

Dezactivare

Atingeți simbolul **1**. Afișajul de lângă simbolul **1** se stinge.

Funcția a fost dezactivată.

Indicație: Dacă una dintre zonele de gătit va fi setată pe **0**, funcția se dezactivează în câteva secunde.

Zona FlexPlus

Plita dispune de o zonă de gătit FlexPlus, care se găsește între cele două zone de gătit flexibile și care este în funcțiune de fiecare dată cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau din stânga. Astfel pot fi utilizate vase de gătit mai mari și se pot obține rezultate mai bune ale preparării.

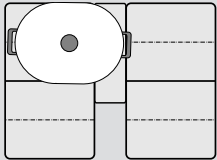
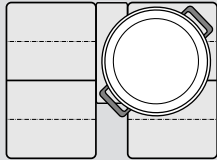
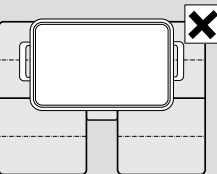
Zona de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna în legătură cu una dintre cele două zone de gătit flexibile. Nu este posibil ca acestea să fie activate independent una de cealaltă.

Indicații cu privire la veselă

Pentru o bună detectare și distribuție a căldurii, este recomandabil ca vasul de gătit să fie așezat centrat.

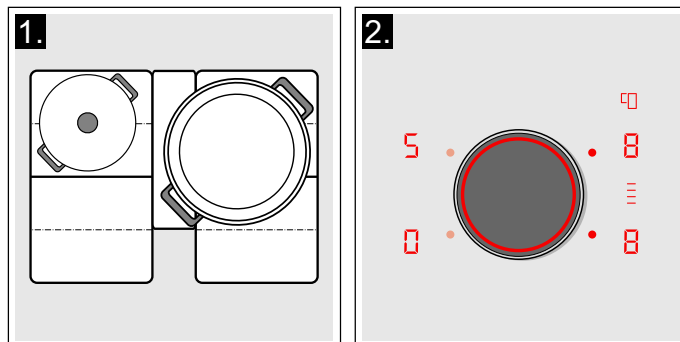
Vasul de gătit ar trebui să acopere poziția de gătit din lateral și zona de gătit FlexPlus.

În funcție de mărimea vasului de gătit, zona de gătit flexibilă poate fi activată ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit:

Așezarea vaselor de gătit	
	Vas de gătit alungit Activați zona de gătit flexibilă ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit.
	Vase de gătit rotunde, mari Activați zona de gătit flexibilă ca o singură poziție de gătit.
	Nu este permis ca vasul de gătit să acopere simultan cele două zone de gătit laterale și zona de gătit FlexPlus.

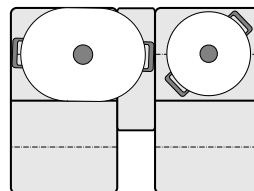
Activare

1. Așezați vasul de gătit pe poziția de gătit și aveți grijă ca el să acopere și zona de gătit FlexPlus.
2. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită. Afișajele poziției de gătit și zonei de gătit FlexPlus se aprind.



Zona de gătit FlexPlus este activată.

Indicație: În cazul în care cele două zone de gătit de lângă zona de gătit FlexPlus sunt acoperite cu vase, afișajul zonei de gătit FlexPlus se aprinde intermitent.



Pentru a alocă plita FlexPlus poziției de gătit corespunzătoare, ridicați vasul și apoi așezați-l din nou pe plită, înainte de a selecta o treaptă de putere.

Dezactivare

Luați vasul de gătit de pe poziția de gătit. Afișajele se sting.

Zona de gătit FlexPlus este dezactivată.

Funcții de timp

Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția_cronometru

Programarea timpului de preparare

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul I→I. Se aprinde afișajul I→I al poziției de gătit. Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00.



3. Selectați timpul de preparare dorit cu butonul twist.



Începe decrementarea timpului de preparare.

Indicații

- Pentru toate zonele de gătit, poate fi setat automat același timp de preparare. Timpul setat se scurge independent pentru fiecare din zonele de gătit. În secțiunea → "Setări de bază" găsiți informații despre programarea automată a timpului de preparare
- În cazul în care zona de gătit flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul setat pentru întreaga zonă de gătit este același.
- Dacă la zona de gătit combinată este aleasă funcția Move, timpul setat pentru cele trei zone de gătit este același.

Senzor de prăjire

Dacă pentru o poziție de gătit a fost programat un timp de preparare și senzorul de prăjire este activat, scurgerea timpului de preparare începe abia după ce s-a atins treapta de temperatură aleasă.

Modificarea sau ștergerea timpului

Selectați poziția de gătit și apoi atingeți simbolul I→I.

Modificați timpul de preparare cu butonul twist sau în domeniul de setări, sau setați 00, pentru a șterge timpul de preparare.

După expirarea timpului

Poziția de gătit se deconectează. Se emite un semnal sonor, poziția de gătit afișează 0 și în afișajul temporizatorului se afișează pentru un minut 00. Afișajul I→I al poziției de gătit se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

Indicații

- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul de preparare care se termină cel mai repede. Se aprinde afișajul I→I al poziției de gătit.
- Pentru a solicita afișarea timpului de preparare rămas al unei poziții de gătit: selectați poziția de gătit corespunzătoare. Timpul de preparare se afișează pentru 10 secunde.
- Puteți seta un timp de preparare de până la 99 de minute.

Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute.

Acesta funcționează independent de pozițiile de gătit și de alte setări. Această funcție nu deconectează automat o poziție de gătit.

Funcționarea va fi setată astfel

1. Atingeți simbolul ⏰, pe afișajul temporizatorului apar 00 și indicația —.
2. Selectați timpul dorit cu butonul twist.
3. Atingeți din nou simbolul ⏰, pentru a confirma timpul selectat.

Începe decrementarea timpului.

Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți simbolul ⏰ și modificați timpul cu butonul twist sau setați-l pe 00.

După expirarea timpului

Se emite un semnal sonor timp de un minut. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent simbolul 00. Atingeți din nou simbolul ⏰, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul care a trecut de la activare.

Aceasta funcționează independent de pozițiile de gătit și de celelalte setări. Această funcție nu deconectează automat o poziție de gătit.

Activare

Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația —.

Începe decrementarea timpului.

Dezactivare

Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului sunt afișate  și apoi se sting.

Funcția este dezactivată.

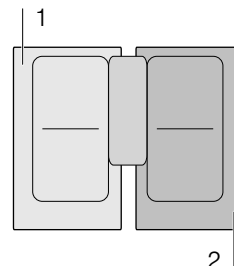
Indicație: Pentru dezactivarea cronometrului, această funcție trebuie selectată.



Funcția PowerBoost

Cu funcția PowerBoost pot fi încălzite cantități mari de apă mai repede decât cu treapta de fierbere .

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).



Indicație: Funcția Powerboost poate fi activată de asemenea și în zona Flex, dacă zona de gătit este utilizată ca zonă de gătit unică.

Activare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se aprind. Funcția este activată.

Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul . Afișajele  și  se sting. Pe afișajul poziției de gătit se aprinde treapta de preparare termică . Funcția este dezactivată.

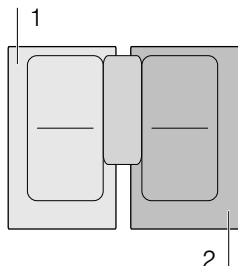
Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere **9**.

După dezactivarea funcției, selectați treapta de fierbere adecvată pentru alimentele dvs.

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).



Indicație: La zona de gătit flexibilă poate fi activată și funcția Shortboost atunci când este utilizată ca o singură poziție de gătit.

Recomandări de utilizare

- Folosiți întotdeauna un vas de gătit care nu a fost încălzit în prealabil.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan. Nu utilizați vase cu fundul subțire.
- Nu lăsați niciodată la încălzit fără a supraveghea vase de gătit goale, ulei, unt sau untură.
- Nu puneți niciun capac pe vasul de gătit.
- Așezați vasul de gătit în centru pe zona de gătit. Asigurați-vă că diametrul bazei vasului corespunde dimensiunii zonei de gătit.
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în secțiunea → "Gătitul cu inducție"

Activare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul **P** de două ori. Afișajele **P** și  se aprind.

Funcția este activată.

Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul **P**. Afișajele **P** și  se sting. Pe afișajul poziției de gătit se aprinde treapta de preparare termică **9**.

