

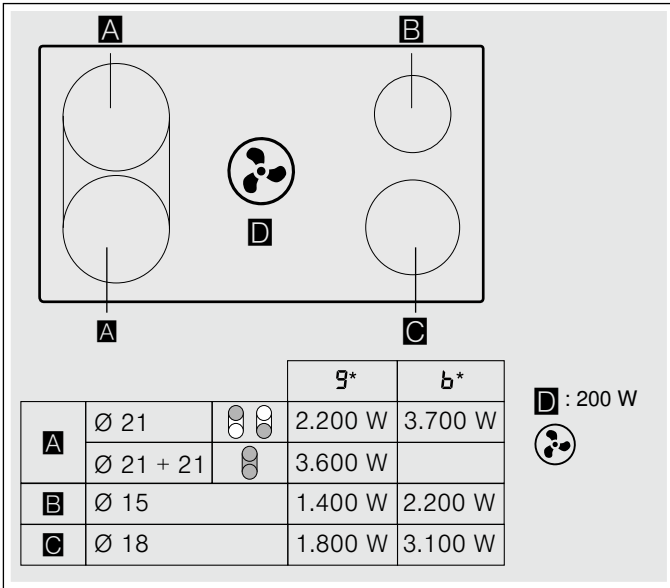


PLITA FLEXINDUCTION CU SISTEM DE
VENTILAȚIE INTEGRAT



ro Instrucțiuni de utilizare

T58TS6BN0, T58PS6BX0







		g*		b*	
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W	
	Ø 21 + 21		3.600 W		
B	Ø 15		1.400 W	2.200 W	
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W	

D : 200 W



Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4		Funcția PowerBoost	22
	Instrucțiuni de siguranță importante	5	Activare	22	
	Cauzele avariilor	7	Dezactivare	22	
	Protecția mediului	8		Funcția ShortBoost	23
Economisirea energiei	8		Recomandări de utilizare	23	
Evacuarea corectă ca deșeu	8		Activare	23	
	Gătitul cu inducție	8	Dezactivare	23	
Avantaje la gătitul cu inducție	8			Funcția de menținere la cald	24
Recipiente	8		Activare	24	
	Familiarizarea cu aparatul	10	Dezactivare	24	
Noul dumneavoastră aparat	10			Transferul setărilor	24
Accesorii speciale	10		Activare	24	
Panoul de comandă	11			Sistemul de senzori pentru prăjire	25
Indicatorul de căldură reziduală	11		Avantaje la prăjire	25	
Regimuri de funcționare	12		Tigăi pentru senzorul de prăjire	25	
	Înainte de prima utilizare	12	Treptele de temperatură	25	
Prima punere în funcțiune	12		Tabel	26	
	Support-Twist cu buton Twist	13	Setările vor fi efectuate astfel	28	
Îndepărtați butonul twist	13			Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	28
Păstrarea butonului twist	13		Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	28	
Funcționarea fără buton Twist	13		Siguranță automată pentru copii	28	
	Operarea aparatului	14		Protecția la ștergere	29
Conectarea și deconectarea plitei	14			Deconectarea automată de siguranță	29
Setarea poziției de gătit	14			Setări de bază	30
Pornirea și oprirea ventilației	15		Accesarea setărilor de bază:	32	
Treapta intensivă	15			Afișajul consumului de energie	32
Mod de pornire automată	15			Testul vaselor de gătit	33
Regim automat cu sistem de control prin senzor	16			PowerManager	33
Funcționarea inerțială a ventilatorului	16			Curățarea	34
Recomandări pentru gătit	16		Produse de curățare	34	
	Zona Flex	19	Componente care trebuie curățate	35	
Recomandări pentru utilizarea recipientelor	19		Cadru plitei (doar la aparatele cu cadru la plită)	35	
Folosirea ca două poziții de gătit independente	19		Plită de gătit	35	
Ca poziție de gătit unică	19		Ventilație	35	
	Funcția Move	20	Curățați recipientul de preaplin	38	
Activare	20		Buton twist	38	
Dezactivare	20			Funcții de timp	21
	Funcții de timp	21	Programarea timpului de preparare	21	
Programarea timpului de preparare	21		Ceasul cu alarmă de bucătărie	21	
Ceasul cu alarmă de bucătărie	21		Funcția de cronometru	22	
Funcția de cronometru	22				

	Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	39
	Defecțiuni – ce este de făcut?	40
	Unitatea service abilitată	41
	Numărul E și numărul FD	41
	Preparate de verificare	42

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.

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 întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 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.

Persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

Instrucțiuni de siguranță importante

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

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

Substanțele și vaporii periculoși sau explozivi nu trebuie aspirați.

Aveți grijă ca părțile mici sau lichidele să nu ajungă în aparat.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariât în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

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

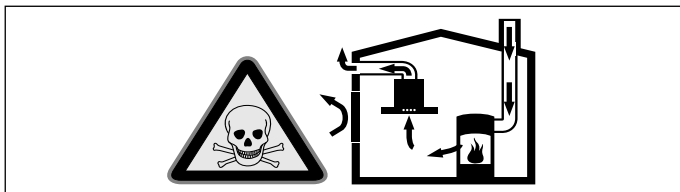
Avertizare – Pericol de sufocare!

Materialul de ambalaj este periculos pentru copii. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu material de ambalaj.

Avertizare – Pericol de moarte!

Gazele de combustie reaspirate vă pot intoxica.

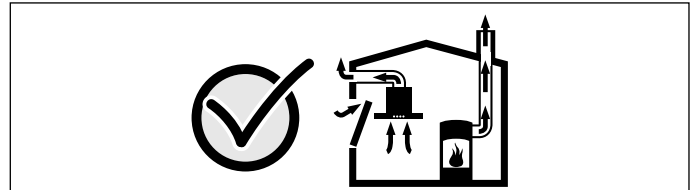
Asigurați o alimentare suficientă cu aer atunci când folosiți aparatul în modul de funcționare cu aer evacuat și într-un loc influențabil de aerul camerei.



Locurile de gătit influențabile de aerul camerei (de ex. aparate de încălzit cu gaz, ulei, lemn sau cărbune, încălzitoare permanente, preparatoare de apă caldă) absorb aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și evacuează gazele arse în afară printr-o instalație de evacuare a gazelor (de ex. coș de fum).

În utilizarea împreună cu o hotă pornită, se trage aer din bucătărie și din camerele învecinate – fără o alimentare suficientă cu aer se formează o subpresiune. Gazele toxice din coșul de fum sau din puțul de tiraj sunt aspirate înapoi în camerele de locuit.

- Din această cauză asigurați întotdeauna o alimentare suficientă cu aer.
- O casetă de zid de alimentare /evacuare aer nu respectă singură valoarea limită. Valoarea subpresiunii în spațiul de instalare din locul de gătit mai mică de 4 Pa (0,04 mbar) vă asigură o funcționare sigură. Aceasta se obține când aerul necesar pentru ardere circulă prin deschideri ca de ex. uși, ferestre în legătură cu o casetă de zid de alimentare / evacuare aer sau prin alte mijloace tehnice.



Cereți întotdeauna sfatul unui coșar profesionist, care poate aprecia întregul complex de aerisire al casei și vă poate propune măsura adecvată pentru aerisire. Dacă hota funcționează exclusiv cu aer recirculat, funcționarea este posibilă fără restricție.

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 extincătoare 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.
- Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde.
Curățați filtrul pentru grăsimi cel puțin o dată pe lună .
Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără filtrul pentru grăsimi.
- Depunerile de grăsime din filtru se pot aprinde.
Curățați aparatul conform descrierii. Respectați intervalele de curățare. Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără filtrul pentru grăsimi.

- Atunci când ventilația este activată, depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde. Nu lucrați niciodată în apropierea aparatului cu flacăra deschisă (de ex. pentru flambare). Instalați aparatul numai în apropierea unui loc de gătit pentru combustibili solizi (de ex. lemn sau cărbune), dacă există o acoperire închisă, care nu se poate scoate. Nu trebuie să se producă scântei.

⚠️ 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.
- Capacul filtrului se încălzește foarte repede pe plită. Nu așezați niciodată capacul filtrului pe plită. Nu așezați oale sau alte obiecte calde pe capacul filtrului.
- 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.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Dacă în aparat ajung lichide fierbinți, lăsați aparatul să se răcească minim două ore înainte de îndepărtarea capacului filtrului, a recipientului metalic, a recipientului revărsat sau a capacului carcasei.

⚠️ 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 – Pericole electromagnetice!

- Acest aparat îndeplinește normele de siguranță și compatibilitate electromagnetică. Cu toate acestea, persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau pompe de insulină nu trebuie să se apropie pentru a utiliza acest aparat. Este imposibil să garantăm că 100% dintre aceste dispozitive care se găsesc pe piață îndeplinesc normele de compatibilitate electromagnetică în vigoare și că nu se produc interferențe care pun în pericol funcționarea corectă a stimulatorului cardiac. De asemenea, este posibil ca persoanele cu altfel de dispozitive, precum cele auditive, să poată simți un anumit tip de disconfort.
- Elementul detașabil de operare este magnetic și poate influența implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. Pentru purtătorii de implanturi electronice: nu purtați niciodată elementul de operare în buzunarele hainelor. Distanța minimă față de stimulatoarele cardiace 10 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.
- Vesela de gătit și plitele devin foarte fierbinți. Nu puneți niciodată mâna deasupra plitei fierbinți sau a veselei de gătit fierbinte.
- Tigăile de tip wok neadecvate pot provoca accidente. Folosiți numai tigăile tip wok care se pot obține de la producător ca accesoriu special.

