

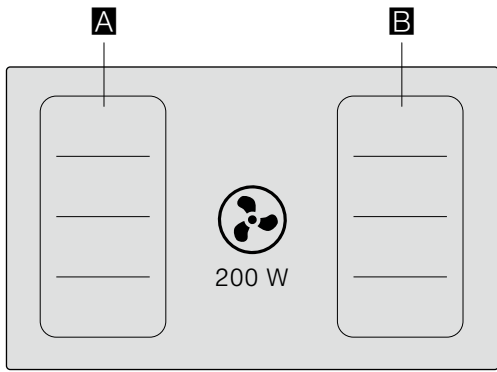


PLITĂ CU INDUCȚIE CU SISTEM DE
VENTILAȚIE INTEGRAT



[ro] INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

T5..L6E..



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

* IEC 60335-2-6

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	5
	Instrucțiuni de siguranță importante	6
	Cauzele avariilor	8
	Protecția mediului	8
	Recomandări privind economisirea energiei	8
	Evacuarea corectă ca deșeu	8
	Gătitul cu inducție	9
	Avantaje la gătitul cu inducție	9
	Recipiente	9
	Familiarizarea cu aparatul	11
	Noul dumneavoastră aparat	11
	Accesorii speciale	11
	Panoul de comandă	12
	Zonele de gătit	13
	Indicatorul de căldură reziduală	13
	Moduri de funcționare	14
	Funcționarea cu aer evacuat	14
	Funcționarea cu aer recirculat	14
	Support-Twist cu buton Twist	14
	Îndepărtați butonul twist	14
	Păstrarea butonului twist	15
	Funcționarea fără buton twist	15
	Înainte de prima utilizare	15
	Setarea modului de funcționare	15
	Operarea aparatului	16
	Conectarea și deconectarea plitei	16
	Setarea poziției de gătit	16
	Recomandări pentru gătit	17
	Sistemul manual de control al ventilației	19
	Treapta intensivă	19
	Mod de pornire automată	19
	Regim automat cu sistem de control prin senzor	19
	Funcționarea inerțială a ventilatorului	19
	Zona Flex	20
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor	20
	Folosirea ca două poziții de gătit independente	20
	Ca poziție de gătit unică	20
	Funcția Move	21
	Activare	21
	Dezactivare	21
	Funcții de timp	22
	Programarea timpului de preparare	22
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	22
	Funcția de cronometru	23
	Funcția PowerBoost	23
	Activare	23
	Dezactivare	23
	Funcția ShortBoost	24
	Recomandări de utilizare	24
	Activare	24
	Dezactivare	24
	Funcția de menținere la cald	24
	Activare	24
	Dezactivare	24
	Transferul setărilor	25
	Activare	25
	Sistemul de senzori pentru prăjire	25
	Avantaje la prăjire	25
	Tigăi pentru senzorul de prăjire	25
	Treptele de temperatură	26
	Tabel	26
	Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă	30
	Setările vor fi efectuate astfel	32
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	32
	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	32
	Siguranță automată pentru copii	32
	Protecția la ștergere	33
	Deconectarea automată de siguranță	33
	Setări de bază	34
	Accesarea setărilor de bază:	36

	Afișajul consumului de energie	36
	Testul vaselor de gătit	37
	PowerManager	37
	Home Connect	38
	Instalare	38
	Setări Home Connect	39
	Actualizare software	41
	Telediagnoza	41
	Indicație pentru protecția datelor	42
	Declarație de conformitate	42
	Curățarea	42
	Produse de curățare	42
	Componente care trebuie curățate	43
	Cadru plitei (doar la aparatele cu cadru la plită)	43
	Plită de gătit	43
	Ventilație	44
	Curățați recipientul de preaplin	46
	Buton twist	46
	Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	47
	Defecțiuni – ce este de făcut?	49
	Unitatea service abilitată	50
	Numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD)	50
	Preparate de verificare	51

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



Utilizarea conform destinației

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

Substanțele și vaporii periculoși sau explozivi nu trebuie aspirați.

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

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

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

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

Instrucțiuni de siguranță importante

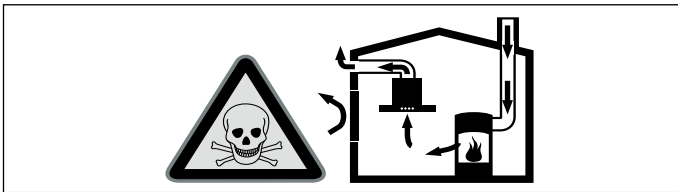
Avertizare – Pericol de sufocare!

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 aspirate înapoi pot duce la intoxicații.

Aveți grijă ca alimentarea cu aer să fie suficientă atunci când aparatul este folosit în modul de funcționare cu aer evacuat în același timp cu un loc de gătit dependent de aerul camerei.



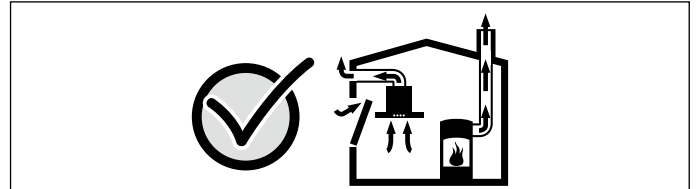
Locurile de gătit dependente de aerul camerei (de ex. aparate de încălzit cu gaz, ulei, lemn sau cărbune, încălzitoare permanente, preparatoare de apă caldă) trag aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și conduc gazele arse în afară printr-o instalație de evacuare a gazelor (de ex. coș de 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 otrăvitoare din coș de fum sau din puțul de tiraj sunt aspirate înapoi în camerele de locuit.

- Din această cauză trebuie să avem grijă întotdeauna ca alimentarea cu aer să fie suficientă.
- O casetă de zid de alimentare / evacuare aer nu asigură singură respectarea valorii limită.

O funcționare fără pericole este posibilă numai atunci când subpresiunea în spațiul de instalare al locului de gătit nu depășește 4 Pa (0,04 mbar). Aceasta se poate obține când aerul necesar pentru ardere poate circula prin deschideri ca de ex. uși, ferestre în legătură cu o casetă de zid de alimentare/evacuare aer sau prin alte mijloace tehnice.

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, în afara funcționării, aerul evacuat trebuie să fie eliminat printr-un coș de fum sau de evacuare a gazelor, pentru acest lucru este necesar acordul unui coșar profesionist.



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 extingtoare 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 în mod regulat. 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 scânteii.

⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Dacă în interiorul aparatului pătrund lichide fierbinți, lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate filtrul metalic pentru grăsimi sau recipientul de preaplin al aparatului.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

⚠️ Avertizare – Pericol prin magnetizare!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- 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.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- 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.
- 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.

Recomandări privind economisirea energiei

- Utilizați capace potrivite pentru fiecare vas de gătit. Gătitul fără capac consumă în mod considerabil mai multă energie. Folosiți un capac din sticlă. Astfel veți putea vedea preparatul din interiorul vasului fără a trebui să ridicați capacul.
- Utilizați vase cu baza plată. Vasele care nu au baza plată cresc consumul de energie.
- Aveți grijă ca diametrul bazei vasului de gătit să corespundă dimensiunii zonei de gătit. În această privință, aveți în vedere următorul aspect: Producătorii de vase de gătit indică în mod frecvent diametrul superior al oalei, care de cele mai multe ori este mai mare decât diametrul bazei vasului.
- Pentru cantități mici utilizați vase de gătit de dimensiuni mici. Un vas de gătit mare pe jumătate gol are nevoie de multă energie.
- Preparați alimentele cu cantități mici de apă. Astfel economisiți energie, iar în cazul legumelor se păstrează vitaminele și mineralele.
- La momentul potrivit comutați la o treaptă inferioară de fierbere. În caz contrar, veți face risipă de energie.
- În timpul preparării, asigurați o aerisire suficientă, astfel încât ventilația să poată funcționa eficient și cu în nivel redus al zgomotului din timpul funcționării.
- Adaptați treapta ventilatorului în funcție de intensitatea vaporilor de la gătit. Utilizați treapta intensivă numai dacă este necesar. O treaptă mai redusă a ventilatorului determină un consum mai mic de energie.
- În cazul unei intensități mai mari a vaporilor de la gătit, selectați din timp o treaptă superioară a ventilatorului. În cazul în care vaporii de la gătit s-au răspândit deja în bucătărie, va fi necesar un timp de funcționare mai mare al ventilatorului.
- Deconectați aparatul dacă nu îl mai utilizați.
- Pentru a crește eficiența ventilării și a evita pericolul de incendiu, curățați sau înlocuiți frecvent filtrul.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

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

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

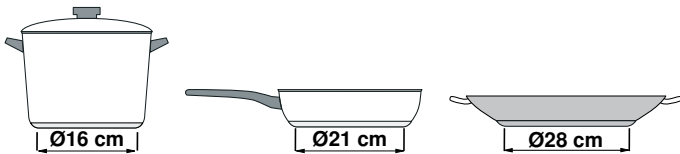
Recipiente

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

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

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

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

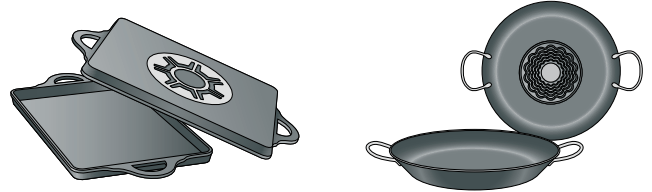


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea vasei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