Funcția este dezactivată.

Indicație: După 30 de secunde, această funcție se deconectează automat.

Funcția de menținere la cald

Această funcție este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor.

Activare

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul **L**.
Pe afișaj se aprinde **L**.

Funcția este activată.

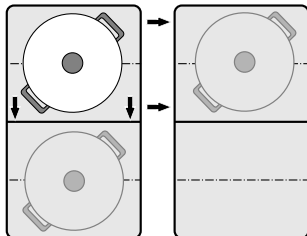
Dezactivare

1. Selectați plita.
2. Atingeți simbolul **L**.
Afișajul **L** se stinge. Zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.
Funcția este dezactivată.

Transferul setărilor

Cu această funcție, treapta de preparare termică și timpul de preparare programat pot fi transferate de la o poziție de gătit la alta.

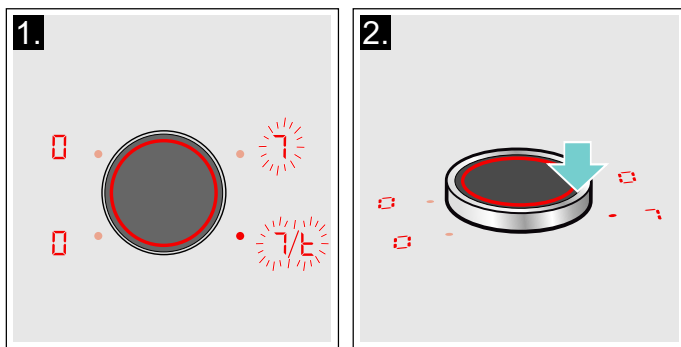
Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe o poziție de gătit pe o altă poziție de gătit.



Indicație: Informații suplimentare cu privire la poziționarea corectă a vaselor de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

Activare

1. Mutați vasul de gătit de pe poziția de gătit conectată pe o altă poziție de gătit.
La poziția de gătit inițială, treapta de preparare termică se aprinde intermitent.
Vasul de gătit va fi detectat și în afișajul noii poziții de gătit se aprind intermitent treapta de preparare termică selectată anterior și simbolul .
2. Selectați noua poziție de gătit pentru a confirma setările.
Treapta de preparare termică a poziției de gătit inițiale va fi setată pe .



Funcția este activată.

Setările vor fi transferate către noua poziție de gătit.

Indicații

- Deplasați vasul de gătit pe o poziție de gătit care nu este conectată, la care nu ați făcut presetările sau pe care nu stătea mai înainte niciun vas de gătit.
- Funcția PowerBoost sau ShortBoost poate fi apoi setată de la stânga spre dreapta sau de la dreapta spre stânga, în funcție de poziția de gătit activă.
- În cazul în care va fi așezat un nou vas de gătit pe o altă poziție de gătit înainte ca setările să fi fost confirmate, atunci această funcție este gata de operare pentru ambele vase de gătit.
- Dacă se mută mai multe vase de gătit, funcția este gata de operare numai pentru ultimul dintre vasele mutate.

Sistemul de senzori pentru prăjire

Cu ajutorul acestei funcții este posibilă prăjirea în condițiile menținerii temperaturii adecvate a tigei.

Pozițiile de fierbere cu această funcție sunt marcate cu simbolul funcției de prăjire.

Avantaje la prăjire

- Poziția de fierbere se încălzește numai dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se va economisi energie și uleiul sau grăsimea nu vor fi încălzite excesiv.
- Funcția de prăjire anunță când tigaia a atins temperatura optimă pentru turnarea uleiului și adăugarea ulterioară a alimentelor.

Indicații

- Nu acoperiți tigaia. În caz contrar, funcția nu va fi activată corect. Pentru a evita stropirea cu grăsime, se poate utiliza un capac.
- Utilizați ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măsline extravirgin sau untură de porc, setați treapta de temperatură 1 sau 2.
- Nu lăsați niciodată o tigaie la încălzit, cu sau fără alimente, fără să o supravegheați.
- Dacă o poziție de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul pentru prăjire nu va fi activat corect.

Tigăi pentru senzorul de prăjire

Pentru senzorul de prăjire sunt disponibile tigăi speciale. Aceste accesorii opționale pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre tehnice de service. Indicați întotdeauna numărul de referință corespunzător.

- Z9451X0 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- Z9452X0 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- Z9453X0 tigaie cu un diametru de 21 cm.
- Z9455X0 tigaie cu un diametru de 28 cm.
- Recomandat numai pentru zona de gătit FlexPlus.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.
- Z9416X2 placă pentru grill. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.

Tigăile sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât alimentele pot fi prăjite cu puțin ulei.

Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip de tigaie.
- Asigurați-vă că diametrul bazei tigăii corespunde dimensiunii poziției de fierbere. Așezați cratița în centrul poziției de fierbere.
- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. A se vedea capitolul → "Zona Flex".
- Alte tigăi se pot încălzi excesiv. Temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi cu cea mai redusă treaptă de temperatură și modificați-o după cum este necesar.

Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Potrivită pentru
1 foarte scăzută	Prepararea și reducerea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea preparatelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.
2 Redus	Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.
3 medie - scăzută	Prăjirea peștelui și a preparatelor de prăjit groase, de ex. chiftele și cârnăciori.
4 medie - înaltă	Prăjirea fripturilor, bine făcute, a produselor congelate pane și a preparatelor de prăjit subțiri, de. ex. șnițel, carne de vită, tăiată fâșii, și legume.
5 înaltă	Prăjirea alimentelor la temperaturi înalte, de ex. fripturi (în sânge sau mediu), crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

Tabel

În tabel este indicat care treaptă de temperatură este adecvată pentru fiecare fel de mâncare. Timpul de prăjire poate varia în funcție de tipul, greutatea, dimensiunea și calitatea alimentelor.

Treapta de temperatură setată variază în funcție de tigaia utilizată.

Preîncălziți tigaia, adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne		
Șnițel, natur ¹	4	6 - 10
Șnițel, pane ¹	4	6 - 10
File ²	4	6 - 10
Cotlete ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Șnițel vienez ¹	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ²	5	6 - 8
Friptură, mediu (grosime 3 cm) ²	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	3	10 - 20
Mușchi Julien ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Slănină ¹	2	5 - 8
Carne tocată ³	4	6 - 10
Hamburger (grosime 1,5 cm) ¹	3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) ¹	3	10 - 20
Chiftele umplute ¹	3	10 - 20
Cârnăciori Bratwurst fierți ¹	3	8 - 20
Cârnăciori Bratwurst cruzi ¹	3	8 - 20

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

³ Amestecați regulat.

⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Pește		
File de pește, natur ¹	4	10 - 20
File de pește, pane ¹	3	10 - 20
Creveți ¹	4	4 - 8
Creveți Scampi ¹	4	4 - 8
Pește prăjit, întreg ¹	3	10 - 20
Preparate pe bază de ouă		
Ouă ochiuri în unt ⁴	2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei ²	4	2 - 6
Ouă jumări ³	2	4 - 9
Omletă ⁵	2	3 - 6
Clătite ⁵	5	1,5 - 2,5
Frigănele ⁵	3	4 - 8
Clătite cu stafide ⁵	3	10 - 15
Legume și leguminoase		
Usturoi ³	2	2 - 10
Ceapă, înăbușită ³	2	2 - 10
Ceapă prăjită ³	3	5 - 10
Dovlecei Zucchini ¹	3	4 - 12
Vinete ¹	3	4 - 12
Ardei ¹	3	4 - 15
Prăjirea sparanghelului verde ¹	3	4 - 15
Ciuperci ³	4	10 - 15
Călireă legumelor în ulei ³	1	10 - 20
Glazurarea legumelor ³	3	6 - 10
Cartofi		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă ³	5	6 - 12
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi ³	4	15 - 25
Crochete din cartofi ⁵	5	2,5 - 3,5
Cartofi elvețieni Rösti ⁴	2	50 - 55
Cartofi glazurați ³	3	10 - 15
¹ Întoarceți de mai multe ori.		
² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.		
³ Amestecați regulat.		
⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.		
⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		
⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.		
⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.		