⚠️ 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.

🔧 Cauzele avariilor**Atenție!**

- Pericol de deteriorare din cauza obiectelor dure și ascuțite. Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.
- Pericol de deteriorare din cauza fierberii în gol a vaselor de gătit. Nu lăsați vasele de gătit să fiarbă în gol.
- Pericol de deteriorare din cauza oalelor sau tigăilor fierbinți. Nu așezați niciodată oale sau tigăi fierbinți pe panoul de comandă, pe afișaje, pe cadrul plitei sau pe capacul filtrului.
- Pericol de deteriorare din cauza foliei de aluminiu sau a recipientelor din material plastic. Nu așezați niciodată folie de aluminiu și recipiente din material plastic pe plita fierbinte. Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.
- Pericol de deteriorare. Pericol de rupere a capacului filtrului. Scoateți cu grijă capacul filtrului. Nu lăsați capacul filtrului să cadă.
- Deteriorarea suprafețelor, decolorarea și pătarea din cauza produselor de curățare neadecvate. Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
- Deteriorarea și decolorarea suprafețelor din cauza abraziunii oalelor. Ridicați oalele și tigăile și nu le mișcați.
- Deteriorarea și pătarea suprafețelor din cauza preparatelor arse. Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
- Deteriorarea suprafețelor din cauza sării, zahărului și a nisipului. Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
- Deteriorarea suprafețelor din cauza fundului abraziv al vasului. Verificați vasul de gătit înainte de utilizare.
- Deteriorarea sau așa-zisa crăpare a suprafețelor din cauza zahărului și a preparatelor cu conținut ridicat 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.

Economisirea energiei

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. Gătitul fără capac consumă în mod considerabil mai multă energie. Folosiți un capac din sticlă, pentru a putea vedea în oală fără a fi nevoie să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. Aveți în vedere următorul aspect: Producătorii de veselă indică în mod frecvent diametrul superior al oalei, care de cele mai multe ori este mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici, utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere. Astfel economisiți energie.
- La gătit, asigurați aerisire suficientă, astfel încât ventilarea să poată funcționa eficient și cu zgomote de operare reduse.
- Adaptați treapta ventilatorului la intensitatea vaporilor de la gătit. Folosiți treapta intensivă numai la nevoie. O treaptă mai redusă a ventilatorului implică un consum mai redus de energie.
- În cazul vaporilor de la gătit intensivi, selectați din timp o treaptă mai mare a ventilatorului. În cazul în care vaporii de la gătit s-au răspândit deja în bucătărie, va fi necesar un timp de funcționare a ventilării mai mare.
- Deconectați aparatul, dacă nu mai aveți nevoie de acesta.
- Curățați sau înlocuiți filtrul la intervalele indicate, pentru a crește eficacitatea ventilării și a evita pericolul de incendiu.

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.

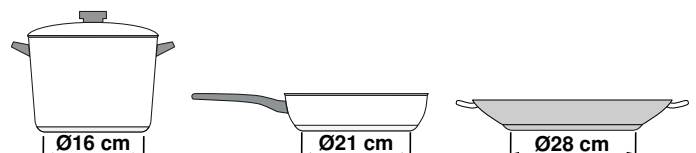
Recipiente

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, consultați 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.

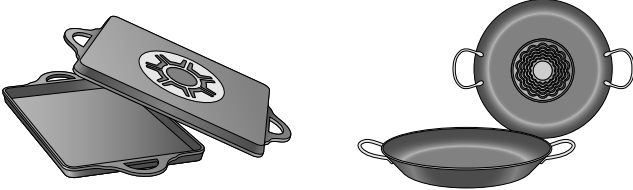


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea vasei de gătit găsiți în capitolul.

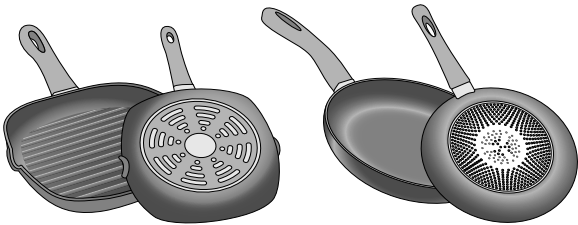


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- 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

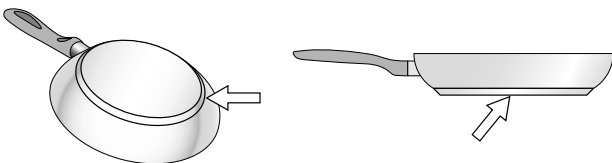
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- 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.

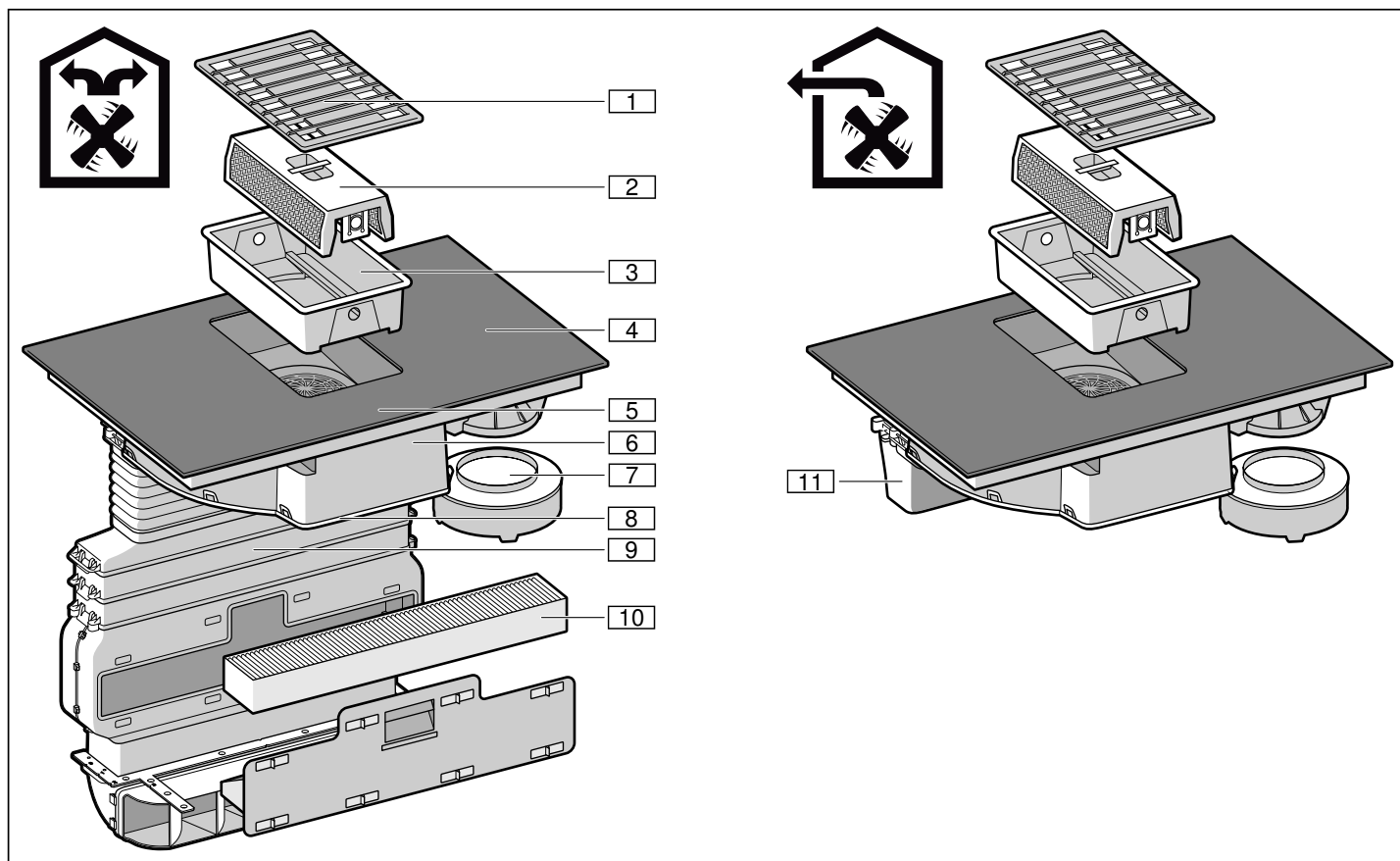
Familiarizarea cu aparatul

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.