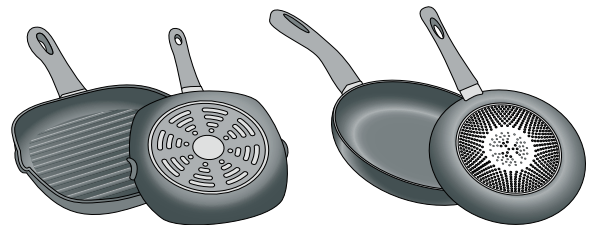


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



Recipiente inadecvate

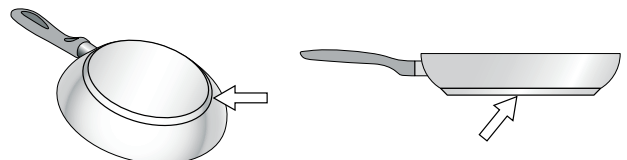
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

Textura fundului vasei 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

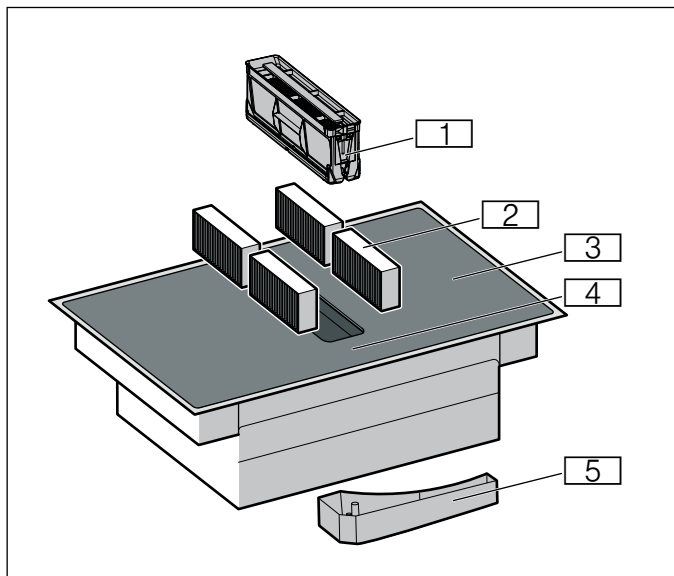
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.

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.

Noul dumneavoastră aparat



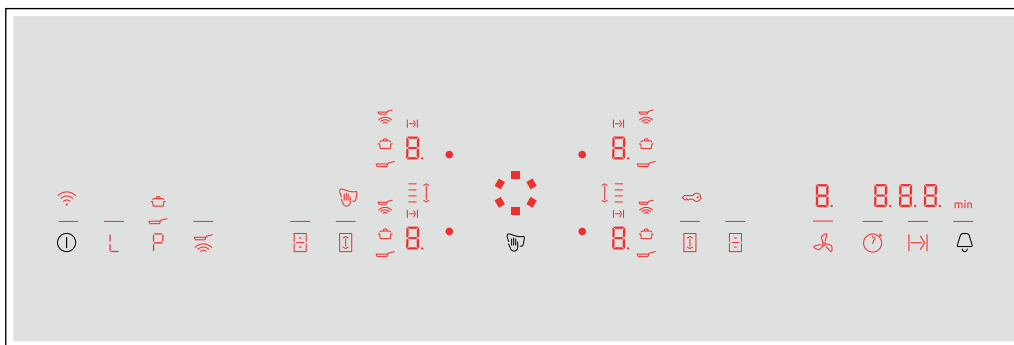
Nr.	Denumire
1	Filtru metalic pentru grăsimi
2	Filtru de carbon activ în regimul de recirculare a aerului sau filtru fonic în regimul de evacuare a aerului*
3	Plită
4	Panou de comandă
5	Recipient de preaplin
*În funcție de dotările aparatului	

Accesorii speciale

În funcție de configurația aparatului, puteți achiziționa o varietate de accesorii din comerțul de specialitate sau de pe site-ul nostru web:

- Set de evacuare a aerului
- Set de recirculare a aerului
- Filtru de carbon activ: pentru regimul de recirculare a aerului
- Filtru fonic: pentru funcționarea cu evacuarea aerului

Panoul de comandă



Senzori de selecție	
①	Comutator principal
L	Funcția de menținere la cald
P	Funcțiile Powerboost și Shortboost
📶	Senzorul de prăjire
📱	FlexZone
👉	Funcția Move
🕒	Funcția de cronometru
⏪	Durata de preparare automată
🔔	Temporizatorul pentru timpi scurți și sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
🔗	Sistemul manual de control al ventilației

Indicator	
0	Starea de funcționare
1-9	Trepte de putere
H/h	Căldura reziduală
P	Funcțiile Powerboost și Shortboost
P.	Treapta de ventilație intensivă I
R.	Treapta de ventilație intensivă II
R	Sistemul cu senzori de control al ventilației
t	Transferul setării
🔥	Funcția Powerboost
🔥	Funcția ShortBoost
L	Funcția de menținere la cald
📶	Senzorul de prăjire
☰	FlexZone
↕	Funcția Move
⏪	Durata de preparare automată
000	Funcții de timp
min	Indicatorul de timp
🔑	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
👉	Blocarea panoului de comandă în vederea curățării acestuia
📶	WLAN

Panourile de comandă



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

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

Indicații

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

Zonele de gătit

Zona de gătit	
 Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată
 Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"	

Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

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

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

Moduri de funcționare

Acest aparat poate fi folosit 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



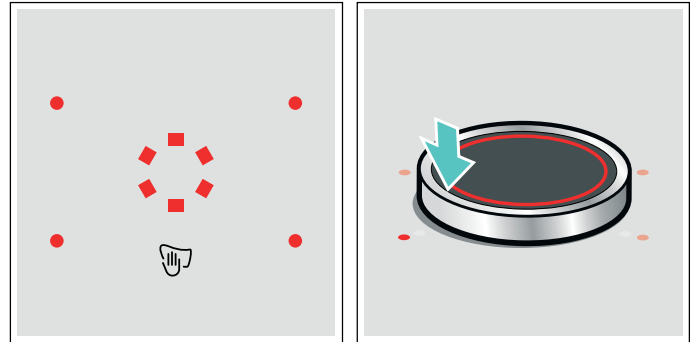
Aerul aspirat este curățat prin intermediul filtrelor de grăsime și al unui filtru cu cărbune activ și va fi dirijat înapoi în bucătărie.

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.

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 centreează 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 va fi activată.

Indicații


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

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.

Conectați și deconectați plita cu ajutorul comutatorului principal .

Setarea modului de funcționare

Aparatul este livrat din fabrică cu regimul de funcționare cu aer recirculat presetat.

Dacă plita este instalată cu orificiul de evacuare a aerului orientat spre exterior, configurați setarea  în acest mod. Consultați capitolul → "Setări de bază".

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.

Recomandare: Conectați ventilația când începeți să gătiți și deconectați-o la câteva minute după finalizarea procesului de preparare. Aburul de bucătărie va fi astfel eliminat în cel mai eficient mod.

Indicație: Nu utilizați niciodată aparatul fără filtrul metalic pentru grăsimi și recipientul de preaplin.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

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

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

Indicații

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

Setarea poziției de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită cu butonul twist.

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă.

Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată.

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

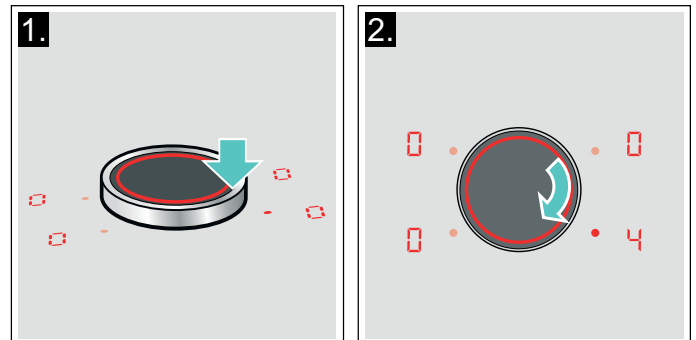
Indicații

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

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

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




Treapta de preparare termică este setată.

Indicație: Dacă așezați un vas de gătit pe o zonă flexibilă, plita recunoaște vasul de gătit și aceasta este selectată automat. Mai multe informații cu privire la zona flexibilă se găsesc în capitolul → "Zona Flex".

Modificarea treptei de preparare termică

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

Dezactivarea poziției de gătit

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

Indicații

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

Recomandări pentru gătit

Recomandări

- Amestecați din când în când atunci când încălziți piureuri, supe cremă și sosuri groase.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8 - 9.
- La prepararea cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce ies aburi de sub capac. Pentru un rezultat optim al preparării, nu este necesară fierberea.
- După procesul de preparare, lăsați vasul de gătit acoperit până în momentul servirii.
- Pentru prepararea în oala sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați un timp prea îndelungat. Timpul optim de preparare poate fi setat cu ajutorul ceasului de bucătărie.
- Pentru un rezultat mai sănătos al preparării este recomandabil să se evite 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 pre- parare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1. - 2	-
Lapte*	1. - 2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic		
Găluște de cartofi*	4. - 5.	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		



	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlet, natur sau pane**	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat**	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Langustine, creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de ex. preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6. - 7.	-
Omelete (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.		

