

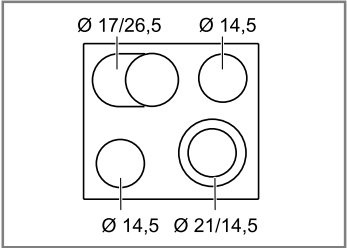


Plită

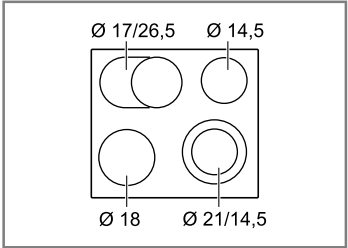
Manual de utilizare

T16BT.6.. T16.T.6.. T17.T.6..

T16BT.6..



T16.T.6., T17.T.6..



Cuprins

1	Siguranța	3
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	5
3	Protecția mediului și economisirea	5
4	Cunoașterea	7
5	Suport Twist cu buton Twist	8
6	Utilizarea de bază	9
7	Funcția Powerboost	10
8	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	11
9	Funcții de timp	11
10	Deconectare automată	12
11	Funcția de menținere la cald	12
12	Afișaj pentru consumul de energie	12
13	Setările de bază	13
14	Curățare și îngrijire	14
15	Remediați defecțiunile	14
16	Evacuarea ca deșeu	15
17	Serviciul clienți	16

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și informațiile privind produsul în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.

- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este oprită.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.
- ▶ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extingătoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.

- ▶ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

- ▶ Procesul de preparare trebuie să se desfășoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie supravegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 16

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- ▶ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă există lichid între fundul oalei și ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Elementul detașabil de operare este magnetic și poate influența implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină.

- ▶ Persoanele cu implanturi electronice trebuie să păstreze o distanță de minimum 10 cm față de elementul detașabil de operare magnetic. Nu purtați niciodată elementul de operare în buzunarele hainelor.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.

- Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.

- Nu așezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încinse, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

- Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.

În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.

- Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite. Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.

- Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

- Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

Aici găsiți cele mai frecvent întâlnite defecțiuni și sfaturi cum să evitați apariția acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.
Pete	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
Zgârieturi	Baze abrazive ale oalelor sau a tigăilor	Verificați vesela.
Decolorare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Decolorare	Frecare cu bazele oalelor de ex. aluminiu	Ridicați oalele și tigăile când le mișcați.
Deformare concavă	Zahăr sau alimente cu conținut mare de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei.

Poziționați centrat vasul de gătit.

Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor.

Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

- Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

- Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

- Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Preparați cu o cantitate mică de apă.

- Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătit cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

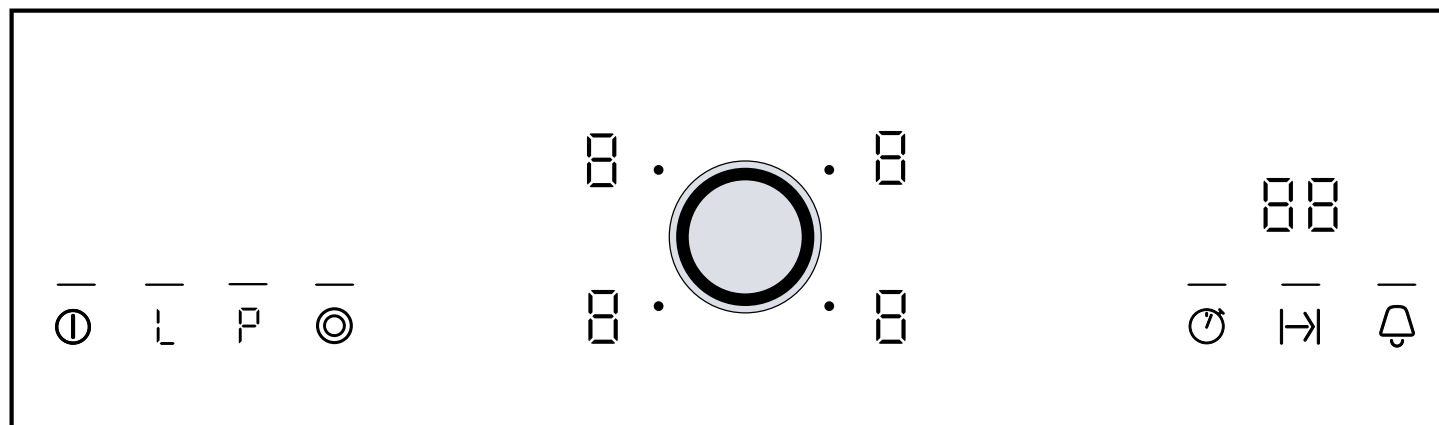
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoașterea

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite plite. Dimensiunilor plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → *Pagina 2*

4.1 Panou de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



4.2 Afișaje

Pe afișaje apar valorile setate și funcțiile.