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Sosuri		
Sos de roșii cu legume ³	1	25 - 35
Sos Bechamel ³	1	10 - 20
Sos de brânză ³	1	10 - 20
Reducerea sosului ³	1	25 - 35
Sosuri dulci ³	1	15 - 25
Produse congelate		
Șnițel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Piept de pasăre ¹	4	10 - 30
Crochete de pui ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
File de pește, natur ¹	3	10 - 20
File de pește, pane ¹	3	10 - 20
Crochete din pește ¹	4	8 - 12
Prăjire cartofi prăjiți ³	5	4 - 6
Preparate la tigaie ³	3	6 - 10
Pachețele de primăvară ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Altele		
Camembert ¹	3	7 - 10
Crutoane ³	3	6 - 10
Feluri gata preparate, uscate ⁶	1	5 - 10
Prăjirea migdalelor ⁷	4	3 - 15
Prăjirea nucilor ⁷	4	3 - 15
Prăjirea sămburilor de pin ⁷	4	3 - 15
¹ Întoarceți de mai multe ori. ² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor. ³ Amestecați regulat. ⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. ⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv. ⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă. ⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.		

Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă

Grill

Grill se adaptează la zona de gătit flexibilă. Cu puțin ulei puteți prepara sănătos și simplu cantități mari și mici de carne, pește, legume proaspete și pâine. Forma de canelură asigură ca preparatele să absoarbă o cantitate mai mică de grăsime. Manevrarea simplă permite prepararea la grătar a preparatelor care arată și au gust ca și cum ar fi preparate pe un grill tradițional. Adăugați puțin ulei pe grill sau pe suprafața alimentelor pentru a facilita transferul de căldură.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vă permite prepararea simplă și sănătoasă cu o cantitate mică de ulei, a cărnii, peștelui, fructelor de mare, legumelor, dulciurilor și a pâinii. Teppan Yaki se adaptează perfect la zona de gătit flexibilă. Prin contactul direct cu placa și prin transferul uniform de căldură, se păstrează consistența, culoarea și suculența alimentelor în timpul prăjirii sau rumenirii.

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Indicație: Setați numai zona de gătit flexibilă pentru a activa funcția în mod corect.

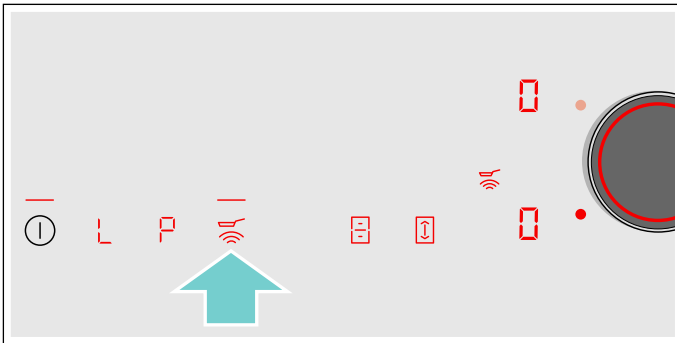
	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne			
Șnițel, natur ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Cotlete ¹	 / 	3	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ¹	 / 	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Slănină ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgeri ¹	 / 	3	6 - 15
Cârnați fierți ¹	 / 	4	8 - 20
Cârnăciori, cruzi ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne tocată ²		4	6 - 10
Pește și fructe de mare			
File de pește, natur ¹	 / 	4	10 - 20
Crabi ¹	 / 	4	4 - 8
Creveți ¹	 / 	4	4 - 8
Prăjire pește întreg ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.			
³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.			
⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.			

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Legume			
Dovlecei ¹		3	4 - 12
Vinete ¹		3	4 - 12
Ardei ¹		3	4 - 15
Prăjire sparanghel verde ¹		3	4 - 15
Ciuperci ²		4	10 - 15
Usturoi ²		2	2 - 10
Ceapă înăbușită ²		2	2 - 10
Glazurarea legumelor ²		3	6 - 10
Cartofi			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă ²		5	6 - 12
Crochete din cartofi ⁴		5	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați ²		3	10 - 15
Preparate pe bază de ouă			
Ouă ochiuri în unt ³		2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei ¹		4	2 - 6
Ouă jumări ²		2	4 - 9
Omletă ⁴		2	3 - 6
Clătite ⁴		5	1,5 - 2,5
Frigănele ⁴		3	4 - 8
Clătite cu stafide ⁴		3	10 - 15
Altele			
Prăjire ⁵		4	4 - 6
Crutoane ²		3	6 - 10
Migdale prăjite ⁶		4	3 - 15
Alune prăjite ⁶		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite ⁶		4	3 - 15
¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor.Întoarceți dacă este cazul			
² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.			
³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.			
⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.			
⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.			

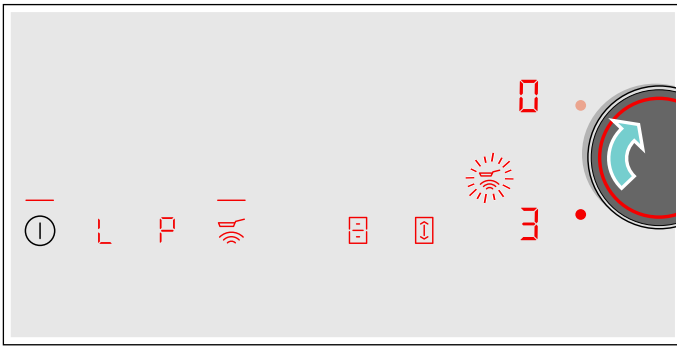
Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită. Așezați un vas de gătit gol pe zona de gătit.

1. Selectați poziția de gătit și atingeți simbolul . Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde .



2. În următoarele 5 secunde selectați treapta de temperatură dorită cu butonul Twist.



Funcția este activată.

Simbolul de temperatură  se aprinde intermitent, până în momentul în care se atinge temperatura de prăjire. Se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură rămâne aprins în continuare.

3. Atunci când s-a atins temperatura de prăjire, turnați întâi uleiul în tigaie și apoi adăugați alimentele.

Indicație: Întoarceți alimentele pentru ca acestea să nu se ardă.

Deconectarea senzorului de prăjire

Selectați poziția de gătit și atingeți simbolul . Funcția este dezactivată.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul siguranței pentru copii, împiedicați conectarea plitei de către copii.

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Afișajul  se aprinde pentru 10 secunde. Plita este blocată.

Dezactivare: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Blocarea este anulată.

Siguranță automată pentru copii

Cu această funcție, siguranța pentru copii se activează automat întotdeauna când se oprește plita de gătit.

Conectarea și deconectarea

În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum să conectați siguranța pentru copii



Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de funcția Blocarea panoului de comandă în scopul curățării.

Activare: îndepărtați butonul twist. Se aprinde afișajul



.Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Acum suprafața panoului de comandă poate fi curățată, fără a se modifica setările.

Dezactivare: după 35 de secunde, panoul de comandă va fi deblocat. Pentru a termina funcția mai repede, așezați din nou butonul twist și rotiți-l până când afișajul



se stinge.

Indicații

- Alarma pentru timpi scurți indică timpul care a trecut de la activarea blocării. La 30 de secunde de la activare, se aude un semnal sonor. Acesta indică faptul că funcția se va încheia curând.
- Blocarea pentru curățare nu are niciun efect asupra comutatorului principal. Plita poate fi deconectată în orice moment.



Deconectarea automată de siguranță

Dacă o poziție de gătit este în funcțiune de mai mult timp și nu s-a efectuat nicio modificare a setărilor, se activează deconectarea automată de siguranță.

Poziția de gătit încetează să mai încălzească. Pe afișajul poziției de gătit se aprind intermitent și alternativ **F**, **B** și afișajul pentru căldură reziduală **h** sau **H**.

La atingerea oricărui simbol se deconectează afișajul. Poziția de gătit poate fi acum setată din nou.

Momentul în care se activează deconectarea automată de siguranță depinde de treapta de preparare termică setată (după 1 până la 10 ore).

Setări de bază

Aparatul dispune de setări de bază diverse. Aceste setări de bază pot fi adaptate la nevoile dumneavoastră personale.