Sistemul manual de control al ventilației

Puteți comanda manual treapta 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.

Activare

1. Atingeți simbolul .
Ventilația pornește pe treapta de putere setată anterior.
2. În următoarele 10 secunde, selectați treapta de preparare cu elementul de control Twist.
Treapta de preparare setată se aprinde.
3. Pentru a confirma setarea selectată, atingeți simbolul .

Ventilația este activată.

Modificarea și deconectarea



Atingeți simbolul  și selectați treapta de preparare dorită sau setați-o cu ajutorul elementului de comandă Twist .


Treapta intensivă

Pentru ventilație există două trepte intensive. Dacă activați treapta intensivă, ventilarea lucrează pentru scurt timp la capacitate maximă.



Activare

Atingeți simbolul  și selectați treapta intensivă dorită.

- **Treapta intensivă I:** Rotiți elementul de comandă Twist până când indicatorul **P** al simbolului  se aprinde. Treapta intensivă este activată.
- **Treapta intensivă II:** Rotiți elementul de comandă Twist până când indicatorul **P** al simbolului  se aprinde. Treapta intensivă este activată.

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

Modificarea și deconectarea

Atingeți simbolul  și selectați treapta de preparare dorită sau setați-o cu ajutorul elementului de comandă Twist .

Mod de pornire automată

Dacă selectați o zonă de gătit pentru o treaptă de preparare, funcția de pornire automată se conectează.

În mod standard, plita este livrată din fabrică cu funcția de pornire automată comandată prin senzor. Pentru informații privind modificarea acestei setări, consultați capitolul → "Setări de bază".

Pornirea automată cu ajutorul sistemului de comandă prin senzor

Senzorul de calitate a aerului detectează automat aburul din bucătărie, selectează treapta optimă de preparare și permite aprinderea indicatorului **A**.

Mod de pornire automată în funcție de treptele de preparare


Ventilația se activează la funcționarea unei trepte de preparare în funcție de treapta de preparare aferentă zonei de gătit.

Regim automat cu sistem de control prin senzor

Plita funcționează cu un senzor de calitate a aerului care detectează automat aburul din bucătărie și conectează sistemul de ventilație.

Dacă modul de pornire automată este deconectat sau după conectarea treptelor de preparare, puteți conecta manual în orice moment sistemul de comandă prin senzor.

Activare

Rotiți elementul de comandă Twist până când indicatorul **A** al simbolului  se aprinde. Treapta optimă de putere este reglată automat prin intermediul senzorului.

Dezactivare

Atingeți simbolul .

Selectați altă treaptă de preparare cu elementul de control Twist. Indicatorul **A** se stinge. Sistemul de comandă prin senzor este deconectat.

Indicație: Pentru modul de setare a sensibilității senzorului, consultați capitolul → "Setări de bază".


Funcționarea inerțială a ventilatorului

Regimul de postfuncționare permite sistemului de ventilație să mai funcționeze câteva minute după deconectarea plitei. Astfel este eliminat aburul încă existent în bucătărie. Ulterior sistemul de ventilație se oprește automat.

În mod standard, la livrarea din fabrică, regimul de postfuncționare a plitei este reglată la durata maximă. Pentru informații privind modificarea acestei setări, consultați capitolul → "Setări de bază".

Activare

Regimul de postfuncționare este posibil în funcție de reglarea de bază configurată:

- Prin comanda de la senzorul de calitate a aerului. Simbolul **A** se aprinde.
- Cu o durată maximă de postfuncționare. Indicatorul **—** se aprinde deasupra simbolului .

Indicație: Regimul de postfuncționare se activează numai dacă cel puțin o zonă de gătit este conectată timp de minimum un minut.

Dezactivare

Manual

Atingeți simbolul . Regimul de postfuncționare este deconectată.

Automat

Regimul de postfuncționare este deconectată în următoarele cazuri:

- Timpul pentru funcționare ulterioară a expirat.
- Aparatul este din nou conectat.
- Senzorul detectează o calitate optimă a aerului sin încăpere.

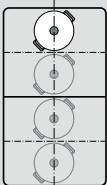
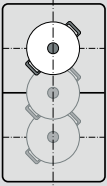
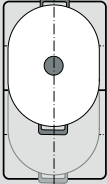
Zona Flex

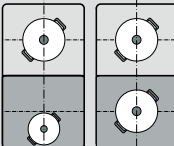
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

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

Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

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

Folosirea ca două zone de gătit independente	
	Zonele de gătit din față și din spate, fiecare cu două inductoare, pot fi utilizate independent unele de altele. 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.

Conectarea ambelor zone de gătit

În funcție de poziția vasului de gătit, plitele se conectează sau se deconectează automat.

Conectare manuală:

- Amplasați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei flexibile și setați treapta de preparare termică.
- Atingeți simbolul . Afișajul  se aprinde. Zona flexibilă este activată.

Indicație: Treapta de preparare apare în ambele afișaje ale zonei 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 pe poziția care este adecvată dimensiunii acestuia.
Dacă vasul de gătit este așezat corect, acesta este recunoscut de aparat. Aparatul deconectează zonele și le selectează automat.
- Selectați treapta de preparare cu elementul de control Twist.

Indicații

- Dacă mutați sau ridicați vasul de gătit din zona de gătit activă, aceasta începe o căutare automată, iar treapta de preparare termică selectată anterior rămâne activă.
- Puteți dezactiva detectarea automată a vasului de gătit. Mai multe informații se găsesc în capitolul → "Setări de bază".

Deconectarea ambelor zone de gătit

În funcție de poziția vasului de gătit, plitele se conectează sau se deconectează automat.

Pentru a deconecta manual plitele, selectați una dintre cele două plite care aparțin zonei flexibile și atingeți simbolul .

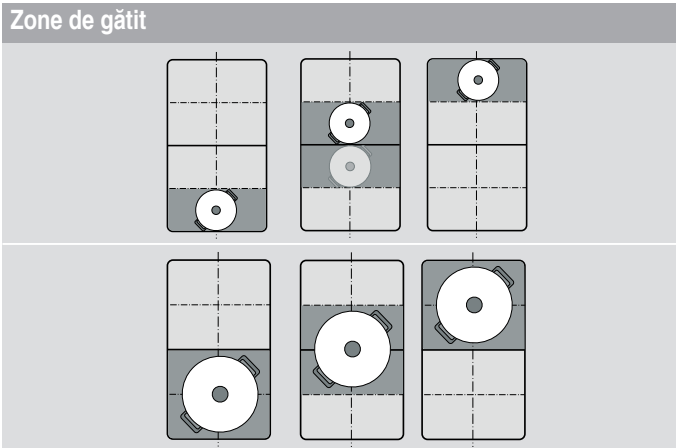
Zona flexibilă este dezactivată. Cele două zone de gătit funcționează în continuare independent una de cealaltă.

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.

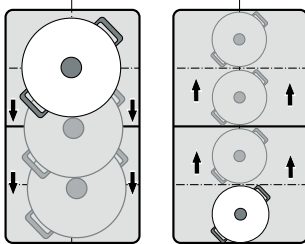
Funcția Move

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 treapta de preparare termică:



Trepte de preparare termică presetate:

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

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



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

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

Indicații

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

Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Atingeți simbolul . 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 automat același timp de preparare. Timpul setat se scurge independent pentru fiecare din zonele de gătit. În secțiunea → "Setări de bază" găsiți informații despre programarea automată a timpului de preparare
- În cazul în care zona de gătit flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul setat pentru întreaga zonă de gătit este același.
- Dacă la zona de gătit combinată este aleasă funcția Move, timpul setat pentru cele trei zone de gătit este același.

Senzor de prăjire

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

Modificarea sau ștergerea timpului

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

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

După expirarea timpului

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

Indicații

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

Ceasul cu alarmă de bucătărie

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

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

Funcționarea va fi setată astfel

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

Începe decrementarea timpului.

Modificarea sau ștergerea timpului

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

După expirarea timpului




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

Funcția de cronometru

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



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

Activare

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

Începe decrementarea timpului.


Dezactivare

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

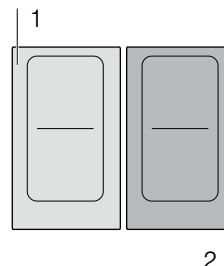
Funcția este dezactivată.

Indicație: Pentru dezactivarea cronometrului, această funcție trebuie selectată.

Funcția PowerBoost




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

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







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

Activare

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

Dezactivare

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

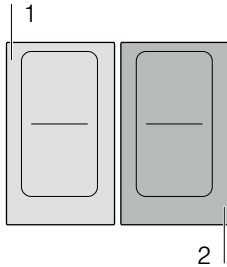
Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Funcția ShortBoost

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






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  de două ori. 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 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.

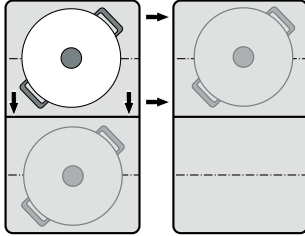
Dezactivare

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.