Afișaj	Denumire
1 - 9	Trepte de preparare termică
0	Starea de funcționare
H / h	Căldură reziduală
P	Funcția Powerboost
L	Funcția de menținere la cald
8 8	Temporizator

4.3 Panouri tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

Panou tactil	Denumire
①	Întrerupător principal
L	Funcția de menținere la cald
P	Funcția Powerboost
⊙	Conectarea zonelor
⌚	Funcția de cronometru
⌚→	Temporizator
🔔	Ceasul de bucătărie cu alarmă / sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Observații

- Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și a panourilor tactile. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

4.4 Zonele de gătit

Aici găsiți o prezentare generală a diferitelor conexiuni ale zonelor de gătit.

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

Când porniți un ochi de gătit, acesta pornește la ultima valoare setată.

	Ochi de gătit	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
⊙	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați ochiul de gătit. Atingeți ⊙.
CO	Zona pentru cratițe	Selectați zona de gătit. Atingeți ⊙.

Observații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat și la putere maximă.
- La zonele de gătit cu circuit multiplu, încălzirea circuitelor interne de încălzire și a conexiunilor se poate conecta și deconecta în diferite momente.
 - În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.
 - Se obțin rezultate mai bune la gătit.

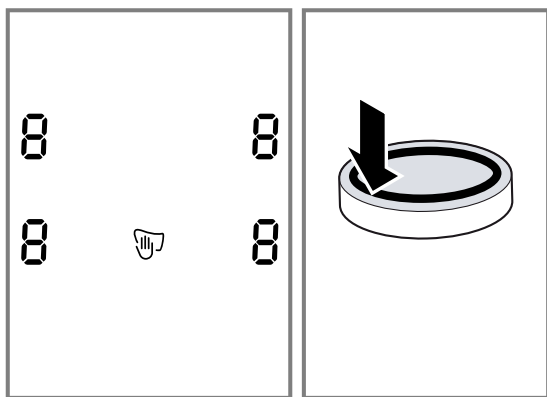
4.5 Indicator de căldură reziduală

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare ochi de gătit. Nu atingeți ochiul de gătit atâta timp cât este aprins indicatorul de căldură reziduală.

Afișajul	Semnificație
	Ochiul de gătit este atât de încins, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.
	Ochiul de gătit este încins.

5 Suport Twist cu buton Twist

Suportul Twist este domeniul de setări în care, cu butonul Twist, selectați zonele de gătit și puteți seta treptele de preparare termică. Butonul Twist este magnetic. Dacă așezați butonul Twist în domeniul suportului Twist, acesta se centrează automat.



Mențineți butonul Twist întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea.

5.1 Operarea cu butonul Twist

1. Pentru a activa o zonă de gătit atingeți ușor butonul Twist în zona marcată.
2. Pentru a seta o treaptă de preparare termică rotiți butonul Twist.

5.2 Îndepărtarea butonului Twist

Pentru a putea curăța plita sau pentru a evita o operare accidentală puteți îndepărta butonul Twist.

Dacă îndepărtați butonul Twist când aparatul este pornit se activează funcția de protecție la ștergere. Domeniul de setări este blocat. Puteți să curățați domeniul de setări.

Protecția la ștergere este activă 35 de secunde. Dacă în acest timp nu așezați butonul Twist și îl rotiți, aparatul se deconectează.

Întrerupătorul principal nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Dacă așezați un obiect metalic pe suportul Twist, plita poate încălzi în continuare.

- Deconectați întotdeauna plita de la întrerupătorul principal.

5.3 Depozitarea butonului Twist

Respectați aceste indicații dacă luați butonul Twist de pe plită și îl depozitați în alt loc.

AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Butonul Twist este magnetic și poate influența implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină.

- Purtătorilor de implanturi electronice nu le este permis să poarte niciodată elementul de operare în buzunarele hainelor.
- Păstrați distanță minimă față de stimulatoarele cardiace de 10 cm.

ATENȚIE!

Bucățelele de metal care se fixează pe partea lui inferioară magnetică pot zgâria suprafața din vitroceramică.