În acest capitol vă explicăm displayurile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

Noul dumneavoastră aparat



Nr.	Denumire
1	Capacul filtrului
2	Filru metalic pentru grăsimi
3	Recipient
4	Plită
5	Panou de comandă
6	Carcasa ventilatorului
7	Recipient de preaplin
8	Capacul carcasei
9	Tubulatură
10	Filtru de carbon activ*
11	Țeavă de evacuare a aerului**
*numai la funcționarea cu aer recirculat	
**numai la funcționarea cu aer evacuat	

Accesorii speciale

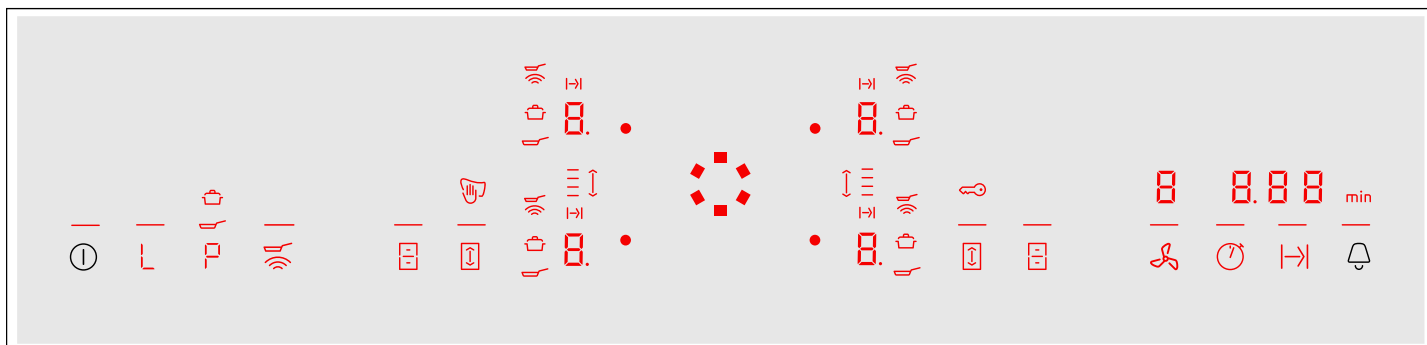
Kit de evacuare	Z8100X0
Kit de recirculare	Z8200X0
Filtru de carbon activ	Z8500X0

Vase de gătit adecvate

Există tigăi care sunt adecvate în mod optim pentru funcția Sensor de prăjire. Acestea pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate sau prin unitățile noastre tehnice de service. Indicați întotdeauna numărul de referință corespunzător.

Tigaie cu un diametru de 15 cm	Z9451X0
Tigaie cu un diametru de 19 cm	Z9452X0
Tigaie cu un diametru de 21 cm	Z9453X0
Teppan Yaki. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.	Z9417X2
Placă pentru grill. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.	Z9416X2

Panoul de comandă



Suprafețe de comandă

	Conectarea și deconectarea aparatului
	Activarea funcției de menținere la cald
	Activarea funcției PowerBoost- și ShortBoost
	Activarea senzorului de prăjire
	Activarea zonei de gătit flexibile
	Activarea funcției Move
	Schimbați între intervalul de setare al plitei și ventilare / setați ventilarea / conectați treapta intensivă și pornirea automată pentru ventilare
	Activarea funcției cronometru
	Programarea timpului de preparare
	Programarea ceasului de bucătărie / conectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Afișare

	Starea de funcționare
	Trepte de fierbere / treptele ventilatorului
	Căldură reziduală
	Funcția de temporizare
	Panoul de comandă este blocat în scopuri de curățare
	Funcția PowerBoost și ShortBoost / treapta intensivă pentru ventilație
	Funcționare automată cu control prin senzor pentru ventilație / funcție automată cu operare ulterioară controlată prin senzor
	Funcția PowerBoost
	Funcția ShortBoost
	Funcția de menținere la cald
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor
	Senzor de prăjire
	Setarea timpului de preparare
	Zonă de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Indicatorul timpului

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.

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.

Regimuri de funcționare

Acest aparat îl puteți folosi în regim de aer evacuat sau în regim de aer recirculat.

Funcționarea cu aer evacuat



Aerul aspirat se curăță prin filtrul de grăsime și se scoate în exterior printr-un sistem de țevi.

Indicație: Aerul evacuat nu are voie să fie evacuat nici printr-un coș de fum sau de evacuare gaze în funcțiune, nici printr-un puț care servește la aerisirea de camere în care sunt instalate locuri pentru gătit.

- Dacă aerul evacuat trebuie condus într-un coș de fum sau de evacuare a gazelor, care nu este în funcțiune, trebuie obținut acordul maistrului coșar competent.
- Dacă aerul evacuat este condus prin peretele exterior, ar trebui folosită o casetă de zid telescopică.

Funcționarea cu aer recirculat



Aerul aspirat este curățat prin intermediul filtrelor de grăsime și al unui filtru cu cărbune activ și va fi dirijat înapoi în bucătărie.

Indicație: Pentru a neutraliza mirosurile în regimul de recirculare a aerului, trebuie să montați un filtru cu cărbune activ. Pentru a consulta diversele posibilități de exploatare a aparatului în regim de recirculare a aerului, vă rugăm să citiți prospectul sau să întrebați dealerul de specialitate. Accesoriile necesare pot fi găsite în comerțul de specialitate, la unitățile service abilitate sau în Online-Shop.

Înainte de prima utilizare

Aveți în vedere următoarea indicație, înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată:

Curățați temeinic aparatul și părțile accesoriilor.

Înainte de a putea utiliza noul dumneavoastră aparat, trebuie să efectuați câteva setări.

Prima punere în funcțiune

Indicație: La livrare aparatul este setat pe regimul de recirculare a aerului.

Setări posibile:

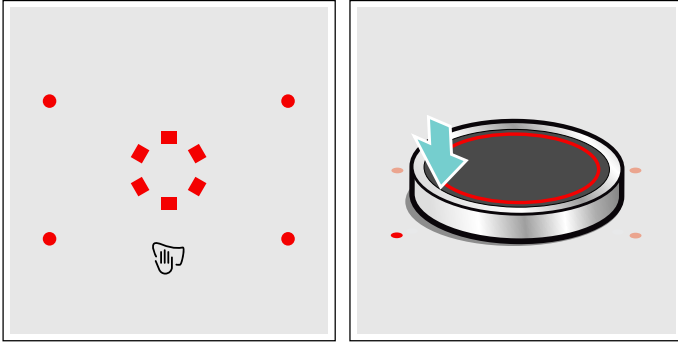
- În regimul de recirculare a aerului, la afișarea **[17]** este setată valoarea **0** (setare din fabrică).
- În regimul de evacuare a aerului, la afișarea **[17]** este setată valoarea **1**.

Pentru a trece aparatul în modul de evacuare a aerului, consultați → "Setări de bază" la pagina 30.

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 .

Zona de preparare a fost activată.

Indicații

- Funcția de temporizare nu poate fi activată pentru plită fără butonul Twist.
- Funcția de ventilare poate fi realizată și fără suportul 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.

Avertizare – Pericol de arsuri!


Capacul filtrului se încălzește foarte repede pe plită. Nu așezați niciodată capacul filtrului pe plită. Nu așezați oale sau alte obiecte calde pe capacul filtrului.


Indicație: Porniți ventilarea la începerea gătitului și opriți-o abia la câteva minute după terminarea gătitului. Aburul de bucătărie va fi înlăturat astfel în modul cel mai eficient.

Indicație: Nu puneți aparatul în funcțiune niciodată fără recipient, filtru metalic și capacul filtrului.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se face cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul . Afișajul de deasupra comutatorului principal se aprinde. Plita este pregătită pentru funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul , până când se stinge afișajul de deasupra comutatorului principal. 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 dacă toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 30 secunde, iar ventilația este oprită.
- Setările alese rămân memorate primele 4 secunde după deconectarea plitei. Dacă o reconectați în acest interval, 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.

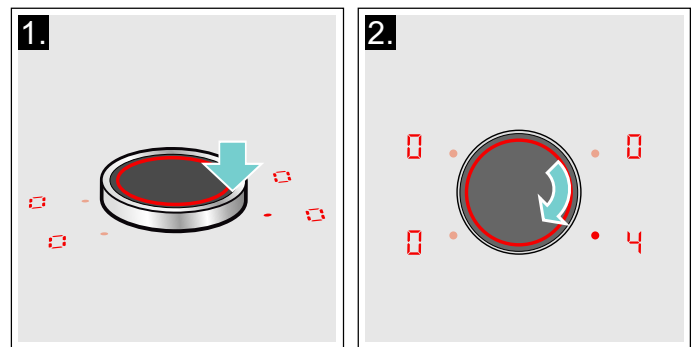
Indicații

- 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.

- Selectați poziția de gătit. Pentru aceasta, atingeți ușor butonul twist la înălțimea poziției de gătit dorite.
- 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.
- Ventilarea trebuie deconectată separat. → "Oprirea ventilației" la pagina 15

Pornirea și oprirea ventilației



Indicație: Adaptați întotdeauna intensitatea puterii la nevoile actuale. De asemenea, selectați o treaptă de putere mai înaltă în cazul unui abur puternic în bucătărie.



Indicație: Dacă nu este disponibil niciun filtru metalic pentru grăsimi, ventilația nu poate fi conectată. Introduceți filtrul metalic pentru grăsimi. Funcțiile pentru plite sunt disponibile și fără filtru metalic pentru grăsimi. → "Curățarea" la pagina 34

Indicație: Nu blocați orificiile de ventilație cu obiecte. Nu așezați obiecte pe capacul filtrului. În caz contrar, se reduce capacitatea de ventilație.

Indicație: La vasele de gătit înalte nu se poate garanta o putere de aspirație optimă. Puterea de aspirație poate fi îmbunătățită cu ajutorul unui capac înclinat.

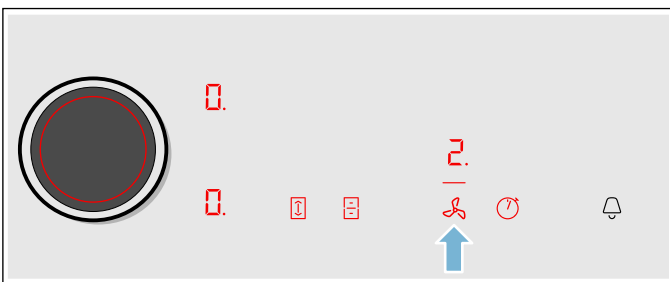
Pornirea ventilației


Indicație: Dacă simbolul  nu este disponibil, introduceți corect filtrul metalic pentru grăsimi. → "Curățarea" la pagina 34
Simbolul  este disponibil. Ventilarea poate fi activată.