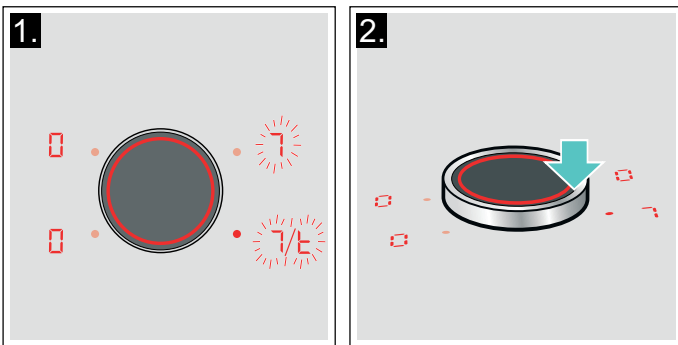
Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe o poziție de gătit pe o altă poziție de gătit.



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

Activare

- 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 .
- 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.

Tigăi pentru senzorul de prăjire

Pentru senzorul de prăjire puteți achiziționa tigăi speciale. Puteți achiziționa accesoriile de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. În prospectele noastre sau pe internet găsiți o ofertă cuprinzătoare de accesorii pentru acest aparat.

Disponibilitatea și posibilitatea de achiziționare de online variază în funcție de țară. Pentru mai multe informații, consultați documentele comerciale.

Indicație: Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La achiziționarea unui accesoriu, precizați întotdeauna denumirea exactă (Nr. E) a aparatului. → "Unitatea service abilitată".

Accesorii speciale

Tigăie cu diametrul de 15 cm

Accesorii recomandate pentru senzorul de prăjire.

Tigăie cu diametrul de 19 cm

Accesorii recomandate pentru senzorul de prăjire.

Tigăie cu diametrul de 21 cm

Accesorii recomandate pentru senzorul de prăjire.

Vasul de gătit Teppan Yaki

Accesorii recomandate pentru senzorul de prăjire. Numai pentru zona de gătit flexibilă.

Recipient pentru prepararea pe grill

Accesorii recomandate pentru senzorul de prăjire. Numai pentru zona de gătit flexibilă.

Aceste tigăi sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât puteți prăji cu mai 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.

Treptele de temperatură

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

Tabel

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

Treapta de temperatură setată variază în funcție de tigaia utilizată.

Preîncălziți tigaia, adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne		
Șnițel, natur ¹	4	6 - 10
Șnițel, pane ¹	4	6 - 10
File ²	4	6 - 10
Cotlete ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

³ Amestecați regulat.

⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

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

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

⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpu total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Șnițel vienez ¹	4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ²	5	6 - 8
Friptură, mediu (grosime 3 cm) ²	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	3	10 - 20
Mușchi Julien ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Slănină ¹	2	5 - 8
Carne tocată ³	4	6 - 10
Hamburger (grosime 1,5 cm) ¹	3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) ¹	3	10 - 20
Chiftele umplute ¹	3	10 - 20
Cârnăciori Bratwurst fierți ¹	3	8 - 20
Cârnăciori Bratwurst cruzi ¹	3	8 - 20
Pește		
File de pește, natur ¹	4	10 - 20
File de pește, pane ¹	3	10 - 20
Creveți ¹	4	4 - 8
Creveți Scampi ¹	4	4 - 8
Pește prăjit, întreg ¹	3	10 - 20
Preparate pe bază de ouă		
Ouă ochiuri în unt ⁴	2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei ²	4	2 - 6
Ouă jumări ³	2	4 - 9
Omletă ⁵	2	3 - 6
Clătite ⁵	5	1,5 - 2,5
Frigănele ⁵	3	4 - 8
Clătite cu stafide ⁵	3	10 - 15
Legume și leguminoase		
Usturoi ³	2	2 - 10
Ceapă, înăbușită ³	2	2 - 10
Ceapă prăjită ³	3	5 - 10

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

³ Amestecați regulat.

⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

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

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

⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Dovlecei Zucchini ¹	3	4 - 12
Vinete ¹	3	4 - 12
Ardei ¹	3	4 - 15
Prăjirea sparanghelului verde ¹	3	4 - 15
Ciuperci ³	4	10 - 15
Călirea legumelor în ulei ³	1	10 - 20
Glazurarea legumelor ³	3	6 - 10
Cartofi		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă ³	5	6 - 12
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi ³	4	15 - 25
Crochete din cartofi ⁵	5	2,5 - 3,5
Cartofi elvețieni Rösti ⁴	2	50 - 55
Cartofi glazurați ³	3	10 - 15
Sosuri		
Sos de roșii cu legume ³	1	25 - 35
Sos Bechamel ³	1	10 - 20
Sos de brânză ³	1	10 - 20
Reducerea sosului ³	1	25 - 35
Sosuri dulci ³	1	15 - 25
Produse congelate		
Șnițel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Piept de pasăre ¹	4	10 - 30
Crochete de pui ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
File de pește, natur ¹	3	10 - 20
File de pește, pane ¹	3	10 - 20
Crochete din pește ¹	4	8 - 12
Prăjire cartofi prăjiți ³	5	4 - 6
Preparate la tigaie ³	3	6 - 10
Pachețele de primăvară ¹	4	10 - 30
¹ Întoarceți de mai multe ori.		
² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.		
³ Amestecați regulat.		
⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.		
⁵ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.		
⁶ Adăugați apă după semnalul sonor. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.		
⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.		

	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Camembert ¹	3	10 - 15
Altele		
Camembert ¹	3	7 - 10
Crutoane ³	3	6 - 10
Feluri gata preparate, uscate ⁶	1	5 - 10
Prăjirea migdalelor ⁷	4	3 - 15
Prăjirea nucilor ⁷	4	3 - 15
Prăjirea sâmburilor de pin ⁷	4	3 - 15

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul sonor.

³ Amestecați regulat.

⁴ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor.

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

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

⁷ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă

Grill







































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

Teppan Yaki

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

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

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

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne			
Șnițel, natur ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Cotlete ¹	 / 	3	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ¹	 / 	5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ¹	 / 	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹	 / 	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹	 / 	3	10 - 20
Slănină ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburgeri ¹	 / 	3	6 - 15
Cârnați fierți ¹	 / 	4	8 - 20
Cărnăciori, cruzi ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne tocată ²		4	6 - 10
Pește și fructe de mare			
File de pește, natur ¹	 / 	4	10 - 20
Crabi ¹	 / 	4	4 - 8
Creveți ¹	 / 	4	4 - 8
Prăjire pește întreg ¹	 / 	3	15 - 30
Legume			
Dovlecei ¹	 / 	3	4 - 12
Vinete ¹	 / 	3	4 - 12
Ardei ¹	 / 	3	4 - 15

¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.






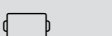
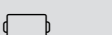



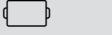




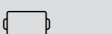





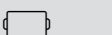

² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.



⁵ Adăugați uleiul (frecați suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

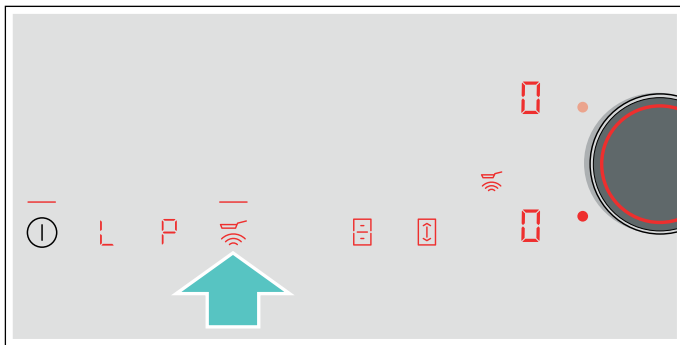
⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

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

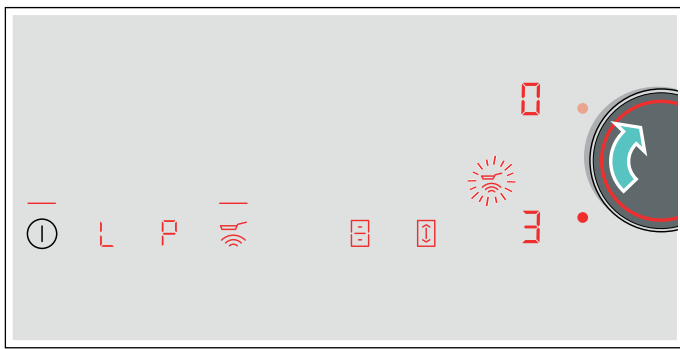
Setările vor fi efectuate astfel

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


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



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




Funcția este activată.

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

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

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

Deconectarea senzorului de prăjire



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


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

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

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

Siguranță automată pentru copii


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


Conectarea și deconectarea

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

Protecția la ștergere

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

Activare: îndepărtați butonul twist. Se aprinde afișajul . Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Acum suprafața panoului de comandă poate fi curățată, fără a se modifica setările.

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

Indicații

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

Deconectarea automată de siguranță

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

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

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

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

Setări de bază

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

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


c 12	Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare
0	Neadecvat
1	Nu este optim
2	Adecvat
c 17	Setarea funcționării cu regim de recirculare a aerului sau cu regim de evacuare a aerului
0	Configurați funcționarea cu funcția de recirculare a aerului.*
1	Configurați funcționarea cu evacuarea aerului.
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 o treaptă de preparare în funcție de treptele de preparare ale zonelor de gătit.
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 postfuncționării
0	Deconectat.
1	Conectat: funcție automată cu postfuncționare controlată prin senzor.
2	Conectat*:
	Dacă plita funcționează în regimul de aer evacuat, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 6 minute cu treapta de preparare 3 .
	Dacă plita funcționează în regimul cu aer recirculat, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 30 de minute cu treapta de preparare 1 .
	Funcția de postfuncționare se deconectează automat după acest interval de timp.
c 25	Detectarea automată a oalei
0	Dezactivat: selectați manual plita dorită.
1	Activat: plita detectează dimensiunea și poziția vasului și selectează plita/plitele corespunzătoare*.
HC	Home Connect → "Setări Home Connect"
c 0	Revenirea la setările standard
0	Setări personalizate.*
1	Revenirea la setările din fabrică.

