

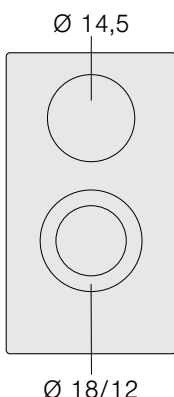


PLITĂ

[ro] INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE

N13TD26N0

N13TD26N0



Cuprins

	Utilizarea conform destinației	3		Deconectarea automată de siguranță	9
	Instrucțiuni de siguranță importante	3		Funcția de menținere la cald	9
	Cauzele avariilor	4		Activarea funcției de menținere la cald	9
	Vedere de ansamblu	4		Dezactivarea funcției de menținere la cald	9
	Protecția mediului	4		Protecția la ștergere	10
	Recomandări pentru economisirea energiei	4		Afișajul consumului de energie	10
	Evacuarea corectă ca deșeu	4		Setări de bază	10
	Familiarizarea cu aparatul	5		Modificarea setărilor de bază	11
	Panoul de comandă	5		Curățarea	11
	Ochiuri de gătit	5		Placa vitroceramică	11
	Indicatorul căldurii reziduale	5		Cadrul plitei	11
	Operarea aparatului	6		Defecțiuni – ce este de făcut?	12
	Conectarea și deconectarea plitei	6		Mesajul E pe afișaje	12
	Setarea ochiului de gătit	6		Unitatea service abilitată	13
	Tabel de preparare	6		Numărul E și numărul FD	13
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	8		Preparate de verificare	13
	Pornirea și oprirea siguranței pentru copii	8			
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	8			
	Funcția PowerBoost	8			
	Activarea funcției Powerboost	8			
	Dezactivarea funcției Powerboost	8			
	Funcții de timp	8			
	O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat	8			
	Temporizatorul automat	9			
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	9			
	Funcția de cronometru	9			

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

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

Acest aparat este 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.

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.

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură 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.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Pot fi utilizate numai dispozitivele de protecție aprobate de noi, cum ar fi de exemplu grătarele de protecție pentru copii. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

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

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

Deteriorări	Cauza	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.

Deteriorări	Cauza	Măsură
Decolorări	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile atunci când le deplasați.
Deformare concavă	Zahăr, preparate 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.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

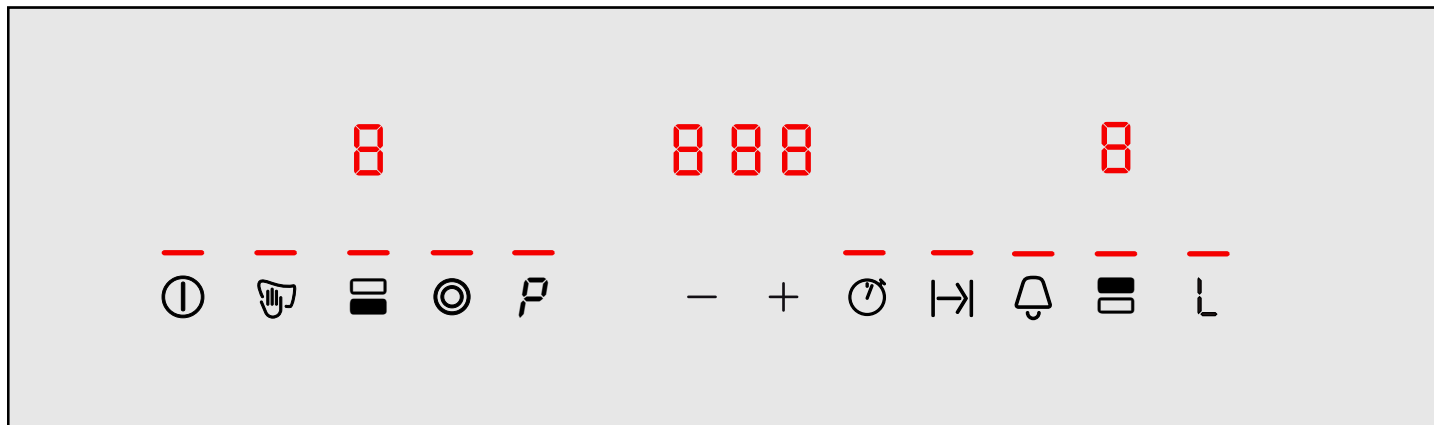


Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Familiarizarea cu aparatul

Dimensiunilor plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → *Pagina 2*