1. Atingeți simbolul .
Ventilația pornește pe treapta de putere . Pe panoul de afișaj este afișată treapta de putere setată. Afișajul de deasupra simbolului ventilatorului se aprinde intermitent.


Indicații




- Treptele de gătit nu pot fi modificate în timpul setării treptelor de putere ale ventilării.
 - În decurs de câteva secunde poate fi selectată o treaptă de putere pentru ventilație. Ulterior butonul Twist poate fi utilizat din nou pentru setarea treptelor de gătit.
2. Cu butonul Twist reglați treapta de putere dorită. Pe panoul de afișaj va fi afișată treapta de putere setată.



3. Pentru a seta o altă treaptă de putere, atingeți simbolul , iar cu butonul Twist reglați treapta de putere dorită. Pe panoul de afișaj va fi afișată treapta de putere setată.

Oprirea ventilației

Dacă doriți să opriți aparatul, atingeți simbolul . Dacă doriți să opriți doar ventilația, procedați după cum urmează:



1. Atingeți simbolul .
2. Cu butonul Twist setați treapta de putere .
3. Atingeți simbolul , pentru a schimba domeniul de setări ale plitei.

Indicație: În funcție de setările de bază selectate, după oprirea aparatului pornește următoarea funcție.

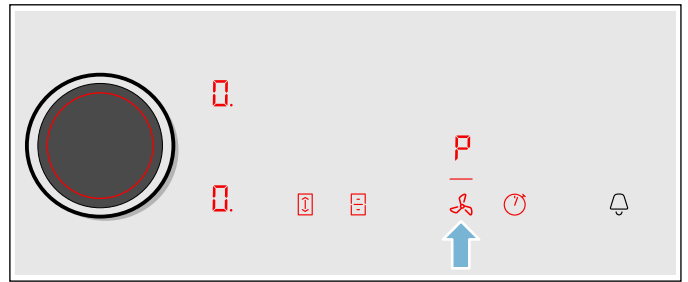
Treapta intensivă


Activați treapta intensivă la un miros mai puternic sau la creșterea intensității aburului. Acum ventilarea lucrează pentru scurt timp la capacitate maximă. După scurt timp comutați înapoi la o treaptă mai joasă.

Pornire




1. Atingeți simbolul .
2. Rotiți butonul Twist, până se afișează .

În panoul de afișare apare . Se aprinde intermitent linia de sub simbol . Treapta intensivă este activată.



Indicație: După 8 minute aparatul trece automat înapoi pe treapta de putere .

Oprire

1. Atingeți simbolul .
2. Cu butonul Twist setați treapta de putere .
Treapta de putere pentru ventilare este setată pe .

Mod de pornire automată



În funcție de setările de bază selectate sunt posibile următoarele opțiuni, imediat ce se selectează o treaptă de putere a unei zone de gătit:

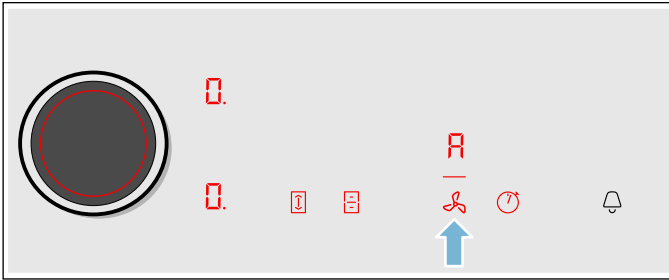
- Ventilația nu pornește.
- Ventilația pornește în treapta de putere pe care o selectează senzorul.
- Ventilația pornește într-o treaptă de putere stabilă.

În setările bază selectați opțiunea dorită. De asemenea, puteți ajusta sensibilitatea senzorului în setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 30



Regim automat cu sistem de control prin senzor

Pornire

1. Atingeți simbolul .
Ventilarea pornește în treapta de putere 2.
2. Rotiți butonul Twist, până se afișează **A**.
3. Atingeți simbolul .
Linia de sub simbol **A** începe să se aprindă intermitent. Treapta optimă de putere a ventilatorului este setată automat prin intermediul unui senzor.



Oprire

1. Atingeți simbolul .
2. Cu butonul Twist setați altă treaptă de putere sau rotiți butonul Twist, până se afișează .
Pe display se afișează treapta de putere setată.
Funcționarea în regim automat cu sistem de control prin senzor este dezactivată.

Indicație: Ventilarea funcționează în continuare pe treapta selectată.



Funcționarea inerțială a ventilatorului

Funcționarea ulterioară a ventilatorului permite sistemului de ventilație să mai funcționeze câteva minute după deconectare. Astfel, aburul încă existent în bucătărie este îndepărtat. Ulterior sistemul de ventilație se oprește automat.

În setările bază puteți selecta următoarele opțiuni pentru funcționarea ulterioară:

- Dezactivarea funcționării ulterioare
- Activarea funcției automate cu operare ulterioară controlată prin senzor
- Acționarea funcționării ulterioare pentru o durată stabilită într-o treaptă de putere stabilită

Indicație: Funcționarea ulterioară se activează numai dacă cel puțin o zonă de gătit este conectată pentru minim un minut.

Dacă funcția automată este activată cu senzorul de funcționare ulterioară, se aprind în timpul funcționării simbolul , linia de deasupra simbolului  și simbolul **A**.

Oprire

Atingeți simbolul .

Funcționarea ulterioară a ventilatorului se încheie imediat.

Dacă există una dintre următoarele condiții, funcționarea ulterioară se oprește:

- Timpul pentru funcționare ulterioară a expirat.
- Aparatul este din nou conectat.
- În cazul în care funcția automată cu operare ulterioară este activată, senzorul detectează o calitate corespunzătoare a aerului din cameră.

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 încingerea 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 preparare termică	Timpul de preparare (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
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
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
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.		

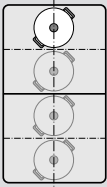
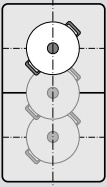
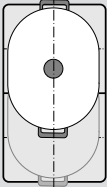
Zona Flex

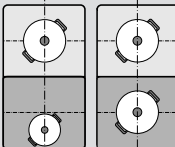
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

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

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 .

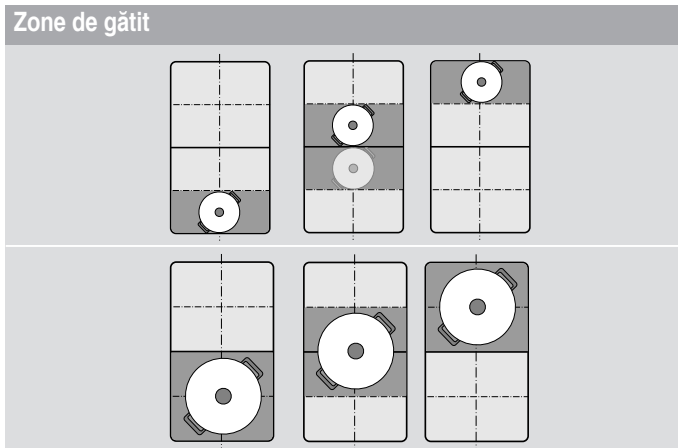
Zona de gătit flexibilă este dezactivată. Cele două poziții de gătit funcționează în continuare ca două poziții de gătit independente.

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.

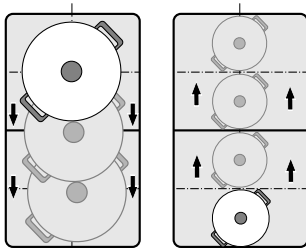
Funcția Move

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.



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 **L**.

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 vasei 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 . Afișajul de lângă simbolul  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 . Afișajul de lângă simbolul  se stinge.

Funcția a fost dezactivată.

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

Funcții de timp

Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

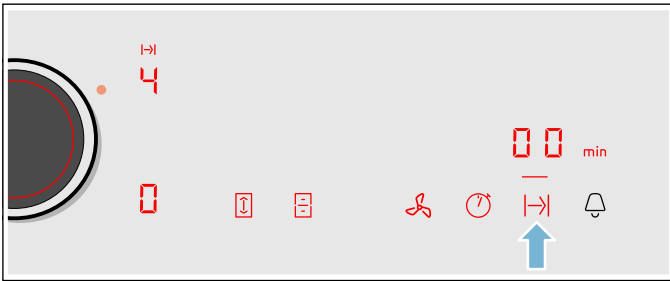
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția_cronometru

Programarea timpului de preparare

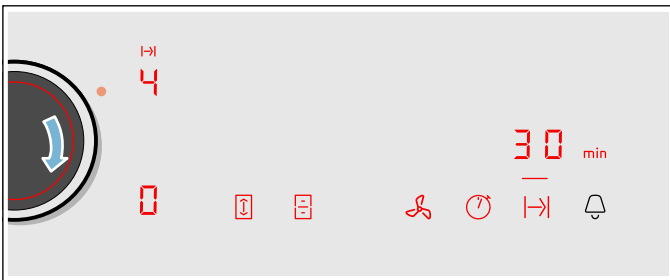
Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

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 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  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.