*Setarea din fabrică




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

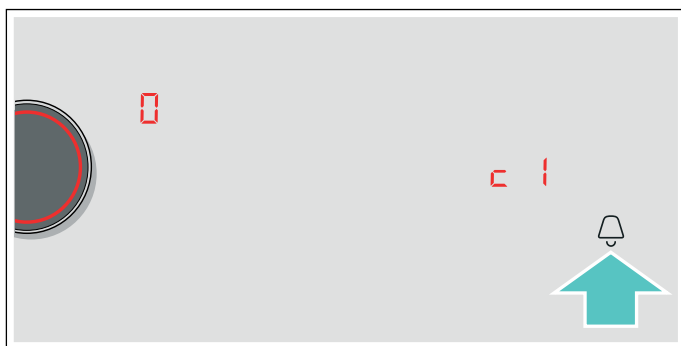
Accesarea setărilor de bază:


Plita trebuie să fie deconectată.

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


Informații despre produs	Afișaj
Lista unităților de service abilitate	01
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	95.
Numărul de fabricație 2	05

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



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



6. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 3 secunde. Setările au fost salvate.

Leșirea din reglajele de bază

Oprii plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de gătire 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

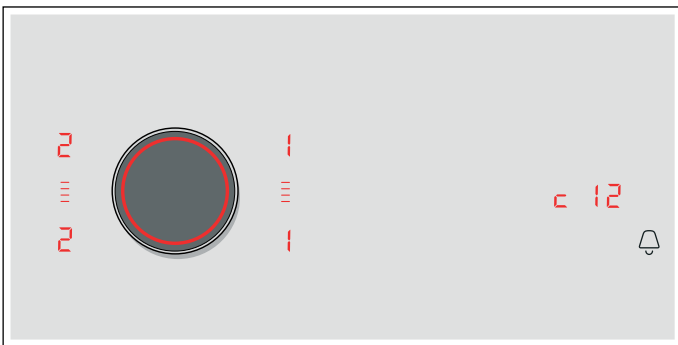
Testul vaselor de gătit

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"

Home Connect

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

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

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

Indicații

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

Instalare

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


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



Pentru configurare, aplicația trebuie să fie deschisă.

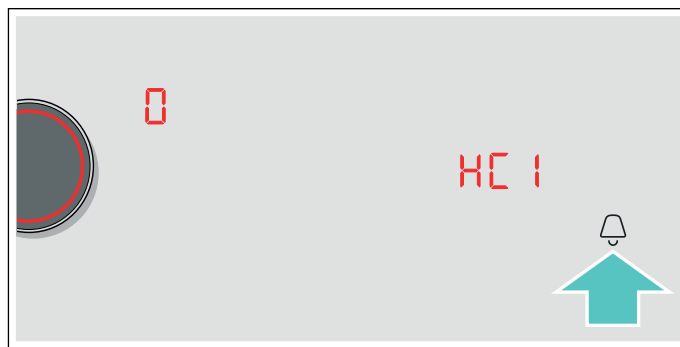
Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu



Aveți nevoie de un router cu funcție WPS.

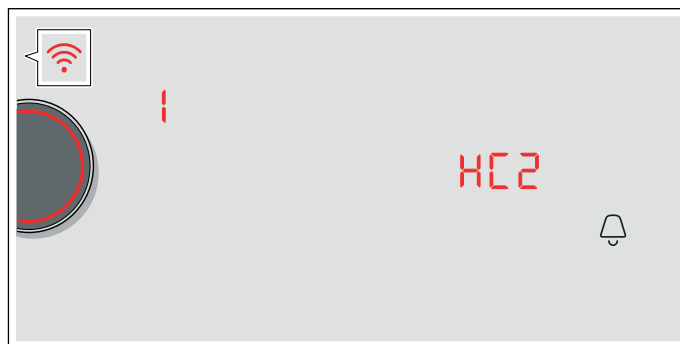
Aveți nevoie de acces la routerul dumneavoastră. Dacă nu este cazul, urmați etapele prezentate în cadrul secțiunii „Înregistrare manuală în rețeaua locală”.


1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.

3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .





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



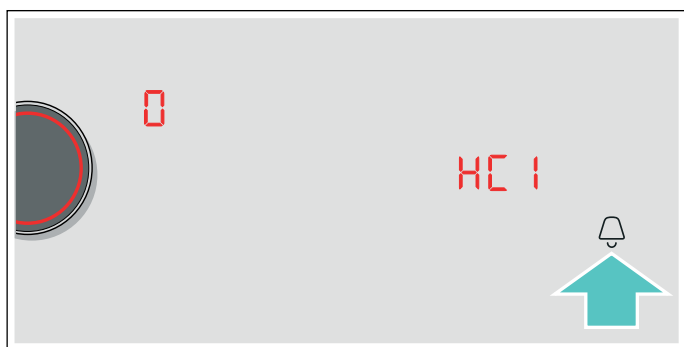
6. Porniți aplicația pe terminalul mobil și urmați instrucțiunile pentru înregistrarea automată în rețea. Procesul de înregistrare este încheiat în momentul în care pe afișajul ochiurilor de gătit apare valoarea .

Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu



1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.

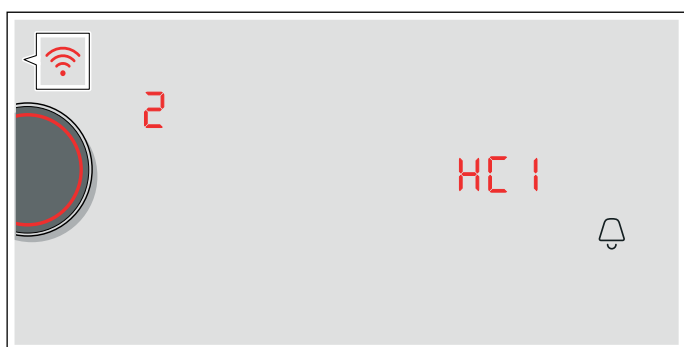
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC 1**.

Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .

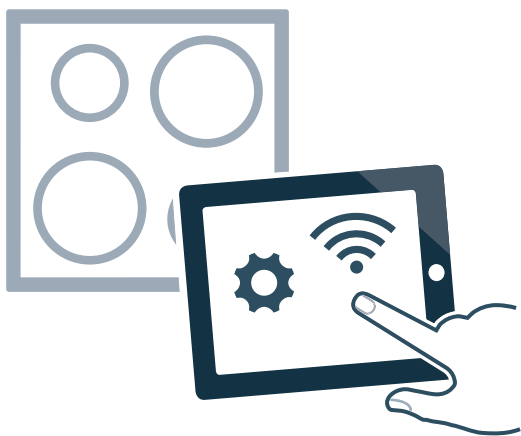



4. Cu ajutorul butonului Twist, setați valoarea dorită **2**.

Pe panoul de comandă se aprinde intermitent  și simbolul .




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



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

Aparatul încearcă să se conecteze automat cu aplicația și se afișează setarea **HC 2**. În domeniul de setări se aprinde intermitent valoarea **1**.








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

Setări Home Connect

Puteți adapta în orice moment Home Connect nevoilor dvs.

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

Afișaj	Funcție
HC 1	Înregistrare în rețeaua de domiciliu (WLAN)
	Neconectat / decuplarea conexiunii la rețea.
1	Conectați automat.
2	Conectați manual.
3	Conectat.
HC 2	Conexiune cu aplicația
	Neconectat.
1	Stabiliți conexiunea.
HC 3	Conexiunea cu WLAN
	Modul radio deconectat.
1	Modul radio conectat.
HC 4	Setări prin intermediul aplicației
	Deconectat.
1	Conectat.*
HC 5	Actualizare software
1	Actualizare disponibilă, pregătită pentru instalare.
2	Începeți instalarea.
HC 6	Accesare de la distanță prin unitatea service abilitată
	Nepermis.
* Setare de bază	

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



Indicații

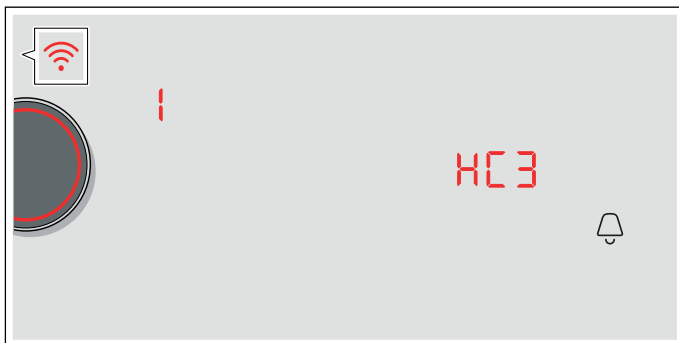
- Setarea **HC2** se afișează numai dacă aparatul este conectat la rețeaua de domiciliu.
- Setarea **HC3** se afișează numai dacă aparatul a fost conectat deja cu o rețea.
- Setarea **HC5** se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare.
- Setarea **HC6** se afișează numai atunci când unitatea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


Dezactivare WLAN

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

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

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






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



Deconectare de la rețea

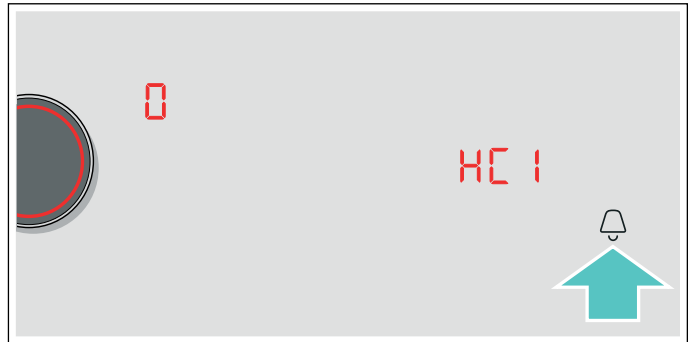
Plita poate fi deconectată de la rețea în orice moment.