- Mențineți curat butonul Twist.
- Îndepărtați complet bucățelele metalice de pe partea inferioară.

Magnetul din butonul Twist poate influența alte aparate și poate distruge suporturile magnetice de date.

- Nu apropiați butonul Twist de suporturile magnetice de date, de ex., de casete video, dischete, carduri de credit și carduri cu bandă magnetică.
- Nu apropiați butonul Twist de televizoare și monitoare.

5.4 Operarea fără butonul Twist

Dacă ați răstăcit butonul Twist, puteți opera plita și fără acesta. Puteți să selectați zonele de gătit și seta treptele de preparare.

1. Conectați plita de la întrerupătorul principal.
2. Mențineți apăsat concomitent  și  timp de 4 secunde.
 - ✓ Se emite un semnal sonor.
3. Atingeți în mod repetat  până când luminează afișajul zonei de gătit dorite.
4. Cu  (-) și  (+) setați treapta de preparare termică dorită.
 - ✓ Zona de gătit este activată.
 - ✓ Puteți reatașa oricând butonul Twist.

6 Utilizarea de bază

6.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Dacă după ce ați deconectat aparatul și în primele 4 secunde îl reconectați acesta va fi pus în funcțiune cu setările anterioare.

6.2 Conectați plita

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Becul indicator de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Indicatoarele  luminează.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

6.3 Deconectați plita

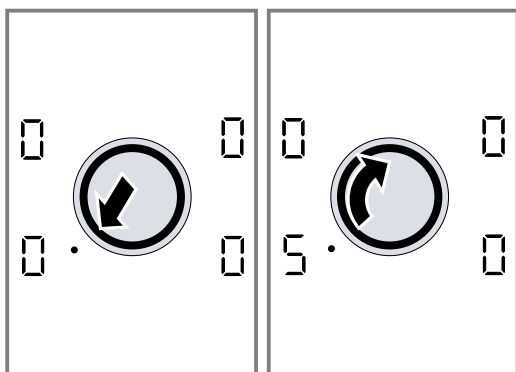
Dacă toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde) plita se deconectează automat.

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Becul indicator de deasupra ① se stinge.
- ✓ Indicatoarele se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

6.4 Setarea treptelor de preparare termică

Cerință: Plita este conectată.

1. Pentru a selecta zona de gătit, atingeți butonul Twist în zona pentru zona de gătit dorită.



2. În următoarele 10 secunde, reglați treapta de preparare dorită, cu butonul Twist.

6.5 Setarea zonelor de gătit

Pentru a putea efectua setări la un ochi de gătit aceasta trebuie să fie în prealabil selectat.

Cu butonul Twist reglați treapta de preparare termică dorită la fiecare ochi de gătit.

Treapta de preparare

1 putere minimă

Treapta de preparare

9 putere maximă

. Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară, de ex. 4.

6.6 Modificarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit.
2. Cu butonul Twist reglați treapta de preparare dorită.

6.7 Deconectarea zonei de gătit

Dacă ați deconectat zona de gătit după aproximativ 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.

1. Selectați zona de gătit.
2. Setări treapta de preparare termică cu butonul Twist pe 0.

6.8 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.

Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare termică îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătit cu economie de energie. → *Pagina 5*

Topire

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-

Încălzire sau menținere la cald

Tocană, de exemplu, tocană de linte	1-2	-
Lapte ¹	1.-2.	-
Cârnăciori în apă ¹	3-4	-

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Decongelare și încălzire

Spanac, congelat	2.-3.	10-20
Gulaș, congelat	2.-3.	20-30

Poșare sau fierbere la foc mic

Găluște, perișoare ¹²	4.-5.	20-30
Pește ¹²	4-5	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Bé-chamel	1-2	3-6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos Hollandaise	3-4	8-12

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Fierbere, gătire la aburi sau înăbușire

Orez cu cantitate dublă de apă	2-3	15-30
Orez cu lapte	1.-2.	35-45
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30
Cartofi natur	4-5	15-25
Paste făinoase, fidea ¹²	6-7	6-10
Tocană, supă	3.-4.	15-60
Legume, proaspete	2.-3.	10-20
Legume, congelate	3.-4.	10-20
Mâncare în oala sub presiune	4-5	-

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Preparare înăbușită

Rulade	4-5	50-60
Friptură înăbușită	4-5	60-100
Gulaș	2.-3.	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
------------------------	-----	------