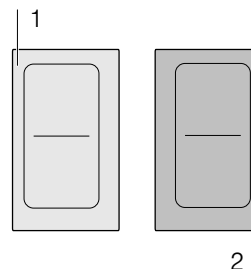
Funcția este dezactivată.

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). În caz contrar, pe afișajul poziției de fierbere selectate se aprind intermitent  și ; apoi va fi setată automat treapta de fierbere , fără a fi activată funcția.







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.

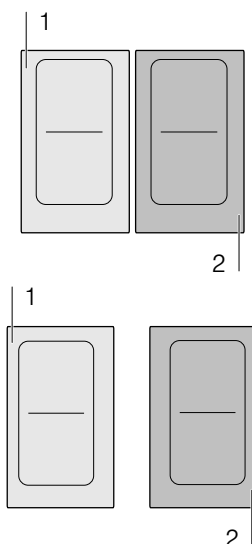
Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere 5.

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). În caz contrar, pe afișajul poziției de fierbere selectate se aprind intermitent P și 5; apoi va fi setată automat treapta de fierbere 5, fără a fi activată funcția.




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 5.



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  .
Pe afișaj se aprinde  .
Funcția este activată.

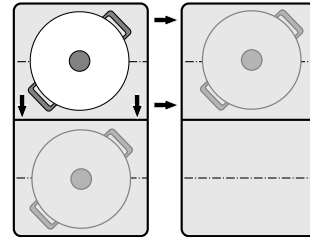
Dezactivare

1. Selectați plita.
2. Atingeți simbolul  .
Afișajul  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.

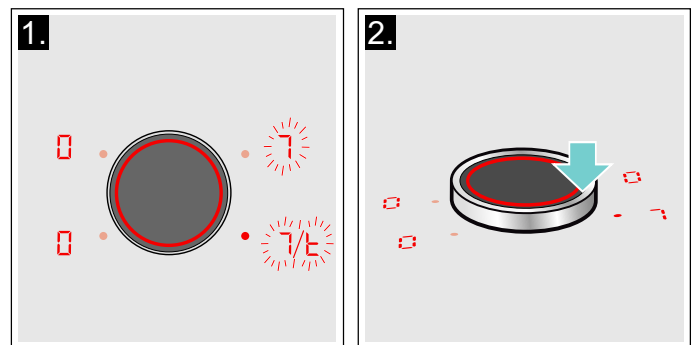
Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe o poziție de gătit pe o altă poziție de gătit.



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 tigăii.

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.

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.

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.
- 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 tigăi.
- 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.

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.

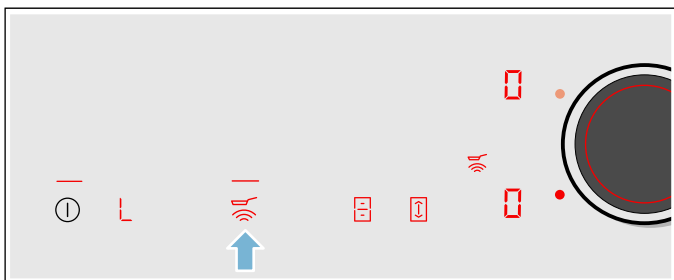
	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne		
Șnițel, natur sau pane	4	6 - 10
File	4	6 - 10
Cotlete*	3	10 - 15
Cordon bleu, șnițel vienez*	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm)	5	6 - 8
Friptură, mediu sau pătrunsă (grosime 3 cm)	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)*	3	10 - 20
Cârnăciori, fierți sau cruzi*	3	8 - 20
Hamburgeri, chifteluțe din carne tocată, chifteluțe din carne umplute*	3	6 - 30
Ragout, gyros	4	7 - 12
Carne tocată	4	6 - 10
Slănină	2	5 - 8
Pește		
Pește, prăjit, întreg, de ex. păstrăv	3	10 - 20
File de pește, natur sau pane	3 - 4	10 - 20
Creveți, crabi	4	4 - 8
Mâncăruri pe bază de ouă		
Clătite**	5	1,5 - 2,5
Omeletă**	2	3 - 6
Ouă ochiuri	2 - 4	2 - 6
Ouă jumări	2	4 - 9
Clătite austriece	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
Cartofi		
Cartofi prăjiți (din cartofi fierți în coajă)	5	6 - 12
Cartofi pai (din cartofi cruzi)	4	15 - 25
Crochete de cartofi**	5	2,5 - 3,5
Cartofi Röstl	2	50 - 55
Cartofi glazurați	3	15 - 20
* Întoarceți de mai multe ori.		
** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Legume		
Usturoi, ceapă	1 - 2	2 - 10
Dovlecei, vinete	3	4 - 12
Ardei roșu iute, sparanghel verde	3	4 - 15
Legume înăbușite în ulei, de ex. dovlecei, ardei verde iute	1	10 - 20
Ciuperci	4	10 - 15
Legume glazurate	3	6 - 10
Ceapă prăjită	3	5 - 10
Produse congelate		
Șnițel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Piept de pasăre*	4	10 - 30
Nuggets de pui	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
File de pește, natur sau pane	3	10 - 20
Crochete din pește	4	8 - 12
Cartofi prăjiți	5	4 - 6
Preparate la tigaie, de ex. legume cu pui la tigaie	3	6 - 10
Rulouri de primăvară	4	10 - 30
Camembert/brânză	3	10 - 15
Sosuri		
Sos de roșii cu legume	1	25 - 35
Sos Béchamel	1	10 - 20
Sos de brânză, de ex. sos Gorgonzola	1	10 - 20
Sosuri scăzute, de ex. sos de roșii, sos Bolognese	1	25 - 35
Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	1	15 - 25
Altele		
Camembert/brânză	3	7 - 10
Produse semipreparate uscate, cu gătire prin adaos de apă, de ex. paste făinoase	1	5 - 10
Crutoane	3	6 - 10
Migdale/nuci/semințe de pin	4	3 - 15
* Întoarceți de mai multe ori.		
** Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		

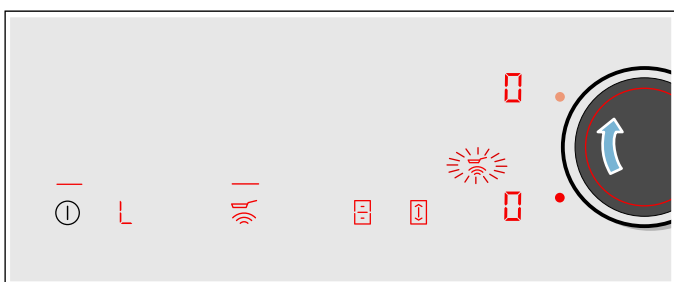
Setările vor fi efectuate astfel

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 diverse setări de bază. Acestea pot fi adaptate la propriile obiceiuri.

Afișaj	Funcție
c 1	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor 0 Manual*. 1 Automat. 2 Funcție dezactivată.
c 2	Semnalele sonore 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 Numai semnalul de confirmare este activat. 3 Toate semnalele sonore sunt activate.*
c 3	Afișarea consumului de energie 0 Deconectat.* 1 Conectat.
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 de final pentru temporizator 1 10 secunde. 2 30 de secunde. 3 1 minut.*
c 7	Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. 0 Dezactivat. Puterea maximă a plitei. */** 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 de amperi. ... 9 sau 9. Puterea maximă a plitei.**
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit 0 Nelimitat: zona de gătit setată cel mai recent rămâne selectată.* 1 Limitat: zona de gătit rămâne selectată numai câteva secunde.
c 11	Modificarea treptelor de fierbere presetate pentru funcția Move -9 Treapta de preparare presetată pentru zona de gătit din față. -5 Treapta de preparare presetată pentru zona de gătit centrală. -1 Treapta de fierbere presetată pentru zona de gătit din spate.



* Setări din fabrică

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




Afișaj	Funcție
c 12	Verificarea veselei de gătit, a rezultatului procesului de preparare 0 Neadecvat 1 Nu este optim 2 Adekvat
c 17	Setarea funcționării cu regim de recirculare a aerului sau cu regim de evacuare a aerului 0 Funcționarea cu regim de recirculare a aerului este setată.* 1 Funcționarea cu regim de evacuare a aerului este setată.
c 18	Setarea modului de pornire automată 0 Deconectat. 1 Conectat: funcționarea în regim automat cu sistem de control prin senzor* 2 Conectat: ventilația pornește într-o treaptă de putere stabilită.
c 19	Setarea sensibilității senzorului pentru ventilație 1 Setarea cea mai scăzută a sensibilității senzorului. 2 Setarea medie a sensibilității senzorului.* 3 Setarea cea mai ridicată a sensibilității senzorului.
c 20	Setarea funcționării ulterioare 0 Deconectat. 1 Conectat: funcție automată cu operare ulterioară controlată prin senzor. 2 Conectat: ventilația funcționează în regim de evacuare a aerului pentru aprox. 6 minute și în regim de recirculare pentru aprox. 30 minute în treapta de putere 1 și se deconectează automat după expirarea acestui timp.*
c 0	Revenirea la setările din fabrică 0 Setări personalizate.* 1 Revenirea la setările din fabrică.
* Setări din fabrică	
** Puterea maximă a plitei este afișată pe plăcuța cu date 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.
3. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat simbolul  timp de cca. 4 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	01
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	95.
Numărul de fabricație 2	05

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



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



7. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 4 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

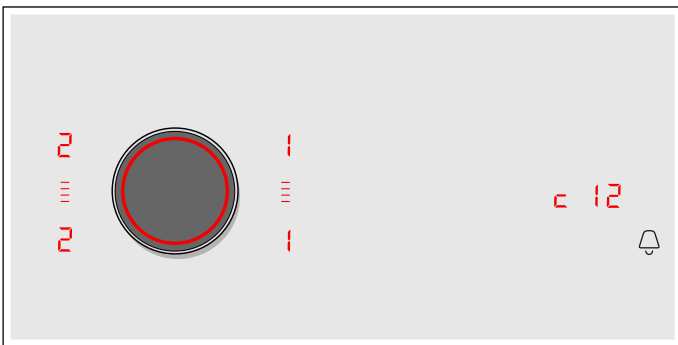
Testul vaselor de gătit

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 cărui 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	
	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*
	Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.*
	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"

Curățarea

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încinge în timpul funcționării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Dacă în aparat ajung lichide fierbinți, lăsați aparatul să se răcească minim două ore înainte de îndepărtarea capacului filtrului, a filtrului metalic, a recipientului, a recipientului revărsat sau a capacului carcasei.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Curățați aparatul numai cu o lavetă umedă. Înainte de curățare, scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe.