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

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde 3.
4. Cu butonul Twist setați valoarea dorită 0. Aparatul este deconectat de la rețeaua locală, iar simbolul  de pe panoul de comandă se stinge.

Conectare la rețea

1. Conectați plita.
2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.
3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC1**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde 0.






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

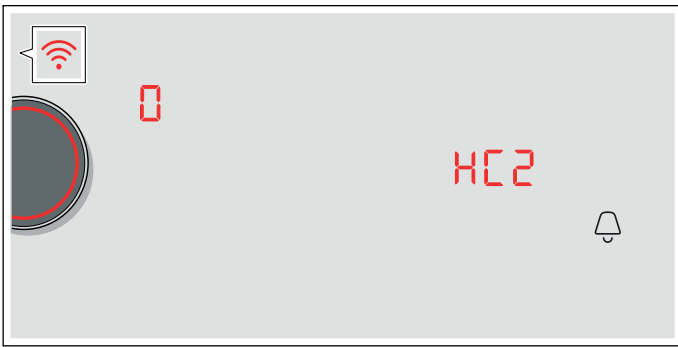
Conectare la aplicație

Dacă pe terminalul dvs. mobil este instalată aplicația Home Connect, o puteți conecta la plita dvs.

Indicații

- Aparatul trebuie să fie racordat la rețea.
 - Aplicația trebuie deschisă și inițializată.
1. Conectați plita.
 2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde. Se afișează informațiile despre produs.

3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC2**.
Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .






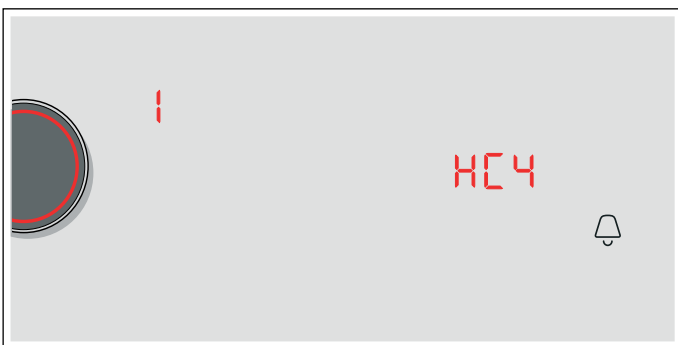
4. Cu butonul Twist reglați valoarea dorită **!**.
5. Pentru a finaliza procesul de conectare, urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.

Setări prin intermediul aplicației

Cu ajutorul aplicației Home Connect puteți accesa confortabil setările de bază ale plitei și puteți transmite la aceasta setările.

Indicații

- Pentru a modifica setările de bază, deconectați plita.
 - Acționarea direct de la aparat are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea aparatului prin intermediul aplicației Home Connect.
 - În starea de livrare este activată transmiterea setărilor.
 - În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect vor fi afișate exclusiv stările de funcționare ale plitei.
1. Conectați plita.
 2. Atingeți simbolul  timp de 3 secunde.
Se afișează informațiile despre produs.
 3. Atingeți simbolul  în mod repetat până apare setarea **HC4**.
 4. Pentru a activa transmiterea, selectați valoarea **!** cu butonul twist, iar pentru a dezactiva transmiterea, selectați valoarea .



Confirmarea setărilor de gătit

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

Actualizare software

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

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

După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin intermediul plitei (Setări de bază, Setare **HC5**) sau prin aplicația Home Connect, dacă sunteți în rețeaua dumneavoastră locală.

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

Indicații

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

Telediagnoza

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect, unitatea service abilitată poate fi accesată prin intermediul funcției de telediagnoză a aparatul dumneavoastră dacă contactați unitatea service abilitată cu solicitarea respectivă, iar funcția de telediagnoză este disponibilă în țara în care utilizați aparatul

Indicație: Pentru informații și indicații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați secțiunea de service/ asistență de pe site-ul web: www.home-connect.com

Indicație pentru protecția datelor

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

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

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

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

Declarație de conformitate

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

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



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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): numai pentru utilizare în spații interioare

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 interiorul aparatului pătrund lichide fierbinți, lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate filtrul metalic pentru grăsimi sau recipientul de preaplin al aparatului.

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.

Indicații

- Pentru curățare utilizați doar o cantitate mică de apă, aceasta nu trebuie să pătrundă în aparat.
- Înainte de curățare, scoateți toate bijuteriile de pe brațe și mâini.
- Nu folosiți produse de curățare atâta timp cât plita este fierbinte; în caz contrar, 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:

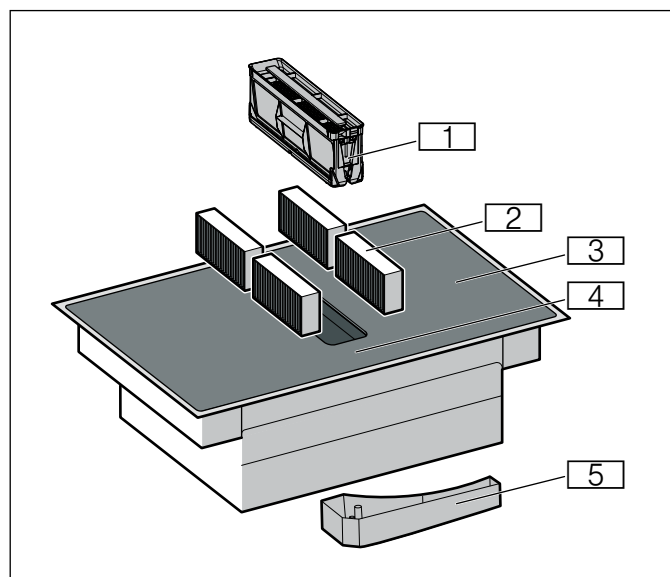
- detergenți de vase nediluzați
- detergenți pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur
- agenți de curățare pentru cuptoare
- agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor
- produse de curățare cu conținut ridicat 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
Vitroceramică	<p>Soluție de curățat geamurile în cazul petelor apărute de calcar și 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.</p> <p>Racletă pentru suprafețe din sticlă 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 o lavetă.</p> <p>Indicație: Nu utilizați detergent pentru mașina de spălat vase.</p>
Oțel inoxidabil	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu o lavetă moale.</p> <p>Pentru curățare utilizați doar o cantitate mică de apă și aveți grijă ca aceasta să nu pătrundă în interiorul aparatului.</p> <p>Înmuiați cu puțină apă cu detergent porțiunile uscate, fără a le freca.</p> <p>Curățați suprafețele din oțel inoxidabil numai în direcția șlefuirii.</p> <p>Produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil pot fi achiziționate de la unitățile de service, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire cu o lavetă moale.</p> <p>Indicație: Nu folosiți raclete pentru suprafețe din sticlă pentru a curăța cadrul plitei.</p>
Material plastic	<p>Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă moale sau în mașina de spălat vase.</p>
Elemente de operare	<p>Soluție fierbinte de detergent de vase sau soluție adecvată pentru curățarea geamurilor: Curățați cu o lavetă umedă și uscați cu o lavetă moale.</p>

Componente care trebuie curățate

Nr.	Denumire
1	Filtru metalic pentru grăsimi
2	Filtru de carbon activ în regimul de recirculare a aerului sau filtru fonic în regimul de evacuare a aerului*
3	Plită
4	Panou de comandă
5	Recipient de preaplin
*În funcție de dotările aparatului	

Cadrul plitei (doar la aparatele cu cadru la plită)

Pentru a evita deteriorarea cadrului plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai o 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.
- Nu utilizați bureți duri, abrazivi, perii sau bureți de frecare.

Plită de gătit

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

Lăsați filtrul metalic pentru grăsimi în interiorul aparatului pe parcursul curățării plitei. Astfel, murdăria și resturile de alimente se vor acumula în interiorul filtrului metalic pentru grăsimi și nu în interiorul aparatului. Filtrul metalic pentru grăsimi poate fi curățat în mașina de spălat vase.

Curățați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu o lavetă uscată pentru a preveni formarea petelor de calcar.

Depunerile persistente de murdărie poate fi îndepărtate cel mai bine cu o racletă pentru suprafețe din sticlă, achiziționată din comerț. Respectați indicațiile producătorului.

Puteți achiziționa răzuitoare adecvate pentru suprafețe din sticlă (nr. articol 00087670) de la unitatea service abilitată sau de la magazinul nostru online.