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Șnițel, congelat	6-7	8-12
Cotlete, natur sau pane ¹	6-7	8-12
Friptură, grosime de 3 cm	7-8	8-12
Chiftele, grosime 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger grosime 2 cm ¹	6-7	10-20
Piept de pasăre, grosime 2 cm ¹	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat ¹	5-6	10-30
Pește sau file de pește, natur	5-6	8-20
Pește sau file de pește, pane	6-7	8-20
Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12
Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor sau a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Legume sau carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.-8.	15-20
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	6-7	continuu
Omletă	3.-4.	continuu
Ouă ochiuri	5-6	3-6

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

Prăjire în baie de ulei

Prăjirea alimentelor pe porții à câte 150-200 g per porție în 1-2 l ulei. Preparați alimentele în vase fără capac.

Produse congelate, de exemplu, cartofi pai sau crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de exemplu, pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume sau ciuperci, pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Tempura		
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu, gogoși sau berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-

7 Funcția Powerboost

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

Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit, care sunt marcate cu P.

7.1 Activarea funcției Powerboost

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind rapid.

- Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică nesupravegheat.

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

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți P.
- ✓ Afișajul P se aprinde.

7.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Zona de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.

1. Selectați zona de gătit.

- Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată.

✓ Afișajul P se stinge.

8 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

8.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat $\hookrightarrow$ timp de cca. 4 secunde.
- ✓ $\hookrightarrow$ se aprinde timp de cca. 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

8.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Mențineți apăsat $\hookrightarrow$ timp de cca. 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

8.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este pornit automat atunci când deconectați plita.

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → Pagina 13

9 Funcții de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diferite funcții de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata sau un ceas de bucătărie cu alarmă.

9.1 Durata de preparare

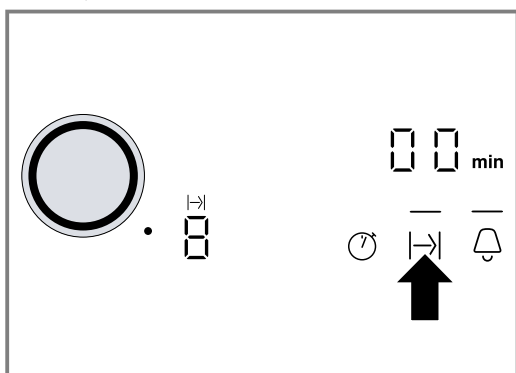
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.

Reglarea duratei de preparare

Cerință: Zona de gătit este activată.

- Cu butonul Twist selectați zona de gătit.
- Atingeți panoul tactil $\hookrightarrow$.



- ✓ — de deasupra panoului tactil $\hookrightarrow$ se aprinde intermitent.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00 min .

- În următoarele 10 secunde, reglați durata de preparare dorită, cu butonul Twist.



- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare pentru zona de gătit selectată.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, poziția de fierbere se deconectează. Se emite un semnal sonor și pe afișajul zonei de gătit se aprinde $\hookrightarrow$. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent 00 pentru un minut. Afișajul $\hookrightarrow$ se aprinde intermitent.

Notă: Dacă atingeți un panou tactil oarecare, afișajele se sting și semnalul sonor se oprește.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

- Cu butonul Twist selectați zona de gătit.
- Atingeți $\hookrightarrow$ și modificați durata de preparare sau poziționați pe 00 .

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecți o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare activare a unui ochi de gătit, va începe cronometrarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se dezactivează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Temporizatorul automat se activează în setările de bază. → Pagina 13

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → *Pagina 11*

9.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

Puteți seta un timp de până la 99 minute, după expirarea timpului setat se emite un semnal acustic. Ceasul cu alarmă de bucătărie este independent de toate celelalte setări.

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți .
- ✓ — de deasupra panoului tactil  se aprinde intermitent.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00 min.**
2. Cu ajutorul butonului Twist, setați timpul.
- ✓ După câteva secunde începe decrementarea timpului.
- ✓ Când timpul a expirat se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent **00**. — de deasupra panoului tactil  luminează intens.
- ✓ După un minut, afișajul se stinge.

Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți anula manual semnalul sonor.

- ▶ Atingeți un câmp tactil oarecare.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea timpului

- ▶ Atingeți panoul tactil  și cu butonul Twist, modificați timpul.

9.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

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

Activarea funcției cronometru

- ▶ Atingeți .
- ✓ În afișajul temporizatorului apare **00**.
- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Dezactivarea funcției cronometru

- ▶ Atingeți din nou .
- ✓ Se stinge afișajul temporizatorului.