Afișaj	Funcție
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 0 Manual*. 1 Automat. 2 Funcție dezactivată.
c 2	Semnale sonore 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. 1 Numai semnalul de operare greșită este conectat. 2 Numai semnalul de confirmare este conectat. 3 Toate semnalele sonore sunt conectate.*
c 3	Afișarea consumului de energie 0 Dezactivat.* 1 Activat.
c 5	Programarea automată a timpului de preparare 00 Deconectat.* 0 1:99 Perioadă de timp până la oprirea automată.
c 6	Durata semnalului sonor al funcției de temporizare 1 10 secunde. 2 30 secunde. 3 1 minut.*
c 7	Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. 0 Dezactivat.Putere maximă plită. */** 1 1000 W putere minimă. 1. 1500 W ... 3 Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. 3. Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. 4 4000 W 4. Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... 9 sau 9. Puterea maximă a plitei.**
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit 0 Nelimitat: se păstrează ultima zonă de gătit selectată.* 1 Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar pentru câteva secunde.
c 11	Modificarea treptelor de putere presetate pentru funcția Move -9 Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din față. -5 Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din mijloc. -1 Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din spate.

c 12 Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare

- 0 Neadecvat
1 Nu este optim
2 Adekvat

c 0 Revenirea la setările standard

- 0 Setări personalizate.*
1 Revenirea la setările din fabrică.

*Setarea din fabrică

**Puterea maximă a plitei este afișată pe plăcuța de identificare.

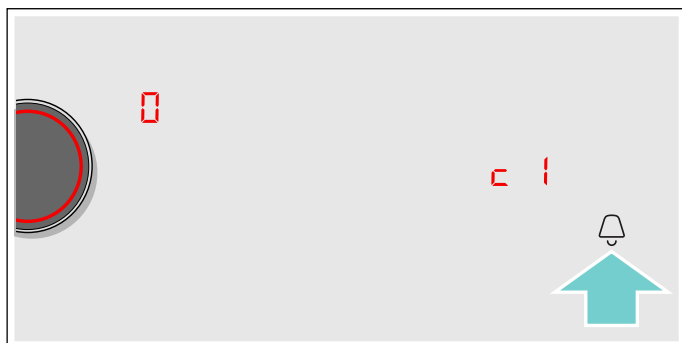
Accesarea setărilor de bază:

Plita trebuie să fie deconectată.

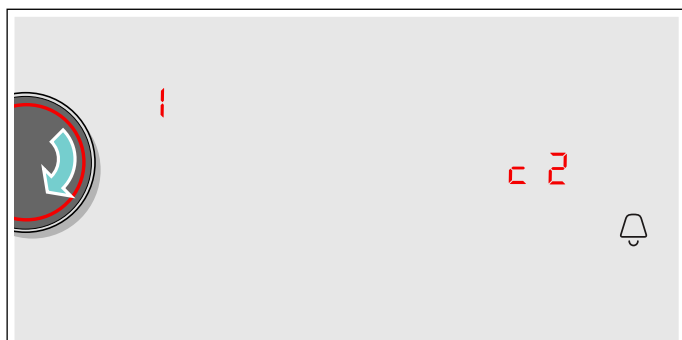
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat simbolul  timp de cca. 3 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Rotiți butonul twist pentru a putea vedea fiecare afișaj individual.

Informații despre produs	Afișaj
Lista unităților de service abilitate	0 1
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	95.
Numărul de fabricație 2	0.5

3. Printr-o atingere repetată a simbolului , ajungeți la setările de bază. Pe afișaje se aprind c 1 și 0 ca presetare.



4. Atingeți repetat simbolul , până când apare funcția dorită.
5. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări cu butonul twist.



6. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 3 secunde.

Setările au fost salvate.

Ieșirea din reglajele de bază

Opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de gătit la această plită.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. **1.08 kWh**.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.

În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum conectați această funcție

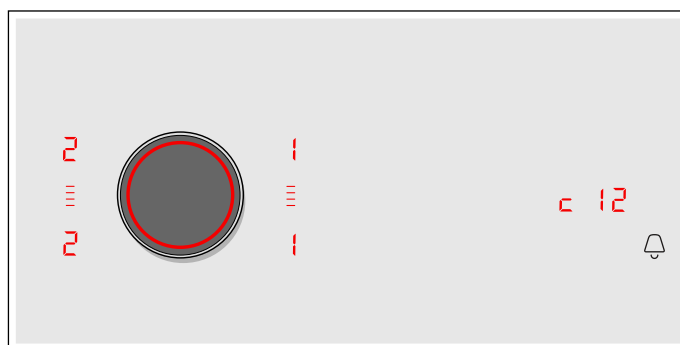
Testul vaselor de gătit

Această funcție permite verificarea rapidității și calității procesului de preparare în funcție de vasul de gătit.

Rezultatul reprezintă o valoare de referință și depinde de caracteristicile vasului de gătit și de zona de gătit folosită.

1. Așezați vasul de gătit rece cu cca. 200 ml de apă în centru, pe acea poziție de gătit al cărei diametru se potrivește cel mai bine cu fundul vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați setarea **c 1 2**.
3. Rotiți butonul twist. În afișajele pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **—**. Funcția este activată.

După 10 secunde, pe afișajele pozițiilor de gătit se afișează date cu privire la calitatea și rapiditatea procesului de preparare.



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat	
0	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*
1	Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.*
2	Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în ordine.
* Dacă este disponibilă o zonă de gătit mai mică, încercați vasul de gătit încă o dată pe zona de gătit mai mică.	

Pentru a activa din nou funcția, rotiți butonul twist.

Indicații

- Zona de gătit flexibilă este o poziție de gătit unică; folosiți un singur vas de gătit.
- Atunci când poziția de gătit folosită este mult mai mică decât diametrul vasului de gătit, cel mai probabil se încălzește numai mijlocul vasului, iar rezultatul nu poate fi cel mai bun posibil sau satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Găsiți informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

PowerManager

Prin funcția Power Manager se poate seta capacitatea totală a plitei.

Plita este presetată din fabrică. Puterea maximă este menționată pe plăcuța de identificare a modelului. Prin funcția Power Manager valoarea poate fi modificată conform cerințelor fiecărei instalații electrice.

Pentru a nu se depăși această valoare de setare, plita distribuie automat puterea disponibilă la plitele conectate.

Cu funcția Power Manager activată, capacitatea unei plite poate fi redusă temporar sub valoarea nominală. Dacă porniți o plită și dacă se atinge limita de putere, pe afișajul plitei apare pentru scurt timp **_**. Aparatul reglează și alege independent cea mai mare treaptă de putere posibilă.

Pentru informații suplimentare privind capacitatea totală a plitei, consultați capitolul → *"Setări de bază"*

Home Connect

Acest aparat este compatibil WLAN și setările pot fi trimise la aparat, prin intermediul unui terminal mobil.

Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua de domiciliu, acesta funcționează ca o plită fără conexiune la rețea. Plita se poate opera întotdeauna prin intermediul panoului de comandă.

Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Mai multe informații pe această temă se găsesc la www.home-connect.com.

Indicații

- Plitele nu sunt adecvate pentru o utilizare nesupravegheată. Pregătirea preparatelor pe plită trebuie ținută sub observație.
- Respectați indicațiile de siguranță din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când operați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect. Respectați de asemenea, și instrucțiunile din aplicația Home Connect. → *"Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 6*
- Cu aplicația Home Connect puteți trimite setările la aparatul dvs. și acestea trebuie confirmate la aparat. Aparatul nu poate fi deservit dacă vă aflați în deplasare.
- Operarea de la aparat are întotdeauna prioritate. În acest timp nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.

Instalare

Pentru a putea realiza setările prin intermediul funcției Home Connect, aplicația Home Connect trebuie să fie instalată și trebuie să fie configurată pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

Pentru a realiza setările, urmați pașii indicați prin intermediul aplicației.

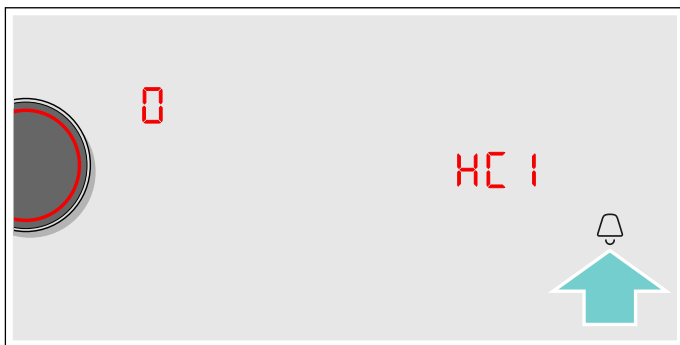
Pentru configurare, aplicația trebuie să fie deschisă.

Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu

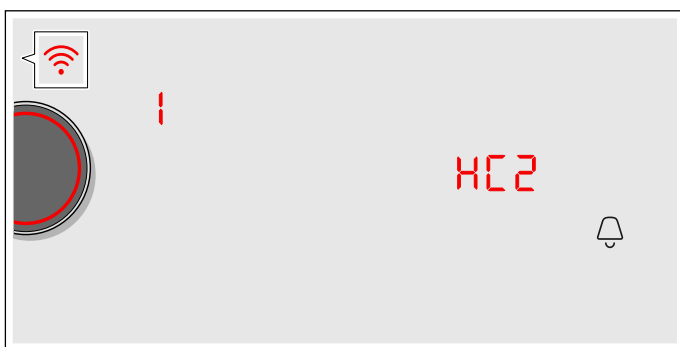
Aveți nevoie de un router cu funcție WPS.

Aveți nevoie de acces la routerul dumneavoastră. Dacă nu este cazul, urmați etapele prezentate în cadrul secțiunii „Înregistrare manuală în rețeaua locală”.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .



4. Cu ajutorul butonului Twist, setați valoarea dorită **1**.
Pe panoul de comandă se aprinde intermitent **1** și simbolul .
5. Apăsați în decurs de 2 minute tasta WPS de la router.
Dacă simbolul  de pe panoul de comandă nu se mai aprinde intermitent și rămâne aprins, conectați plita la rețeaua de domiciliu.
Indicație: Dacă nu se poate stabili nicio conexiune, apare valoarea **2** „conectare manuală”. Înregistrați manual aparatul în rețeaua locală sau reporniți conexiunea automată.
Aparatul încearcă să se conecteze automat cu aplicația și se afișează setarea **HC 2**. În domeniul de setări se aprinde intermitent valoarea **1**.



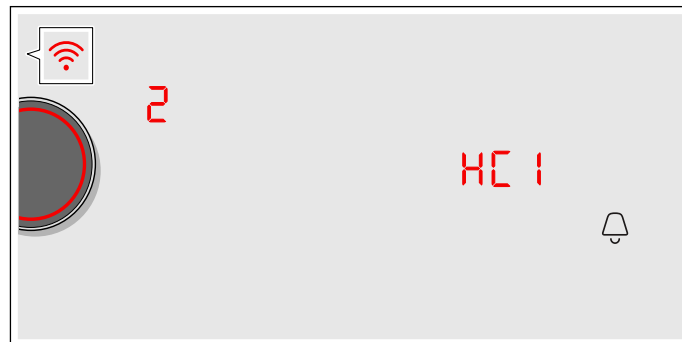
6. Porniți aplicația pe terminalul mobil și urmați instrucțiunile pentru înregistrarea automată în rețea. Procesul de înregistrare este încheiat în momentul în care pe afișajul ochiurilor de gătit apare valoarea .

Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu

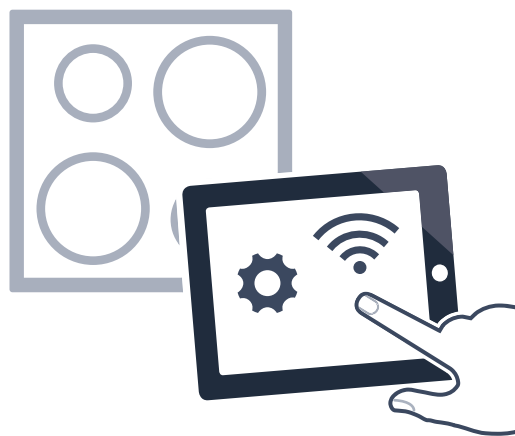
1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .



4. Cu ajutorul butonului Twist, setați valoarea dorită **2**.
Pe panoul de comandă se aprinde intermitent **2** și simbolul .

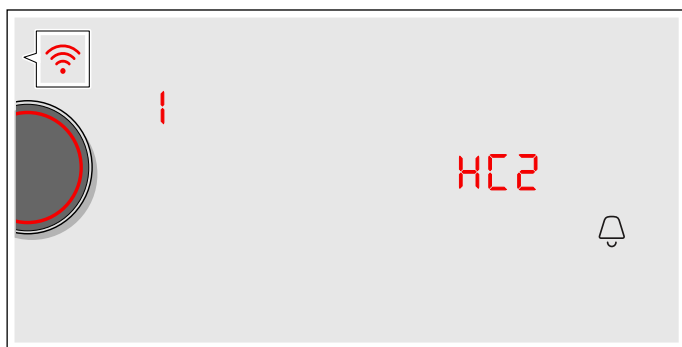


5. Înregistrați un dispozitiv mobil în rețeaua plitei cu SSID „HomeConnect” cu cheia „HomeConnect”.



Dacă simbolul  de pe panoul de comandă nu se mai aprinde intermitent și rămâne aprins, conectați plita la rețeaua de domiciliu.

Aparatul încearcă să se conecteze automat cu aplicația și se afișează setarea **HC2**. În domeniul de setări se aprinde intermitent valoarea **1**.



6. Porniți aplicația pe terminalul mobil și urmați instrucțiunile pentru înregistrarea manuală în rețea. Procesul de înregistrare este încheiat în momentul în care pe afișajul ochiurilor de gătit apare valoarea **0**.

Setări Home Connect

Puteți adapta în orice moment Home Connect nevoilor dvs.

Navigați în setările de bază ale plitei dvs. la setările Home Connect pentru afișarea informațiilor despre rețea și aparate.

Afișaj	Funcție
HC1	Înregistrare în rețeaua de domiciliu (WLAN)
0	Neconectat / decuplarea conexiunii la rețea.
1	Conectați automat.
2	Conectați manual.
3	Conectat.
HC2	Conexiune cu aplicația
0	Neconectat.
1	Stabiliți conexiunea.
HC3	Conexiunea cu WLAN
0	Modul radio deconectat.
1	Modul radio conectat.
HC4	Setări prin intermediul aplicației
0	Deconectat.
1	Conectat.*
HC5	Actualizare software
1	Actualizare disponibilă, pregătită pentru instalare.
2	Începeți instalarea.
HC6	Accesare de la distanță prin unitatea service abilitată
0	Nepermis.
1	Permis.
* Setare de bază	

Afișaj	Funcție
HC7	Intensitatea semnalului WLAN
0	Neconectat cu rețeaua de domiciliu (WLAN).
1	Intensitatea semnalului 1 (slabă)
2	Intensitatea semnalului 2 (medie)
3	Intensitatea semnalului 3 (bună)
HC8	Conexiune la serverul Home Connect
0	Neconectat.
1	Conectat.
* Setare de bază	

Indicații

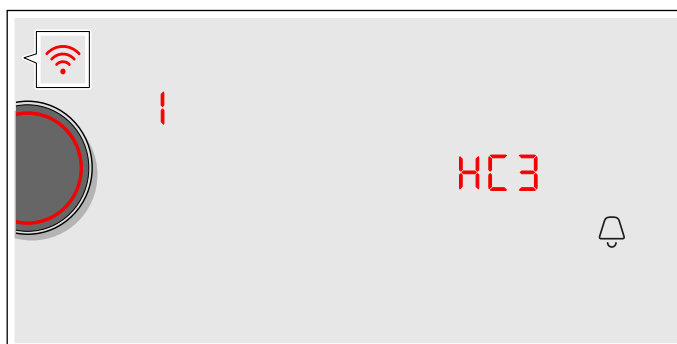
- Setarea **HC2** se afișează numai dacă aparatul este conectat la rețeaua de domiciliu.
- Setarea **HC3** se afișează numai dacă aparatul a fost conectat deja cu o rețea.
- Setarea **HC5** se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare.
- Setarea **HC6** se afișează numai atunci când unitatea de service abilitată încearcă să se conecteze la aparat. După ce ați permis accesul, îl puteți opri oricând.
- Setările **HC7** și **HC8** se afișează numai dacă există o conexiune la WLAN.

Dezactivare WLAN

Dacă funcția Wi-Fi este activată, funcțiile Home Connect pot fi utilizate.

Indicație: În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită o putere de maximum 2 W.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC3**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **1**.



4. Cu butonul Twist setați valoarea dorită **0**. Funcția WLAN este dezactivată, iar simbolul  de pe panoul de comandă se stinge.

Deconectare de la rețea

Plita poate fi deconectată de la rețea în orice moment.