Pentru rezultate optime de curățare, utilizați bureți 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

Filtrul metalic pentru grăsimi trebuie curățat cu regularitate.

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde. Curățați filtrul pentru grăsimi în mod regulat. 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.

Dacă utilizați aparatul numai cu modul de evacuare a aerului, înlocuiți filtrele de carbon activ sau filtrele acustice dacă acestea sunt contaminate.

Indicator de saturare

Dacă filtrul de carbon activ este saturat, după deconectarea aparatului este emis un semnal sonor.

Pe panoul de afișare se aprinde **F**.

Ulterior, filtrul de carbon activ trebuie înlocuit.

După ce ați înlocuit filtrul de carbon activ, trebuie să resetați indicatorul de saturare astfel încât simbolul **F** de pe afișaj să se stingă.

Dupăoprirea aparatului se aprinde **F**.

Mențineți apăsat simbolul pentru ventilare până când este emis un semnal sonor.

Indicatorul de saturare pentru filtrul de carbon activ este resetat.

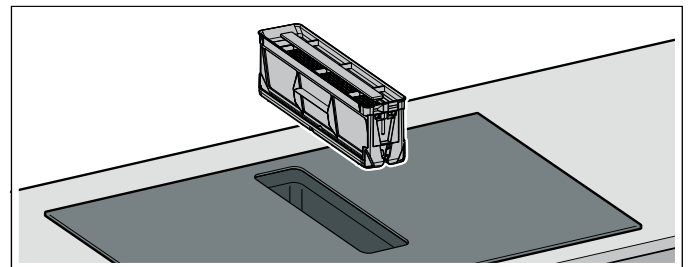
Schimbarea filtrului cu cărbune activ (numai la funcționare cu aer recirculat)

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

Indicații

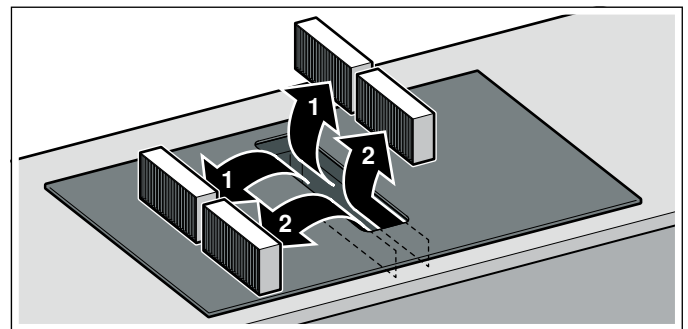
- Filtrul de carbon activ și filtrul fonic sunt incluse în pachetul de livrare. Filtrul de carbon activ și filtrul fonic pot fi achiziționate din comerțul de specialitate, din unitățile de service abilitate sau din magazinul online.
- Filtrul cu carbon activ și filtrul acustic nu pot fi curățate sau reactivitate.
- Folosiți numai filtre originale. Astfel se asigură o funcționare optimă.

1. Scoateți filtrul metalic pentru grăsimi.

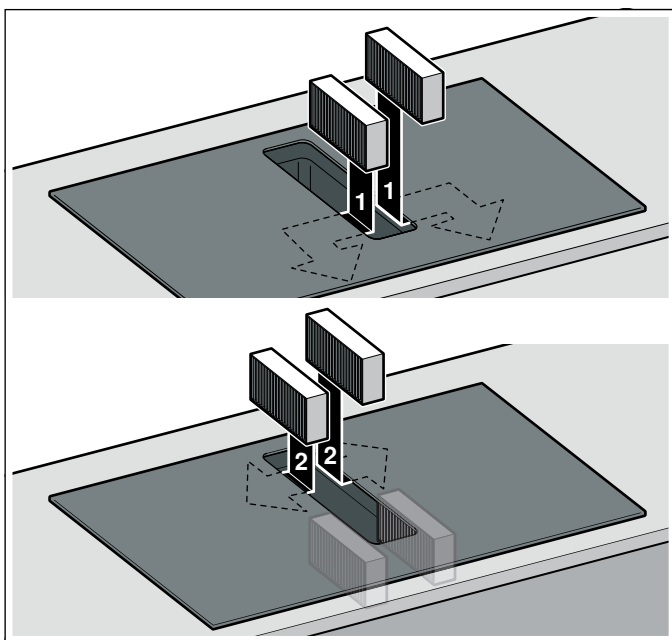


Indicații

- Grăsimea se poate acumula în partea inferioară, în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrul metalic pentru grăsimi.
 - Asigurați-vă că filtrul metalic pentru grăsimi nu este desprins și că plita nu este deteriorată.
2. Scoateți cele patru filtre de carbon activ sau filtrele acustice și eliminați-le corespunzător.



3. Introduceți două filtre de carbon activ sau filtrele acustice din partea stângă și din partea dreaptă a aparatului și împingeți-le spre înainte.



4. Apoi introduceți celelalte filtre de carbon activ sau filtre acustice în părțile stângă și dreaptă ale aparatului.
5. Introduceți filtrul metallic pentru grăsimi.

Resetarea indicatoarelor de saturare

După ce ați înlocuit filtrul de carbon activ, trebuie să resetați indicatorul de saturare astfel încât simbolul **F** de pe afișaj să se stingă.

Dupăoprirea aparatului se aprinde **F**.

Mențineți apăsat simbolul pentru ventilare până când este emis un semnal sonor.

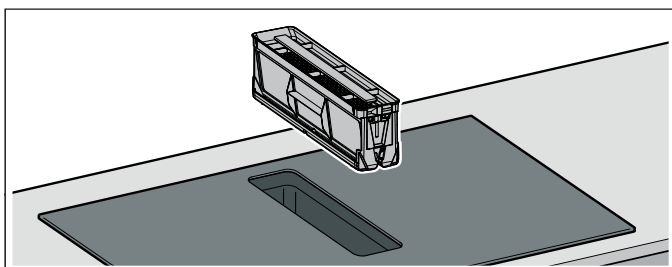
Indicatorul de saturare pentru filtrul de carbon activ este resetat.

Demontați filtrul metallic pentru grăsimi

Filtrul metallic pentru grăsimi filtrează grăsimea din aburul din bucătărie. Pentru o funcționare optimă, filtrul metallic pentru grăsimi trebuie înlocuit cu regularitate.

De asemenea, crățați cu regularitate și interiorul sistemului de ventilație din partea inferioară. În cazul murdăriei persistente, puteți folosi un produs special de dizolvare a grăsimilor.

1. Scoateți filtrul metallic pentru grăsimi.



Indicații

- Grăsimea se poate acumula în partea inferioară, în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrul metallic pentru grăsimi.
 - Asigurați-vă că filtrul metallic pentru grăsimi nu este desprins și că plita nu este deteriorată.
2. Curățați filtrul metallic pentru grăsimi în mașina de spălat vase sau cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase. → "Curățarea filtrul metallic pentru grăsimi" la pagina 45
3. Dacă este necesar, după demontarea filtrului metallic pentru grăsimi, scoateți filtrele de acarbon activ și curățați interiorul aparatului.
4. După curățare, introduceți la loc filtrul pentru grăsimi uscat.

Curățarea filtrul metallic pentru grăsimi

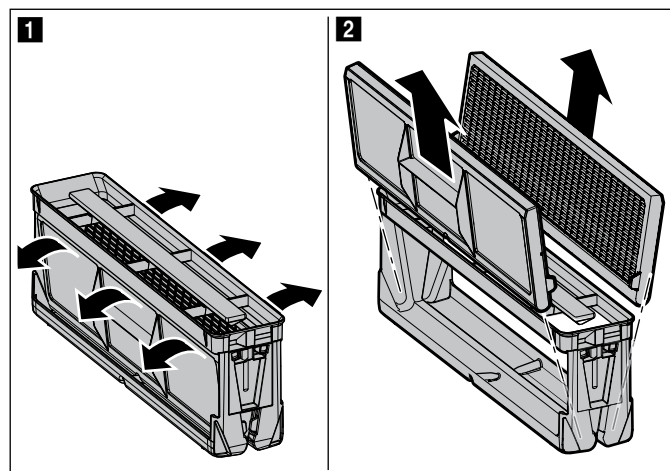
Indicații

- 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 produs special de dizolvare a grăsimilor. Acesta poate fi comandat online.

- Demontați filtrul metallic pentru grăsimi.



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

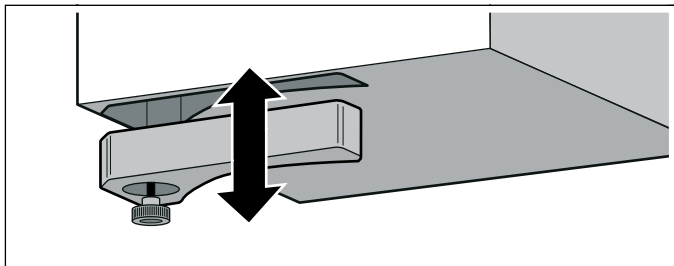
În mașina de spălat vase:

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

Curățați recipientul de preaplin

1. Desfiletați cu ambele mâini recipientul de preaplin.

Indicație: Pentru a evita scurgerea lichidului, nu înclinați recipientul de preaplin.



2. Goliți recipientul de preaplin și clățiți-l.
3. Dacă este necesar, desfiletați șurubul și curățați recipientul de preaplin, fără șurub, în mașina de spălat vase.
4. După curățarea recipientului de preaplin, înșurubați-l ferm la loc.