Panoul de comandă



Afișaje	
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldură reziduală
P	Funcția Powerboost
L	Funcția de menținere la cald
88	Temporizator

Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Protecția la ștergere
	Selecție ochi de gătit
	Activarea ochiului de gătit cu două circuite
	Funcția Powerboost
- +	Domeniul de setări
	Temporizator count up
	Temporizator
	Ceasul cu alarmă de bucătărie
	Funcția de menținere la cald

Indicații

- Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

Ochiuri de gătit

Ochi de gătit	Conectare și deconectare
	Ochi de gătit cu un circuit
	Ochi de gătit cu două circuite
	Selectați ochiul de gătit, atingeți simbolul 
Activarea ochiului de gătit: se aprinde afișajul corespunzător	

Indicații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a ochiului de gătit apar din cauze tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Ochiul de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.
Din acest motiv, de exemplu:
 - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive
 - Se obțin rezultate mai bune la gătit
- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire și încălzirea circuitelor se pot activa și dezactiva în diferite momente.

Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare poziție de fierbere.

Dacă pe afișaj apare **H**, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. După ce poziția de fierbere se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.



Operarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați ochiurile de gătit. Veți găsi în tabel trepte de preparare termică și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează cu întrerupătorul principal.

Pornirea

Atingeți simbolul ①. Se emite un semnal sonor. Se aprind afișajul — de deasupra întrerupătorului principal și afișajele treptelor de preparare termică ④. Plita este disponibilă pentru funcționare.

Oprire

Atingeți simbolul ① până se sting afișajul — de deasupra întrerupătorului principal și afișajele treptelor de preparare termică. Toate ochiurile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

Indicații

- Plita se deconectează automat când toate ochiurile de gătit sunt deconectate mai mult de 20 de secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă o reconectați în acest interval, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

Setarea ochiului de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.

Treapta de preparare termică 1 = puterea cea mai redusă

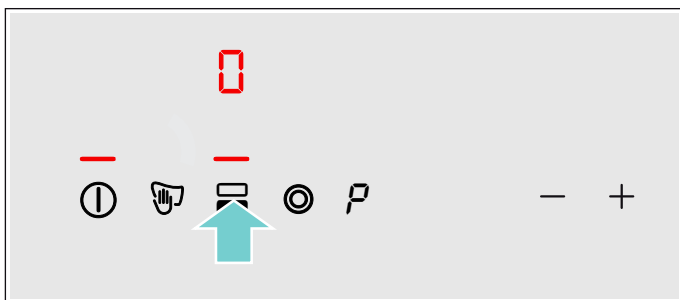
Treapta de preparare 9 = puterea cea mai ridicată

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

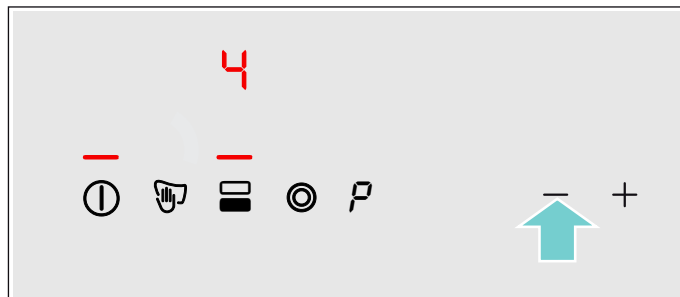
Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul ③ pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de gătit se aprinde ④, iar deasupra simbolului ③ se aprinde —.