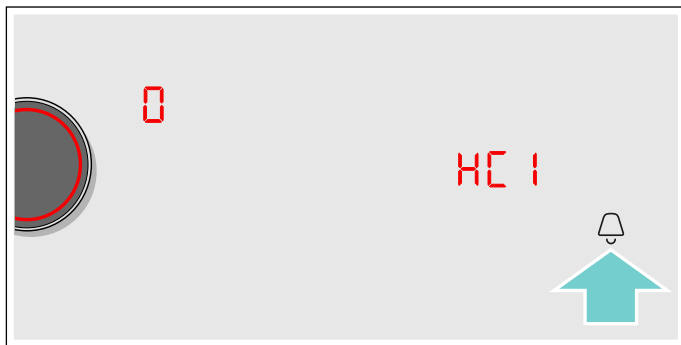
Indicație:

În cazul în care plita dumneavoastră este deconectată de la rețea, nu este posibilă operarea prin Home Connect.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde.
Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **3**.
4. Cu butonul Twist setați valoarea dorită **0**.
Aparatul este deconectat de la rețeaua locală, iar simbolul  de pe panoul de comandă se stinge.

Conectare la rețea

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde.
Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **0**.



4. Cu butonul twist setați valoarea **1** „Conectare automată” sau valoarea **2** „Conectare manuală”.
5. Urmați instrucțiunile conform → *„Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu”* sau → *„Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu”*.

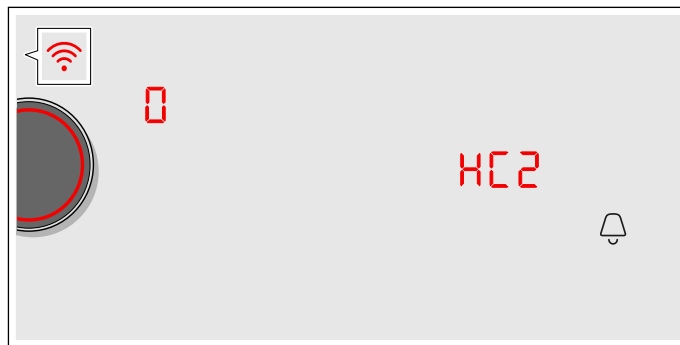
Conectare la aplicație

Dacă pe terminalul dumneavoastră mobil este instalată aplicația Home Connect, acesta poate fi conectat la plita dumneavoastră.

Indicații

- Aparatul trebuie să fie conectat la rețea.
- Aplicația trebuie să fie deschisă și inițializată.
- Dacă există o conexiune directă la hotă, deconectați plita de la rețeaua locală și reinițializați conexiunea. → *„Deconectare de la rețea” la pagina 36* → *„Conectare la rețea” la pagina 36*

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde.
Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 2**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde **0**.



4. Cu butonul Twist reglați valoarea dorită **1**.
5. Pentru a finaliza procesul de conectare, urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.

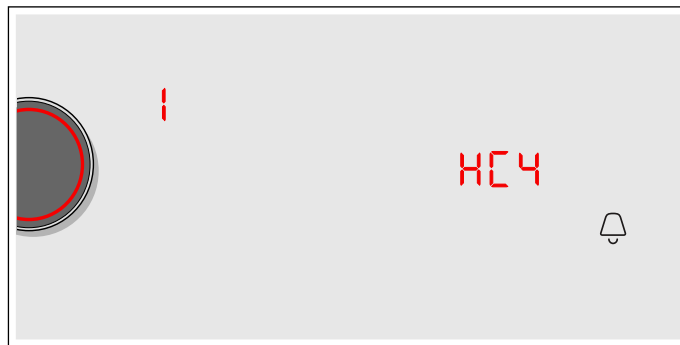
Setări prin intermediul aplicației

Cu aplicația Home Connect puteți accesa confortabil setările de bază ale plitei dumneavoastră și puteți transmite setările pentru zonele de gătit la plită.

Indicații

- Pentru modificarea setărilor de bază, plita trebuie să fie deconectată.
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea prin intermediul aplicației Home Connect.
- Transmiterea setărilor este activată în starea de livrare.
- În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect se va afișa numai starea de funcționare ale plitei.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde.
Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 4**.
4. Pentru a activa transmiterea, selectați valoarea **1** cu butonul twist, iar pentru a dezactiva transmiterea, selectați valoarea **0**.



Confirmarea setărilor de gătit

În momentul în care au fost transmise setările la o zonă de gătit, în funcție de acestea, afișajul plitei, afișajul temporizatorului sau funcția modificată începe să se aprindă intermitent. Pentru a confirma setările, atingeți butonul twist în zona de gătit dorită. Pentru a refuza setările, atingeți o tastă oarecare de pe plită.

Actualizare software

Cu funcția de actualizare a software-ului se actualizează software-ul plitei dumneavoastră (de exemplu optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță). Condiția este să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce este disponibilă o actualizare a software-ului, sunteți informat prin aplicația Home Connect astfel încât să puteți începe descărcarea din rețea.

După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin intermediul plitei (Setări de bază, Setare **HCS**) sau prin aplicația Home Connect, dacă sunteți în rețeaua dumneavoastră locală.

După instalarea cu succes sunteți informat prin intermediul aplicației Home Connect.

Indicații

- Plita se poate utiliza pe durata descărcării.
- În funcție de setările individuale, în aplicație poate fi descărcată și automat o actualizare a software-ului.
- În cazul unei actualizări relevante pentru siguranță este recomandat să efectuați instalarea cât mai repede posibil.

Telediagnoza

În caz de defecțiuni, unitatea service abilitată poate accesa aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei.

Contactați unitatea service abilitată și asigurați-vă că aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect și verificați dacă serviciul de telediagnoză este disponibil în țara dumneavoastră.

Indicație: Pentru informații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina web Home Connect prin intermediul funcției Asistență și suport: www.home-connect.com

Indicație pentru protecția datelor

La prima racordare a aparatului dvs. cu o rețea WLAN conectată la internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare)

- Identificarea unică a aparatului (constând din cheile aparatului precum și adresa MAC a modului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea din punct de vedere al tehnicii informaționale a conexiunii).
- Versiunea software și hardware actuală a aparatului dvs. electrocasnic.
- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregătește utilizarea funcționalităților Home Connect și este necesară abia în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalități Home Connect.

Indicație: Luați în considerare faptul că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în legătură cu aplicația Home Connect. Informații referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

Declarație de conformitate

Prin prezenta, Constructa-Neff Vertriebs-GmbH declară că aparatul dotat cu această funcționalitate este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Regăsiți o declarație de conformitate RED detaliată pe Internet la adresa www.neff-international.com, la pagina de produs a aparatului dumneavoastră în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



2,4 bandă GHz: 100 mW max.
5 bandă GHz: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
5 GHz WLAN (Wi-Fi): numai pentru utilizare în spații interioare								

Racord hotă

Puteți conecta acest aparat cu o hotă adecvată, iar prin intermediul plitei veți putea accesa și funcțiile hotei.

Aveți mai multe posibilități de a conecta aparatele între ele:

Home Connect

Dacă ambele aparate sunt compatibile cu Home-Connect, conectarea este posibilă prin intermediul aplicației Home Connect.

Ambele aparate pot fi accesate prin intermediul aplicației și prin panoul de comandă.

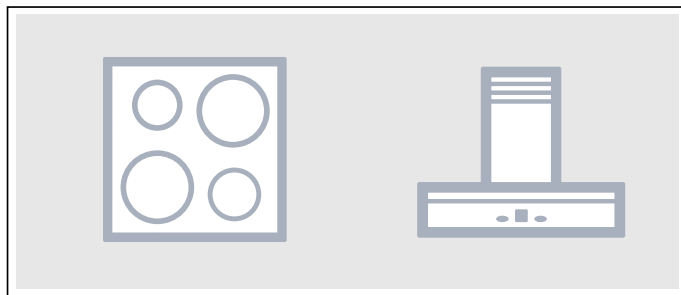
Pentru aceasta, consultați documentele livrate pentru aplicația Home Connect și capitolul Home Connect.

→ "Home Connect" la pagina 33



Conectarea directă a aparatelor

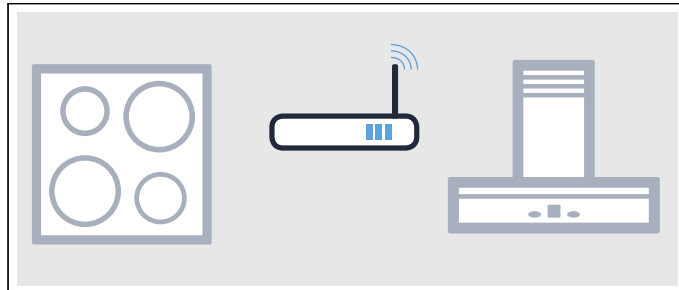
Dacă aparatul este conectat direct cu hota, aceasta poate fi accesată prin intermediul plitei. Conectarea la rețeaua de domiciliu sau prin intermediul aplicației nu mai este posibilă pentru ambele aparate. Ambele aparate pot fi accesate prin panoul de comandă.