Indicații

- Asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat. Dacă rămân obiecte în interiorul aparatului, scoateți-le după răcirea aparatului. Pentru aceasta, scoateți filtrul metalic pentru grăsimi.
- Dacă se scurge lichid din partea de sus în aparat, acesta este colectat în recipientul de preaplin. Desfiletați recipientul de preaplin și goliți-l.

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
<p>De ce nu pot să conectez plita și de ce este aprins simbolul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?</p> <p>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. Pentru informații privind această funcție, consultați capitolul → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor".</p>
<p>De ce se aprind intermitent indicatoarele luminoase și de ce se emite un semnal sonor?</p> <p>Îndepărtați lichidele sau resturile de alimente de pe panoul de comandă. Îndepărtați toate obiectele de pe panoul de comandă. Pentru modul de dezactivare a semnalului acustic, consultați capitolul → "Setări de bază".</p>
<p>De ce nu pot activa senzorul pentru prăjire?</p> <p>Consumul energetic maxim al aparatului este atins sau este activată funcția PowerManager. Dezactivați sau reduceți treptele de putere sau zonele de gătit active. Pentru informații suplimentare privind această funcție, consultați capitolul → "Sistemul de senzori pentru prăjire".</p>
<p>Sistemul de ventilație nu se conectează, deși sistemul de pornire automată este activat.</p> <p>Conectați manual sistemul de ventilație sau verificați configurația modului de pornire automată. Pentru mai multe informații, consultați capitolul → "Setări de bază".</p>
<p>Sistemul de ventilație funcționează la o treaptă prea înaltă sau prea joasă în modul de comandă prin senzor.</p> <p>Sensibilitatea senzorului pentru sistemul de ventilație nu este configurată corect. Pentru informații suplimentare privind această funcție, consultați capitolul → "Setări de bază".</p>
<p>Sistemul de ventilație funcționează în continuare deși zonele de gătit sunt deconectate.</p> <p>Deconectați manual sistemul de ventilație. Pentru informații suplimentare privind această setare, consultați capitolul → "Operarea aparatului".</p>
<p>Sistemul de ventilație se conectează deși aparatul este deconectat.</p> <p>Este selectat regimul de postfuncționare cu sistemul de comandă prin senzor. Pentru informații suplimentare privind această setare, consultați capitolul → "Setări de bază".</p>
<p>Puterea de aspirare a aerului este prea mică.</p> <p>Asigurați-vă că filtrul metalic pentru grăsimi este curat. Pentru modul de curățare și înlocuire a filtrului, consultați capitolul → "Curățarea".</p>

Zgomote
<p>De ce se aud zgomote în timpul gătitului?</p> <p>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.</p>
<p>Zgomote posibile:</p> <p>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.</p> <p>Fluierat adânc: Este generat când vesela de gătit este goală. Acest zgomot dispare dacă se adaugă apă sau alimente în vesela de gătit.</p> <p>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.</p>

Zgomote

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".

Curățarea

Cum pot curăța plita cu inducție?

Obțineți rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru ceramică de sticlă. Nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți.

Pentru modul de curățare și îngrijire a plitei, consultați capitolul → "Curățarea".

În dulapul de sub plită există apă.

Verificați dacă recipientul de preaplin este umplut.

Pentru modul de curățare a recipientului de preaplin, consultați capitolul → "Curățarea".

La ce intervale de timp trebuie să curăț recipientul de preaplin?

Curățați frecvent recipientul de preaplin.

Pentru modul de curățare a recipientului de preaplin, consultați capitolul → "Curățarea".

La ce intervale de timp trebuie să curăț filtrul metalic pentru grăsimi?

Curățați frecvent filtrul metalic pentru grăsimi.

Pentru modul de curățare și îngrijire a filtrului, consultați 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.

Indicator	Cauza posibilă	Remediere
Fără	Alimentarea cu curent electric este întreruptă. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a întrerupt alimentarea cu energie electrică. Asigurați-vă că aparatul este conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, contactați unitatea tehnică abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau pe acesta se află un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
Indicatorul — se aprinde intermitent pe indicatoarele zonelor de gătit.	S-a produs o defecțiune la sistemul electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
F	Filtrul de carbon activ este saturat sau se aprinde indicatorul de saturare, chiar dacă filtrul a fost curățat, respectiv înlocuit.	Înlocuiți filtrul sau resetați indicatorul de saturare a filtrului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul → "Curățarea".
F2 / E 70 15	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat plita corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți un simbol oarecare al plitei.
F4 / E 70 15	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate zonele de gătit sunt deconectate.	
F5 + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas fierbinte. Există riscul ca sistemul electronic să se supraîncălzească.	Îndepărtați vasul respectiv. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, plita este deconectată.	Îndepărtați vasul respectiv. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
F1 / F6	Plita este supraîncălzită și e deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi reporniți plita.
F0	Funcția de transfer al setărilor nu poate fi activată.	Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți unul dintre câmpurile sensorului. Puteți găti fără a utiliza funcția de transfer al setărilor. Contactați unitatea de service abilitată.
F8	Plita a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță este activată. Pentru mai multe informații, consultați capitolul .
E 70 10	Plita nu se poate conecta la rețeaua locală.	Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți unul dintre câmpurile sensorului. Puteți găti fără conexiune. Dacă indicatorul apare din nou, contactați unitatea de service abilitată.
E9000 E90 10	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare.	Contactați furnizorul de energie electrică.
U400	Plita nu este conectată corect.	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Asigurați-vă că plita este conectată conform schemei de conexiuni.
dE	Modul Demo este activat.	Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute atingeți un sensor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

Nu așezați vase fierbinți pe panoul de comandă.

Indicații

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



Unitatea service abilitată

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

Numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD)

Când contactați unitatea de service, specificați întotdeauna numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) ale aparatului.

Plăcuța cu date tehnice cu numerele corespunzătoare este amplasată:

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

Numărul de produs (nr. E) este specificat, de asemenea, și pe plita vitroceramică. Puteți verifica indexul unității de service (KI) și numărul de serie (nr. FD) accesând setările de bază. Pentru aceasta, citiți capitolul → "Setări de bază".

Rețineți că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din cadrul unei unități de service abilitate nu este gratuită nici chiar în cadrul perioadei de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate de verificare

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

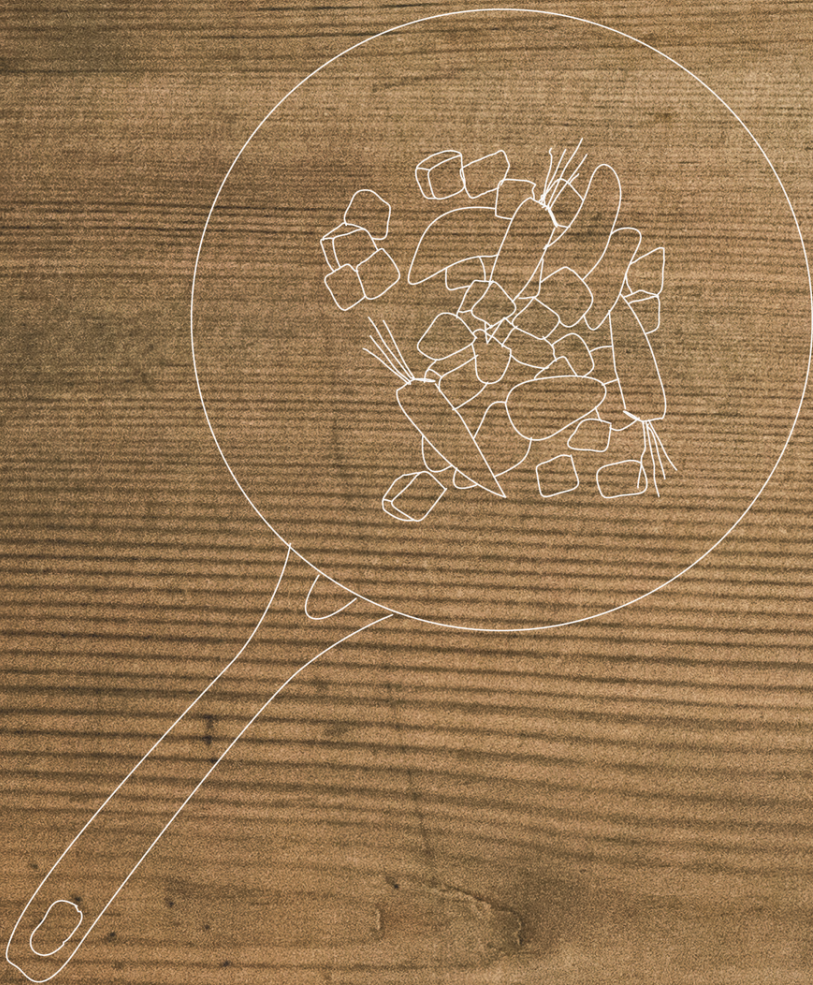
Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție Z9442X0) cu următoarele dimensiuni:

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

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
Topirea ciocolatei						
Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte						
Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

Preparate de verificare	Veselă	Preîncălzire			Preparare	
		Treapta de preparare termică	Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
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
Prepararea orezului cu lapte						
Orez cu lapte, preparat cu capac						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setați 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
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire		Preparare	
			Durata de preparare (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică	Capac
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

9001510787
000206(00)
ro