Avertizare – Pericol de rănire!

Componentele din interiorul aparatului pot avea muchii ascuțite. Purtați mănuși de protecție.

Indicație: Utilizați doar puțină apă pentru curățare, nu trebuie să ajungă apă în aparat.

Indicații

- Înainte de curățare, scoateți toate bijuteriile de pe brațe și mâini.
- 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.

Produse de curățare

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

Respectați toate instrucțiunile și atenționările de pe ambalajul produselor de curățare.

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

Atenție!

Deteriorarea suprafețelor

Nu utilizați:

- detergenți de vase nediluți
- detergenți pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur
- agenți de curățare pentru cuptoare
- agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor
- produse de curățare cu conținut ridicat de alcool
- bureți duri, abrazivi, perii sau bureți de frecare

Atenție!

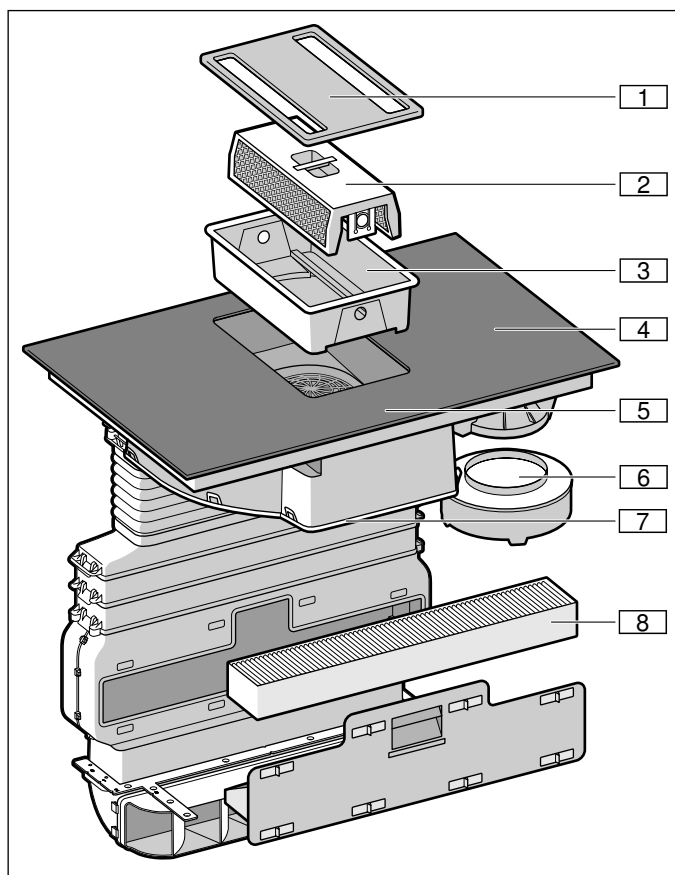
Deteriorarea suprafețelor

Întotdeauna spălați bine lavetele noi înainte de utilizare!

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel.

Zona	Produse de curățare
Placă vitroceramică	Soluție de curățat geamurile în cazul petelor apărute de la calcar și de la reziduurile de apă: Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice sau soluție de curățat geamurile (Artikel-Nr. 00311499). Răzuitoare pentru geamuri (Nr. articol 00087670) în cazul petelor de zahăr, amidon din orez sau plastic: Curățați imediat. Atenție: pericol de arsuri. Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet. Indicație: Nu utilizați detergenți pentru mașina de spălat vase.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Utilizați doar puțină apă pentru curățare, nu trebuie să intre apă în aparat. Lăsați părțile uscate să se înmoaie cu puțină apă și detergent, nu frecați. Curățați suprafețele din oțel inoxidabil numai în direcția șlefuirii. La unitățile service, la magazinul nostru online sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil (Nr. articol 00311499). Aplicați produsul de întreținere în strat subțire cu o lavetă moale. Indicație: Pentru curățarea cadrului plitei nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.
Material plastic	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă moale sau în mașina de spălat.
Elemente de acționare	Soluție fierbinte de detergent sau soluție adecvată pentru curățarea geamurilor (Nr. articol 00311499): Curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet moale.
Capacul filtrului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet moale.

Componente care trebuie curățate



Nr.	Denumire
1	Capacul filtrului
2	Filru metalic pentru grăsimi
3	Recipient
4	Plită
5	Panou de comandă
6	Recipient de preaplin
7	Capacul carcasei
8	Filtrul de carbon activ (numai la regimul de recirculare a aerului)

Cadrul plitei (doar la aparatele cu cadru la plită)

Pentru a evita deteriorări la cadrul 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.

Plită de gătit

Curățați plita de fiecare dată după ce gătiți. Astfel se previne arderea resturilor aderente. Curățați plita abia după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins. Îndepărtați imediat lichidele vărsate, nu lăsați să se usuce resturile de mâncare.

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

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

Puteți achiziționa răzuitoare adecvate pentru geamuri (Nr. articol 00087670) de la unitatea service abilitată sau prin magazinul nostru online.

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

Ventilație

Pentru a se asigura gradul necesar de filtrare a mirosurilor și a grăsimii, este necesară înlocuirea și curățarea regulată a filtrelor.

Filtre metalice pentru grăsimi

Filtrele metalice pentru grăsimi trebuie curățate la fiecare 30 de ore de funcționare, însă cel puțin o dată pe lună.

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde.

Curățați filtrul pentru grăsimi cel puțin o dată pe lună. Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune fără filtrul pentru grăsimi.

Filtru de cărbune activ

Filtrul de carbon activ trebuie să fie schimbat la intervale de timp regulate. Respectați afișajul de încărcare al aparatului dumneavoastră.

Indicator de saturare

În cazul saturării filtrului metalic pentru grăsimi sau a filtrului de carbon activ, se aude un semnal după oprirea aparatului.



În panoul de afișare se aprind următoarele simboluri:

- **Filtrul metalic pentru grăsimi:** *F 10* se aprinde
- **Filtrul de carbon activ:** *F 11* se aprinde
- **Filtrul metalic pentru grăsimi și filtrul de carbon activ:** *F 10* și *F 11* se aprind alternativ

Ulterior trebuie să curățați filtrul metalic pentru grăsimi, respectiv să schimbați filtrul de carbon activ.

După ce ați curățat sau schimbat filtrul corespunzător, trebuie să resetați afișajul pentru saturare, astfel încât afișajele *F 10* și *F 11* să se oprească și să se aprindă.

După oprirea aparatului se aprinde **F 10** sau **F 11**.

1. Atingeți simbolul .
Se emite un semnal sonor. Indicatorul de saturare pentru filtrele metalice pentru grăsimi este resetat.
2. Dacă se aprinde **F 11**, atingeți din nou simbolul .
Se emite un semnal sonor. Indicatorul de saturare pentru filtrul de carbon activ este resetat.

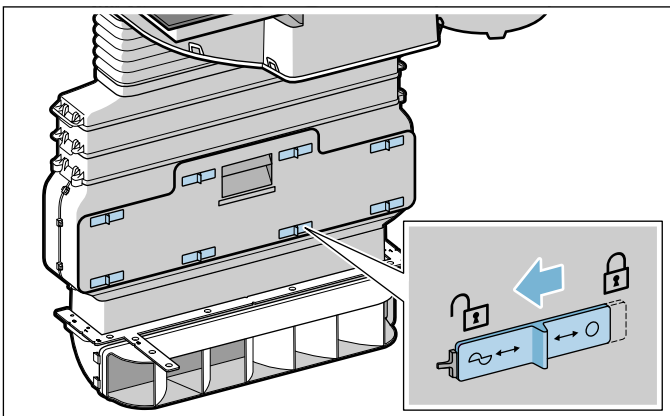
Schimbarea filtrului cu cărbune activ (numai la funcționare cu aer recirculat)

Filtrul de cărbune activ absoarbe substanțele mirositoare din aburul din bucătărie. Trebuie să selectați doar regimul de recirculare a aerului.