2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul + sau - . Se afișează setarea de bază.
Simbolul + treapta de preparare termică 9
Simbolul - treapta de preparare termică 4



Modificarea treptei de preparare termică:
Selectați ochiul de gătit. Atingeți simbolul + sau - până când apare treapta de preparare termică dorită.

Dezactivarea ochiului de gătit

Puteți deconecta ochiul de gătit în 2 moduri:

- Atingeți simbolul ③ / ③ ochiului de gătit scurt de 2 ori consecutiv. Pe afișajul treptelor de preparare termică apare ④. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.
- Selectați ochiul de gătit cu ajutorul simbolului ③ / ③. Atingeți simbolul + sau -, până când apare ④. După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Indicație: Ultima poziție de fierbere reglată rămâne activată. Puteți regla poziția de fierbere fără a o selecta din nou.

Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

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

Pentru preparare ușoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc cel mai bine în mai multe porții mici.

Recomandări pentru gătit cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → Pagina 4

	Treapta de preparare ter- mică îndelun- gată	Durata de pre- parare termică îndelungată în minute
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	2.-3.	10-20 min.
Gulaș congelat	2.-3.	20-30 min.
Preparare în lichid sub tempe- ratura de clocotire, fierbere la foc mic		
Găluști, perișoare	4.-5.*	20-30 min.
Pește	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
Sosuri bătute, de ex. sos Ber- naise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire la aburi, înăbu- șire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.-2.	35-45 min.
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi fierți	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocană, supe	3.-4.	15-60 min.
Legume	2.-3.	10-20 min.
Legume, congelate	3.-4.	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
Fierbere înăbușită		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbușită	4-5	60-100 min.
Gulaș	2.-3.	50-60 min
Prăjire cu ulei puțin**		
Șnițel natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel congelat	6-7	8-12 min.
Cotlet natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime de 3 cm)	7-8	8-12 min.
* Preparare termică îndelunga- tă fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

	Treapta de preparare ter- mică îndelun- gată	Durata de pre- parare termică îndelungată în minute
Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***	5-6	10-20 min
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Pește și file de pește natur	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește și file de pește pane și con- gelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți și raci	7-8	4-10 min.
Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete	7-8	10-20 min.
Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.-8.	15-20 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	6-7	de durată
Omletă	3.-4.	de durată
Ouă ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)		
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	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	5-6	-
Produse mici de brutărie/patise- rie, de exemplu gogoși/berli- neze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Preparare termică îndelunga- tă fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați conectarea plitei de către copii.

Pornirea și oprirea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Pornire: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Simbolul  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Oprire: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Aparatul este deblocat.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

Pornirea și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → *Pagina 10*

Funcția PowerBoost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare termică 9.

Funcția Powerboost este disponibilă numai pentru ochiurile de gătit marcate cu simbolul .

Pentru a utiliza funcția Powerboost la ochiurile de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

Activarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
 2. Atingeți simbolul .
- Funcția Powerboost este activată.

Dezactivarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
 2. Atingeți simbolul .
- Funcția Powerboost este dezactivată.

Indicații

- Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Ochiul de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.
- Țineți cont de faptul că uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Niciodată să nu lăsați procesul de preparare termică nesupravegheat. Uleiul și untura încinse se aprind rapid. Consultați capitolul Instrucțiuni de siguranță importante. → *Pagina 3*

Funcții de timp

Există 3 funcții de timp diferite:

- Un ochi de gătit trebuie să se deconecteze automat
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometru

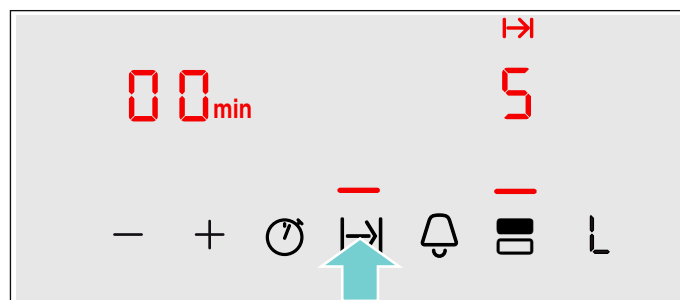
O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

Introduceți durata pentru poziția de fierbere dorită. Poziția de fierbere se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

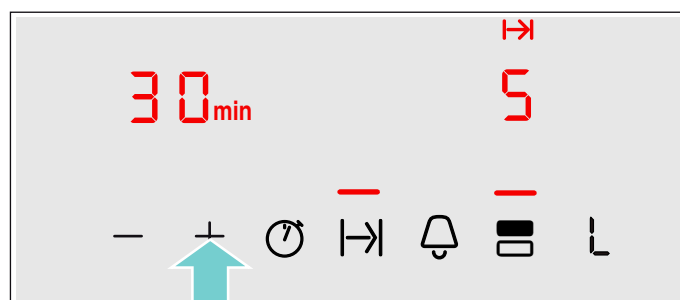
Reglarea duratei de preparare

Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Selectați ochiul de gătit cu ajutorul simbolului .
2. Atingeți simbolul  de deasupra simbolului  se aprinde intermitent. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00 min**.



3. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul + sau -. Apare valoarea propusă.
Simbol +: 30 de minute
Simbol -: 10 minute



4. Setati durata dorita prin atingerea simbolului + sau -. Durata este cronometrata. În cazul în care ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, pe afișaj se va derula vizibil cea mai scurtă durată. - de deasupra simbolului  se aprinde. Afișajul  pentru ochiul de gătit luminează cu intensitate.

După expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se aude un semnal sonor și pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent **00** timp de un minut. Afișajul  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

Selectați ochiul de gătit și în continuare atingeți simbolul . Prin atingerea simbolului **+** sau **-** modificați durata sau setați pe .

Indicații

- Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.
- Când se termină ultimul minut dintr-o perioadă de timp, afișajului temporizatorului se schimbă din minute în secunde.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare conectare a unui ochi de gătit, va începe decrementarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Din capitolul Setările de bază aflați modul de pornire a temporizatorului automat. → *Pagina 10*

Indicație: Puteți să modificați durata de preparare pentru un ochi de gătit sau puteți să deconectați temporizatorul automat pentru ochiul de gătit: Selectați ochiul de gătit și în continuare atingeți simbolul . Modificați durata cu ajutorul simbolului **+** sau **-** sau setați-o pe .

Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări.

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți simbolul . Se aprinde afișajul **—** de deasupra simbolului . Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul **+** sau **-**. Apare valoarea propusă.
Simbol **-**: 5 minute
Simbol **+**: 10 minute
3. Setati timpul dorit prin atingerea simbolului **+** sau **-**. După câteva secunde începe decrementarea timpului.

După expirarea timpului

După expirarea timpului se aude un semnal sonor și pe afișaj se aprinde intermitent  timp de un minut. Afișajul **—** de deasupra simbolului  se aprinde într-o culoare deschisă. Atingeți un simbol la întâmplare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea timpului

Atingeți simbolul . Cu simbolul **+** sau **-** se efectuează din nou setarea.

Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

Funcția de cronometru poate rula numai dacă este activată plita. Dacă se deconectează plita, se dezactivează și funcția de cronometru.

Pornire: atingeți simbolul . Se aprinde afișajul **—** de deasupra simbolului . Pe afișajul temporizatorului apare . Începe cronometrarea. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Oprire: atingeți simbolul  din nou. Se stinge afișajul temporizatorului.

Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un ochi de gătit este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea ochiului de gătit se întrerupe. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ **F B** și afișajul pentru căldură reziduală **H/h**.

Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de preparare termică setată (1 până la 10 ore).

Funcția de menținere la cald

Funcția de menținere la cald este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor și a veselei

Activarea funcției de menținere la cald

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul . Pe afișajul treptelor de gătit se aprinde .

Funcția de menținere la cald este activată.

Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul . Pe afișajul treptelor de gătit se aprinde .

Funcția de menținere la cald este dezactivată.



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 o funcție de protecție la ștergere. Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Se aprinde afișajul — de deasupra simbolului . Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

Indicație: Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

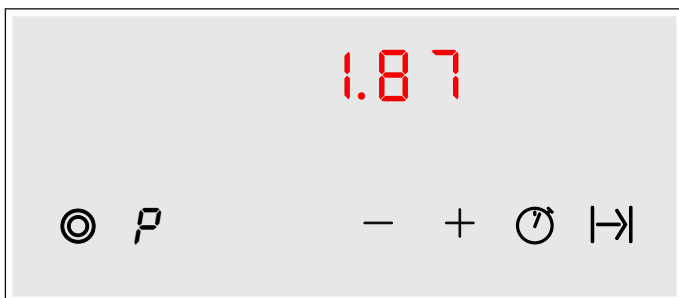


Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87kWh.

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



Afișajul nu este activat. Din capitolul Setările de bază puteți afla modul de activare a afișajului. → [Pagina 10](#)



Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

Afișaj	Funcția
	Siguranța automată pentru copii
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Siguranța manuală și automată pentru copii este deconectată.
	Semnal sonor
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*
	Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică)
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240V.
	Temporizatorul automat
00	Deconectat.*
0 1:59	Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.
	Durata pentru semnalul sonor de final al temporizatorului
1	10 secunde.
2	30 de secunde
3	1 minut.*
	Activarea corpurilor de încălzire
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.
	Timpul de selectare a ochiului de gătit
0	Nelimitat: puteți efectua oricând setări la ultimul ochi de gătit selectat, fără să selectați din nou.
1	Puteți efectua setări la ultimul ochi de gătit selectat în primele 10 secunde de la selectare, după care trebuie să selectați din nou ochiul de gătit înainte de a efectua noi setări.*
	Readucerea la setarea de bază
0	Deconectat.*
1	Conectat.

*Setare de bază

Modificarea setărilor de bază

Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul  timp de 4 secunde.



Pe afișajul din stânga se aprind intermitent și alternativ  și , pe afișajul din dreapta se aprinde .

3. Atingeți simbolul  până când apare afișajul dorit.
4. Setări valoarea dorită cu simbolul + sau -.



5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Setarea este activată.

Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal și setați din nou.

Curățarea

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

Placa vitroceramică

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

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

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

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

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

Cadrul plitei

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

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

? Defecțiuni – ce este de făcut?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, ochiurile de gătit se deconectează automat. Afișajul **F2**, **F4**, sau **F5** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

Afișaj	Eroare	Măsură
Niciuna	Este întreruptă alimentarea cu curent electric.	Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe ochiuri de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F2 , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul.
F4	În ciuda deconectării prin F2 , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit.	Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F4 , puteți continua gătitul.
F5 și treapta de gătit se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor	Avertizare: în zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul erorilor se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F5 , puteți continua gătitul.
F8	Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.	Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.
dE Ochiurile de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo	Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo se dezactivează.

Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apelați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

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 tip cu numerele se găsește în actele aparatului.