Conectarea aparatelor prin intermediul rețelei de domiciliu

Utilizați acest mod de conectare dacă niciun aparat sau dacă doar unul dintre cele două aparate este conectat cu aplicația HomeConnect.

Dacă aparatele sunt conectate între ele prin rețeaua de domiciliu, atunci puteți utiliza atât comanda hotei, cât și aplicația Home Connect pentru plită.



Indicații

- Respectați indicațiile de siguranță din instrucțiunile de utilizare pentru hota dumneavoastră și asigurați-vă că acestea sunt aplicate și atunci când operați aparatul prin intermediul plitei cu hotă încorporată. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 6
- Operarea de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operarea prin intermediul plitei cu hotă încorporată.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită max. 2 W.

Inițializare

Pentru a inițializa conexiunea dintre plită și hota pentru aburi, trebuie să fie conectate ambele aparate.

În acest sens, respectați capitolul "Conexiunea plitei" din instrucțiunile de utilizare a hotei dvs. pentru aburi.

Conexiune directă

Dacă plita dumneavoastră este conectată direct la o hotă pentru aburi, nu mai este posibilă conectarea la rețeaua de domiciliu și nu mai puteți utiliza Home Connect.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până când apare setarea . Pe afișajul plitei se aprinde .
4. Cu butonul Twist setați valoarea dorită . Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent .
5. Inițializați conexiunea la hotă în decurs de 2 minute. Plita este conectată cu hota dacă pe afișajul plitei apare valoarea . După ieșirea din meniul cu setări, pe panoul de comandă al plitei se afișează simbolurile pentru comanda plitei cu hotă încorporată.

Conexiune cu rețeaua de domiciliu

Aveți nevoie de un router cu funcționalitate WPS.

Aveți nevoie de acces la routerul dumneavoastră. Dacă nu este cazul, urmați etapele de la „Conexiune directă”.

Mai întâi, asigurați-vă că hota este conectată la aplicație sau se află în rețeaua de domiciliu.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până când apare setarea **C 15**.
Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde  (neconectat) sau  (conectat la rețeaua de domiciliu).
4. Cu butonul Twist setați valoarea dorită **1**.
Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **1**.
5. Dacă aparatul nu a fost încă conectat la rețeaua de domiciliu, apăsați în decurs de 2 minute tasta WPS de la router.
Plita se conectează la rețeaua de domiciliu, iar pe afișajul pozițiilor de gătit apare valoarea **2**. Conexiunea la hotă pornește automat și este activă timp de 2 minute.
Dacă aparatul este conectat deja la rețeaua de domiciliu, puteți continua cu următorul pas.
6. Stabiliți conexiunea la hotă.
Plita este conectată cu hota dacă pe afișajul plitei apare valoarea **3**. După ieșirea din meniul cu setări, pe panoul de comandă al plitei se afișează simbolurile pentru comanda plitei cu hotă încorporată.

Indicație: Conexiunea poate fi stabilită numai dacă ambele aparate sunt conectate la rețeaua de domiciliu și se află în procesul de conectare. Dacă timpul pentru procesul de conectare la unul din aparate a expirat deja, reporniți procesul de conectare (setări de bază, setare **C 15**).

Deconectare de la rețea

Conexiunile stocate pentru rețeaua locală și pentru hotă pot fi resetate în orice moment.

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până când apare setarea **C 15**.
4. Cu butonul Twist setați valoarea dorită .
Conexiunea a fost restabilită.

Comandarea hotei prin intermediul plitei

În setările de bază ale plitei dvs. puteți seta comportamentul hotei pentru aburi în funcție de pornirea și oprirea plitei sau zonelor de gătit individuale.
→ *"Setările sistemului de comandă a hotei" la pagina 40*

Prin intermediul panoului de comandă puteți efectua și alte setări.

Setarea ventilatorului

Activare

1. Atingeți simbolul .
2. Cu butonul Twist selectați treapta de ventilație. Puteți selecta între treptele 1, 2 și 3. Pentru a selecta treptele intense, rotiți butonul până apare **P 1** sau **P 2**.

Ventilatorul a fost activat.

Dezactivare

1. Atingeți simbolul .
2. Cu butonul Twist setați treapta de ventilație 0. Ventilatorul a fost dezactivat.

Setarea regimului automat

Activare

1. Atingeți simbolul .
2. Rotiți butonul Twist până când pe panoul de comandă apare simbolul **A**.
Funcționarea în regim automat este activată. Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.

Dezactivare

1. Atingeți simbolul .
2. Rotiți butonul Twist până când s-a setat treapta de ventilație 0 sau selectați o altă treaptă de ventilație. Funcționarea în regim automat este dezactivată.

Setarea iluminării hotei

Puteți aprinde sau stinge lumina hotei prin intermediul panoului de comandă al plitei.

Atingeți simbolul .

Setările sistemului de comandă a hotei

Puteți adapta sistemul de comandă a hotei bazat pe plită, în orice moment la necesitățile dvs.

Afișaj	Funcție
c 15	Conexiune plită - hotă
0	Neconectată / decuplarea conexiunii.
1	Porniți conexiunea.
2	Conectat la rețeaua de domiciliu (WLAN).
3	Conectat cu hota pentru aburi.
c 18	Pornire automată a ventilatorului
0	Deconectat. La nevoie, hota trebuie pornită manual.
1	Pornit cu regim automat.* La activarea plitei, zona de gătit pornește în regim automat.
2	Pornit cu regim manual. Hota pornește la activarea zonei de gătit cu o treaptă fixă.
c 20	Funcționarea ulterioară a ventilatorului
0	Ventilatorul se oprește odată cu plita.
1	Pornit cu regim automat.*
2	Pornit cu postfuncționare standard a ventilatorului.
3	Nicio modificare a setărilor.
c 21	Pornire automată a iluminării
0	Deconectat.
1	Pornit.* Odată cu pornirea plitei, pornește și iluminarea.
c 22	Deconectarea automată a iluminării
0	Deconectat.*
1	Conectat. La oprirea plitei, se oprește și iluminarea.
* Setare de bază	

Indicație: Setările **c 18**, **c 20**, **c 21** și **c 22** se afișează numai dacă aparatul este conectat cu o hotă pentru aburi.

Curățarea

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

Plită de gătit

Curățarea

Curățați întotdeauna plita după ce ați gătit. Prin aceasta se va preveni arderea resturilor aderente. Curățați plita abia după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins.

Curățați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu un șervet, pentru a nu se forma pete de calcar.

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip. Vă rugăm să respectați indicațiile de pe ambalajul produsului, oferite de producător.

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare 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 datele oferite de către producători.

Puteți achiziționa răzuitoare pentru geamuri adecvate de la unitatea service abilitată sau prin magazinul nostru online.

Veți obține rezultate bune de curățare cu bureții speciali pentru curățarea plitelor vitroceramice.

Pete posibile	
Resturi de calcar și de apă	Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.*
Zahăr, amidon din orez sau mase plastice	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*
* Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.	

Indicație: Nu folosiți produse de curățare atâta timp cât plita este fierbinte, astfel se pot forma pete. Asigurați-vă că îndepărtați toate resturile de produs de curățare utilizat.

Rama plitei

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

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent de vase
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare pentru sticlă sau obiecte ascuțite.

Buton twist

Pentru curățarea butonului twist, este indicat să utilizați soluție caldă de detergent de vase. Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive. Nu curățați butonul twist în mașina de spălat vase sau în apă de clătire. Astfel, acesta ar putea suferi deteriorări.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

De ce nu se poate conecta plita și de ce este aprins simbolul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

Informații cu privire la această funcție găsiți în capitolul → *"Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor"*

De ce se aprind intermitent afișajele și de ce se emite un semnal acustic?

Îndepărtați lichidele sau resturile de alimente de pe panoul de comandă. Îndepărtați toate obiectele care sunt așezate pe panoul de comandă.

Instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor le găsiți în capitolul → *"Setări de bază"*

De ce nu poate fi activat senzorul pentru prăjire?

Consumul energetic maxim al aparatului este atins sau este activată funcția PowerManager. Dezactivați sau reduceți treptele de putere sau zonele de gătit active.

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → *"PowerManager" la pagina 33*

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

În funcție de natura fundului veselei de gătit, pot fi generate zgomote la funcționarea plitei. Aceste zgomote sunt normale, ele fac parte din tehnologia cu inducție și nu indică nicio defecțiune.

Zgomote posibile:

Bâzâit adânc ca la un transformator:

Este generat la prepararea la o treaptă de fierbere înaltă. Zgomotul dispare sau volumul său scade dacă va fi redusă treapta de fierbere.

Fluierat adânc:

Este generat când vesela de gătit este goală. Acest zgomot dispare dacă se adaugă apă sau alimente în vesela de gătit.

Fâșâit:

Este generat la vasele de gătit din materiale diferite așezate unul peste altul sau la utilizarea simultană a unor vase de gătit de diverse mărimi și materiale diferite. Volumul zgomotului poate varia în funcție de cantitatea de alimente și de modul de preparare.

Fluierături înalte:

Pot fi generate când două poziții de fierbere funcționează simultan la treapta de fierbere cea mai mare. Fluierăturile dispar sau devin mai slabe dacă se reduce treapta de fierbere.

Zgomot de ventilator:

Plita este echipată cu un ventilator care se conectează la temperaturi mari. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea plitei în cazul în care temperatura măsurată este încă prea mare.

Vase de gătit

Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → *"Gătitul cu inducție"*.

De ce nu se încălzește poziția de gătit și treapta de preparare termică se aprinde intermitent?

Poziția de gătit pe care se găsește vasul de gătit nu este conectată.

Asigurați-vă că este conectată acea poziție de gătit pe care se găsește vasul de gătit.

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolele → *"Gătitul cu inducție"*, → *"Zona Flex"* și → *"Funcția Move"*.

De ce durează atât de mult până când se încălzește vasul de gătit, respectiv de ce nu se încălzește vasul suficient, deși a fost setată o treaptă de preparare termică mare?

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolele → *"Gătitul cu inducție"*, → *"Zona Flex"* și → *"Funcția Move"*.

Curățare

Cum se curăță plita?

Veți obține rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru vitroceramică. Este recomandabil să nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți abrazivi.

Informații suplimentare cu privire la curățarea și îngrijirea plitei găsiți în capitolul → *"Curățarea"*

Defecțiuni – ce este de făcut?

De regulă, defecțiunile sunt detalii minore ușor de remediat. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Afișaj	Cauza posibilă	Soluție
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, informați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau pe el se află un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Pe afișajul plitelor apare —	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
F2 / E 70 15	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat plita corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți un simbol oarecare al plitei.
F4 / E 70 15	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate plitele au fost deconectate.	
F5 + treaptă de putere și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați vasul corespunzător. Afișajul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Se poate continua procesul de preparare.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, plita a fost deconectată.	Îndepărtați vasul aferent. Așteptați câteva secunde. Atingeți un câmp oarecare al senzorului. Când afișajul de eroare s-a stins, se poate continua procesul de preparare.
F1 / F6	Plita este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reconectați plita.
F0	Funcția Transferul setărilor nu poate fi activată	Pentru a confirma afișajul de eroare, atingeți un câmp oarecare al senzorului. Puteți găti ca de obicei, fără folosirea funcției Transferul setărilor. Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
F9	Plita FlexPlus nu poate fi activată	Pentru a confirma afișajul de eroare, atingeți un câmp oarecare al senzorului. Puteți găti ca de obicei cu celelalte plite. Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
F8	Plita a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. Consultați capitolul
E 70 10	Plita nu poate realiza o conexiune la rețeaua de domiciliu sau la hota de aburi.	Pentru a confirma afișajul de eroare, atingeți un câmp oarecare al senzorului. Puteți găti ca de obicei fără conexiune. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată.
E9000 E90 10	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Contactați furnizorul de energie electrică.
U400	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că a fost conectată conform schemei de conexiuni.
DE	Modul Demo este activat	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute atingeți un câmp oarecare al senzorului. Modul Demo este dezactivat.
Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.		

Indicații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, țineți apăsat butonul twist la înălțimea plitei corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare, așteptați 30 de secunde și apoi reconectați-o. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea service abilitată și indicați codul de eroare exact.
- În cazul în care apare o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.



Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E și numărul FD:

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului.

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

- în certificatul aparatului.
- la partea inferioară a plitei.

Numărul E poate fi găsit și pe suprafața de sticlă a plitei. Puteți verifica indexul unității service abilitate (KI) și numărul FD accesând setările de bază. În acest sens consultați capitolul → "*Setări de bază*".

Țineți cont de faptul că, în cazul unei operări greșite, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici în timpul perioadei de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Preparate de verificare

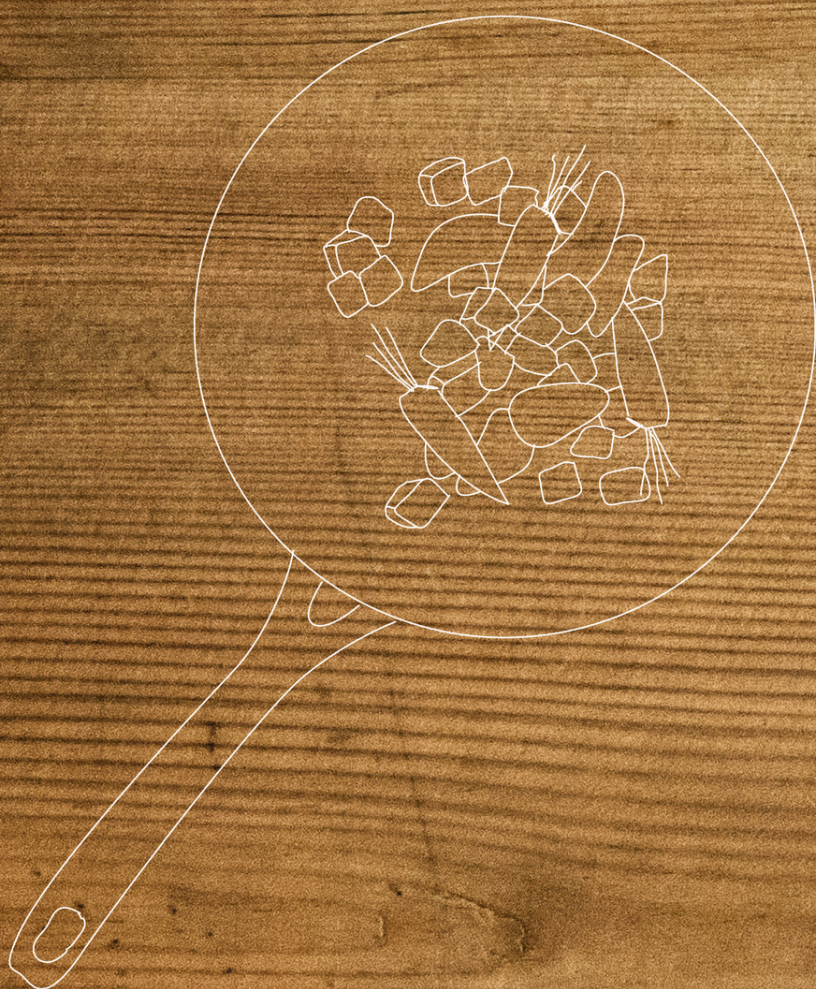
Acest tabel a fost realizat pentru institutele de verificare, în scopul facilitării testării aparatelor noastre.

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție Z9442X0) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță Ø 16 cm, 1,2 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 16 cm, 1,7 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 22 cm, 4,2 l pentru zonele de gătit de Ø 18 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru zonele de gătit de Ø 18 cm

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
Topirea ciocolatei						
Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte						
Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Prepararea sosului Béchamel						
Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rătaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu
* Rețetă conform DIN 44550						
** Rețetă conform DIN EN 60350-2						

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
Prepararea orezului cu lapte						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Când laptele a atins cca. 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3	Nu
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	2.	Nu
Prepararea orezului*						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.	Da
Pulpă de porc prăjită						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prepararea clătitelor**						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătită	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați						
Cantitatea: 2 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001438701
990123(00)
ro