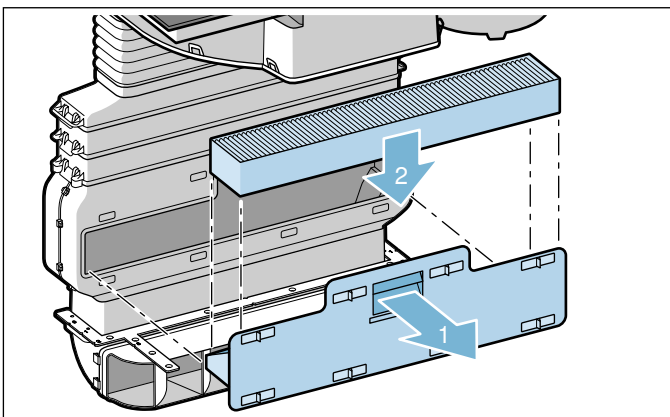
Indicații

- Filtrul de carbon activ nu este conținut în pachetul de livrare. Puteți achiziționa filtrul de carbon activ (Nr. articol Z8500X0) din comerțul de specialitate, de la unitățile de service sau din magazinele online.
- Filtrul de carbon activ nu poate fi curățat sau activat din nou.
- Folosiți numai filtre originale. Astfel se asigură o funcționare optimă.

1. Deschideți toate elementele de închidere de la sertarul din canalul plat al mobilierului încorporat.



2. Deschideți sertarul din canalul plat și scoateți filtrul de carbon activ.



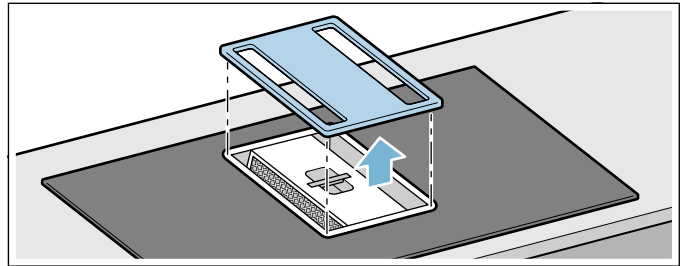
3. Introduceți noul filtru de carbon activ.
4. Închideți sertarul din canalul plat, precum și toate elementele de închidere.

Indicație: Asigurați-vă că toate elementele de închidere sunt închise corect. În caz contrar, pot apărea zgomote și s-ar putea reduce capacitatea de ventilație.

Demontați filtrul metalic pentru grăsimi

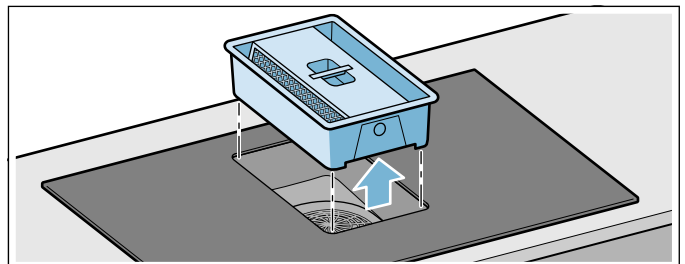
Filtrul metalic pentru grăsimi filtrează grăsimea din aburul din bucătărie. Pentru a se asigura o funcționare optimă, filtrul trebuie curățat cel puțin o dată pe lună.

1. Scoateți capacul filtrului.



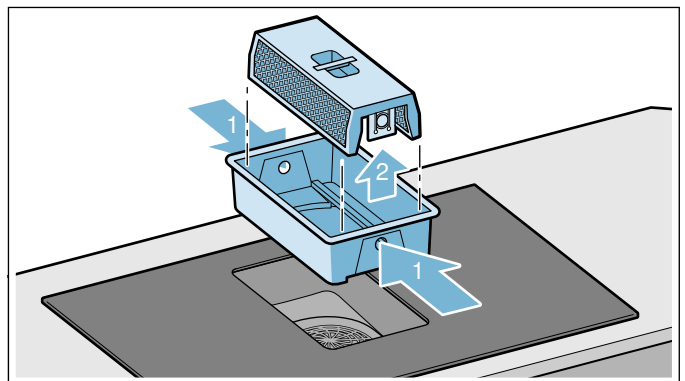
Indicație: Asigurați-vă că nu este desprins capacul filtrului și că plita nu este deteriorată.

2. Scoateți filtrul metalic și recipientul.



Indicație: Grăsimea se poate acumula jos în recipient. Nu înclinați filtrul metalic pentru grăsimi, pentru a evita scurgerea grăsimii.

3. Apăsați pe ambele elemente de închidere de pe partea stângă a recipientului, pentru a separa filtrul metalic pentru grăsimi de recipient.



4. Dacă este nevoie, goliți recipientul.
5. Curățați filtrul metalic de grăsime și capacul filtrului.
6. După demontarea filtrelor, curățați aparatul pe interior.

Indicație: Pe rotorul ventilatorului se pot forma picături. Acest lucru este normal și apare din cauza condensării vaporilor de la gătit. Nu există niciun risc privind siguranța și niciun pericol de deteriorare. Componentele electrice ale aparatului sunt protejate.

Curățarea filtrului metalic pentru grăsimi

Indicații

- Nu folosiți mijloace de curățare agresive, cu conținut de acizi sau soluție de apă cu detergent.
- Filtrele metalice pentru grăsimi pot fi curățate în mașina de spălat vase sau cu mâna.

Manuală:

Indicație: În cazul murdăriei persistente puteți folosi un dizolvant special de grăsimi (Nr. articol 00311297). Acesta poate fi comandat la un Online-Shop.

- Înmuiați filtrul metalic în soluție fierbinte de detergent.
- Pentru curățarea filtrelor metalice pentru grăsimi folosiți o perie și apoi clătiți bine filtrul.
- Lăsați filtrul metalic pentru grăsimi să se scurgă.

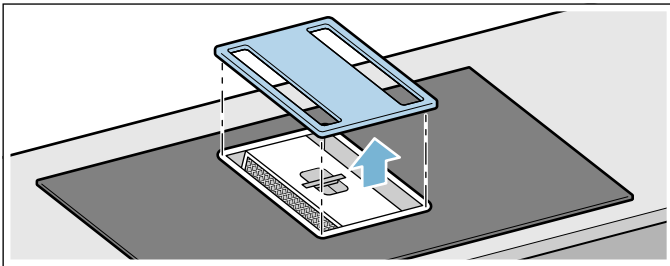
În mașina de spălat vase:

- Nu curățați un filtru metalic pentru grăsimi foarte murdar împreună cu vesela.
- Așezați filtrul metalic pentru grăsimi desfăcute în mașina de spălat vase. Nu strângeți filtrul metalic pentru grăsimi.
- Pentru un rezultat optim de curățare așezați filtrul metalic pe partea filtrului situată în mașina de spălat vase.

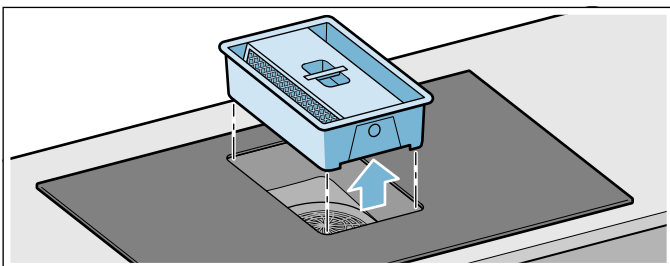
Demontați și curățați următoarele componente ale aparatului

Curățați în mod regulat și interiorul ventilației din partea de jos. În cazul murdăriei persistente puteți folosi un dizolvant special de grăsimi (Nr. articol 00311297).

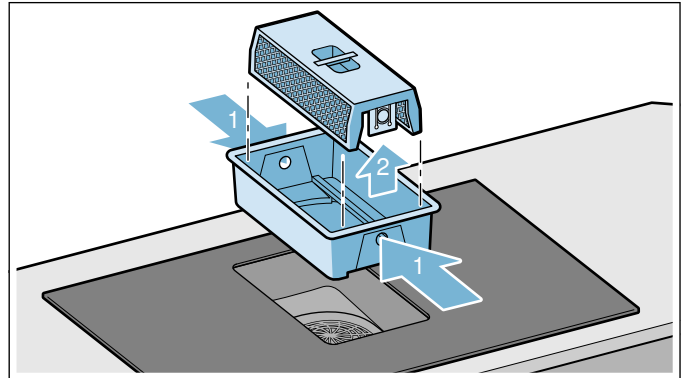
1. Scoateți capacul filtrului și curățați-l cu o lavetă umedă.



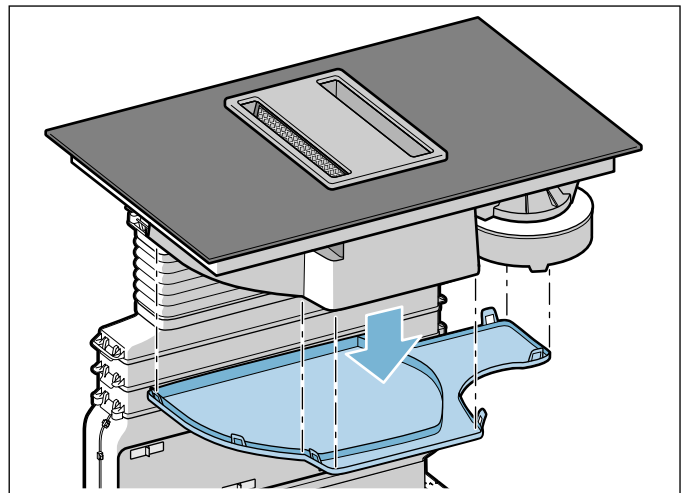
2. Scoateți filtrul metalic și recipientul.



3. Apăsați pe ambele elemente de închidere de pe partea stângă a recipientului, pentru a separa filtrul metalic pentru grăsimi de recipient.