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 întocmit pentru institute de verificare pentru a facilita testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție Z9442X0) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm

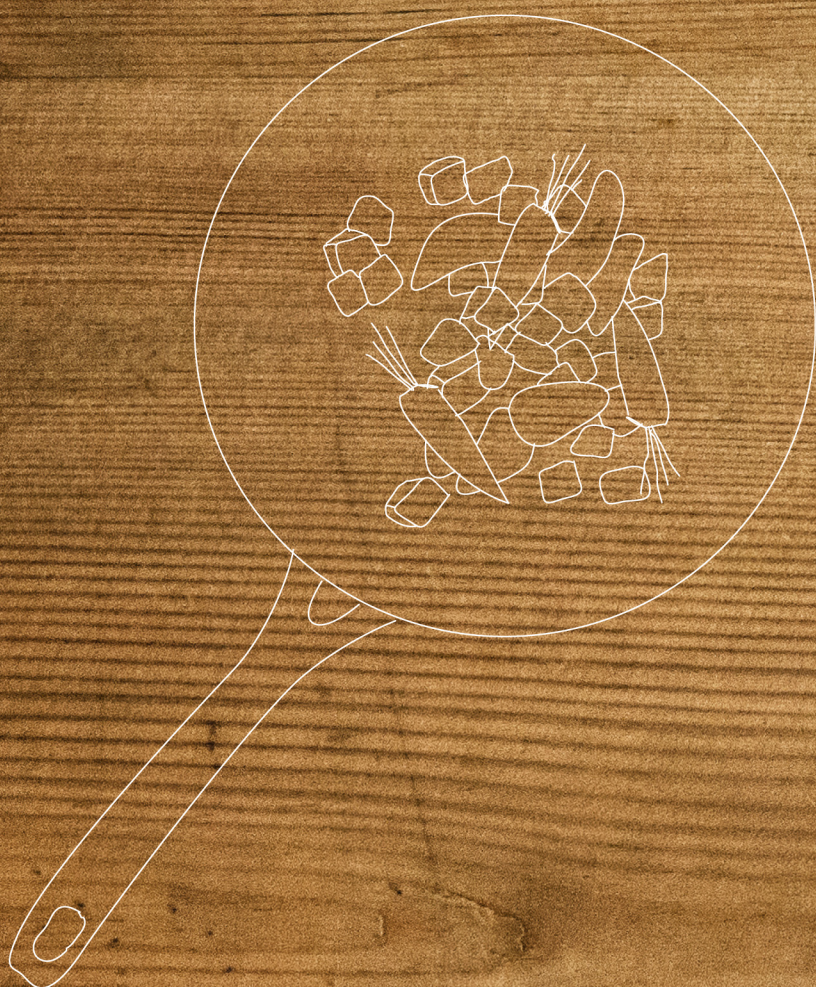
- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

Preparate de verificare	Încălzire / Începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Topirea ciocolatei					
Veselă: oală cu coadă					
Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte					
Veselă: oală					
Tocăniță de linte conform DIN 44550					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Tocăniță de linte ca produs la conservă					
de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Cantitate: 1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:30 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da

Preparate de verificare		Încălzire / începerea fierberii		Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a pre- parării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de prepa- rare termică înde- lungată	Capac
Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel					
Veselă: oală cu coadă					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	g ²	cca. 5:20	Nu	1 ^{1, 3}	Nu
				¹ Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți răntașul timp de 3 minute	
				² Adăugați laptele la răntaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu	
				³ După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu	
Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 6:45	Nu	2	Da
		Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare			
		Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute			
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 7:20	Nu	2	Da
		Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare			
		Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute			
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 7:30	Nu	2	Nu
		Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute			

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 8:00 Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu
Fierberea orezului					
Veselă: oală					
Temperatura apei 20° C					
Rețetă conform DIN 44550:					
125 g orez cu bobul lung 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm	9	cca. 2:48	Da	2	Da
Rețetă conform DIN 44550:					
250 g orez cu bobul lung 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm	9	cca. 3:15	Da	2.	Da
Prăjirea fripturilor de pulpă de porc					
Veselă: tigaie					
Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C					
Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	7	Nu
Prăjirea clătitelor					
Veselă: tigaie					
Rețetă conform DIN EN 60350-2					
Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire	Nu
Prăjirea cartofilor pai congelați					
Veselă: oală					
Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) prntru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180°C	Nu	9	Nu

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001317559
980418
ro