10 Deconectare automată

Dacă nu modificați un timp îndelungat nicio setare a ochiului de gătit, devine activă deconectarea automată. Momentul deconectării ochiului de gătit se orientează în funcție de treapta de preparare setată (de la 1 până la 10 ore).

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

10.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Atingeți un câmp tactil oarecare.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Resetare.

11 Funcția de menținere la cald

Cu funcția de menținere la cald puteți topi ciocolata sau untul precum și menține la cald preparatele și vesele.

11.1 Activarea funcției de menținere la cald

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți simbolul .
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

11.2 Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți simbolul .
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .

12 Afișaj pentru consumul de energie

Această funcție afișează consumul total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,08 kWh.

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

Afișajul poate fi activat în setările de bază.

→ *Pagina 13*

13 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

13.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și a setărilor presetate din fabricație.

Afișaj	Opțiuni
c1	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor 0 – Deconectat ¹ 1 – Conectat 2 – Sistemul manual și automat de protecție împotriva accesului copiilor este deconectat.
c2	Semnal sonor 0 – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat. 1 – Numai semnalul de eroare de operare este conectat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹
c3	Afișarea consumului de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică. 0 – Afișajul de consum este deconectat. ¹ 1 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V. 2 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V. 3 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V. 4 – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
c5	Temporizatorul automat 0 – Deconectat. ¹ 1 – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.
c6	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului 1 – 10 secunde. 2 – 30 de secunde. 3 – 1 minut. ¹
c7	Conectarea rezistențelor 0 – Deconectat ¹ 1 – Conectat 2 – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit.

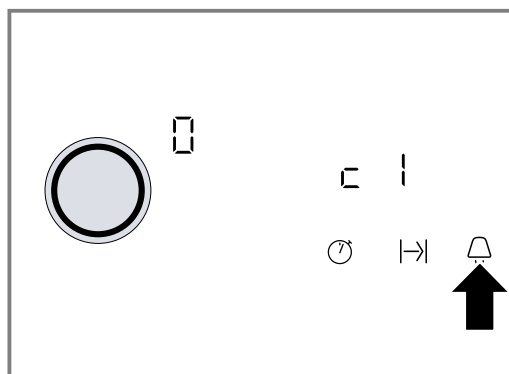
¹ Setare din fabrică

Afișaj	Opțiuni
c9	Timpul de selectare a zonelor de gătit 0 – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima poziție de fierbere selectată, fără să selectați din nou.¹ 1 – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c0	Resetarea la setarea din fabrică 0 – Deconectat.¹ 1 – Conectat.
¹ Setare din fabrică	

13.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat 0 timp de 4 secunde.



- ✓ Apare c1.
 - ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde 0.
3. Atingeți 0 de atâtea ori până când apare afișajul dorit.
 4. Cu butonul twist reglați valoarea dorită.



5. Mențineți apăsat 0 timp de 4 secunde.
- ✓ Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază deconectați plita cu 0. Reconectați plita și setați din nou.

14 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

14.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din magazinul online sau din comerț.

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți care zgârie
- Aparare de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

14.2 Curățarea plăcii vitroceramice

Curățați plita după fiecare utilizare pentru ca resturile rămase de la gătit să nu se ardă.

Notă: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 14*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați murdăria pronunțată cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.

2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru placa vitroceramică.
Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

Recomandare: Cu un burete special pentru placa vitroceramică puteți obține rezultate bune de curățare.

14.3 Curățarea ramei plitei

Curățați rama plitei după utilizare, dacă s-a murdărit sau pătat.

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 14*
 - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase.
Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

14.4 Curățarea butonului Twist

Curățați dacă este necesar butonul Twist.

- ▶ Ștergeți butonul Twist cu soluție caldă de apă cu detergent de vase.
 - Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 14*
 - Nu curățați butonul Twist în mașina de spălat vase.
 - Nu introduceți butonul Twist în soluția de apă cu detergent de vase.

15 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Plita se deconectează automat și nu mai poate fi acționată. Aceasta se poate reconecta accidental mai târziu.

- ▶ Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

15.1 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte. ► Ușați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F4	În ciuda deconectării prin F2 , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F5 și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ► Îndepărtați oala. ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.
F5 și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. 1. Opriti și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 16

16 Evacuarea ca deșeu

16.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- Eliminați în mod ecologic aparatul. Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

17 Serviciul clienți

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

Notă: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

17.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

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

Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001590148
030130
ro