4. Dacă este necesar, goliți recipientul.
5. Curățați filtrul metalic și recipientul în mașina de spălat.
6. Dacă este necesar, scoateți capacul carcasei de sub aparat și curățați.



7. După curățare, montați din nou componentele uscate.



Introducerea filtrului metalic pentru grăsimi

1. Introduceți recipientul.
2. Introduceți filtrul metalic pentru grăsimi.
Indicație: Asigurați-vă că filtrul metalic pentru grăsimi este introdus corect. Altfel, ventilația nu funcționează.
3. Aplicați capacul filtrului.

Resetarea indicatoarelor de saturare

După ce ați curățat sau schimbat filtrul corespunzător, trebuie să resetați afișajul pentru saturare, astfel încât afișajele *F 10* și *F 11* să se oprească și să se aprindă.

După oprirea aparatului se aprinde *F 10* sau *F 11*.

1. Atingeți simbolul .
Se emite un semnal sonor. Indicatorul de saturare pentru filtrele metalice pentru grăsimi este resetat.
2. Dacă se aprinde *F 11*, atingeți din nou simbolul .
Se emite un semnal sonor. Indicatorul de saturare pentru filtrul de carbon activ este resetat.

Curățați recipientul de preaplin

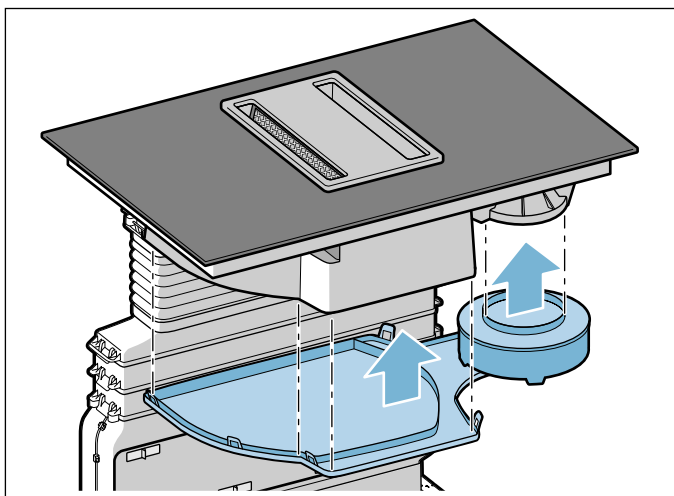
Indicații

- Asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat. Dacă rămân obiecte în aparat, înlăturați-le după răcirea aparatului. În acest sens scoateți capacul filtrului, extrageți filtrul metalic pentru grăsimi și recipientul.
- Dacă se scurge lichid de sus în aparat, acesta este colectat în recipientul de preaplin. Desfaceți recipientul de preaplin și goliți. Dacă este necesar, scoateți capacul carcasei.

1. Desfaceți recipientul de preaplin cu două mâini.

Indicații

- Nu înclinați recipientul de preaplin, pentru a evita scurgerea lichidului.
- Dacă filtrul metalic pentru grăsimi și recipientul sunt demontate, iar lichidul ajunge în aparat prin grila ventilatorului, scoateți capacul carcasei.



2. Goliți recipientul de preaplin și clătiți, dacă este cazul, și capacul carcasei.
3. După curățarea recipientului de preaplin, strângeți din nou.
4. Fixați din nou capacul carcasei.

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 pot să conectez plita și de ce este aprins simbolul siguranței pentru copii?

Siguranța pentru copii este activată.

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

De ce se aprind intermitent afișajele și se aude un semnal?

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

Găsiți instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor în capitolul → "*Setări de bază*"

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	Remedierea erorii
niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul unui alt aparat electric 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, apălați la unitatea service abilitată.
Becul de la simbol nu funcționează.	Unitatea de control este defectă	Chemați unitatea service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Indicatorul — se aprinde intermitent pe afișajele zonelor de preparare	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
Ventilația nu funcționează.	Motorul sau sistemul de control sunt defecte. Sensorul pentru recunoașterea filtrului nu funcționează.	Chemați unitatea service abilitată. Chemați unitatea service abilitată.
Ventilația nu funcționează. Simbolul  nu se aprinde.	Filtrul metalic pentru grăsimi nu este introdus corect.	Introduceți corect filtrul metalic pentru grăsimi. → "Curățarea" la pagina 34
F2	Sistemul electronic este supraîncălzit și a dezactivat plita corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți orice simbol al plitei.
F4	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de fierbere au fost deconectate.	
F5 + treaptă de fierbere și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Afișajul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată.	Îndepărtați oala. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
F1 / F6	Zona de preparare este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dumneavoastră de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit.
F8	Poziția de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. → "Deconectarea automată de siguranță" la pagina 29
F10	Filtrul metalic pentru grăsimi este saturat.	Curățați filtrul metalic pentru grăsimi. → "Curățarea" la pagina 34
F11	Filtrul de carbon activ este saturat.	Înlocuiți filtrul de carbon activ. → "Curățarea" la pagina 34
F10 / F11	Se aprinde indicatorul de saturare, chiar dacă filtrul a fost curățat, respectiv schimbat.	Resetarea indicatorului de saturare. → "Resetarea indicatoarelor de saturare" la pagina 37
E9000 E9010	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Luați legătura cu furnizorul dumneavoastră de curent electric.
U400	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta 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 reporniți-o. În următoarele 3 minute, atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo este dezactivat.

Nu așezați oale fierbinți pe panoul de comandă.

Indicații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, țineți apăsat câmpul sensorului de la plita 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

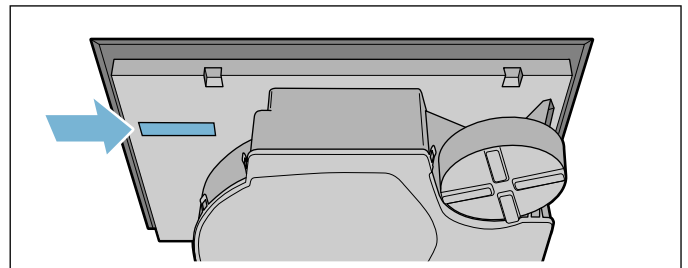
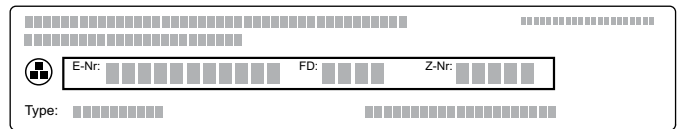
Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

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 se află:

- Pe certificatul aparatului.
- Pe partea inferioară a plitei.



Numărul E poate fi de asemenea găsit pe partea vitroceramică a plitei. Puteți verifica indexul unității de 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 erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați 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

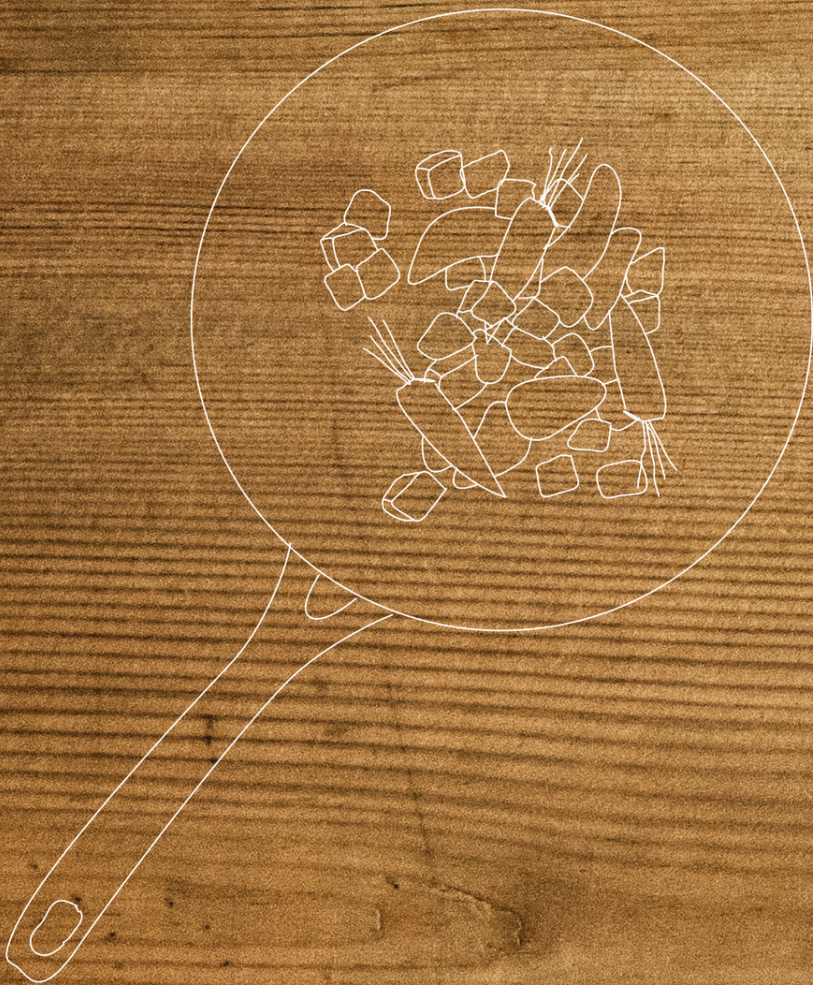
Acest tabel a fost realizat pentru instituttele de verificare, în scopul facilitării testării aparatelor noastre.

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 tocanii 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 clătitorilor** Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor						
	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

9001302067
981111
ro