



Plită cu inducție

[ro] Manual de utilizare

2

**T6..S6...**



# Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.



## Cuprins

1	Siguranța .....	2
2	Evitarea deteriorărilor .....	4
3	Protecția mediului și economisirea .....	5
4	Vase de gătit adecvate.....	6
5	Cunoașterea .....	7
6	TwistPad® .....	8
7	Utilizarea de bază .....	8
8	FlexZone .....	10
9	Funcție FlexZone extinsă .....	11
10	PowerMove .....	11
11	Funcțiile de timp .....	12
12	PowerBoost .....	13
13	PanBoost .....	13
14	Funcția de menținere caldă .....	13
15	PowerTransfer .....	14
16	Frying Sensor .....	14
17	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	16
18	Protecție la ștergere.....	16
19	Deconectarea individuală de siguranță .....	16
20	Setările de bază .....	16
21	Testarea vaselor de gătit .....	18
22	Home Connect .....	18
23	Sistemul de comandă a hotei conectate la plită .....	20
24	Curățare și îngrijire .....	21
25	Remediați defecțiunile .....	22
26	Evacuarea ca deșeu.....	23
27	Declarație de conformitate .....	24
28	Serviciul clienți.....	24
29	Preparatele de verificare.....	24

## 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.

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

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 4000 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.

În cazul în care purtați un dispozitiv medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă consultându-vă cu medicul dvs. că acest dispozitiv corespunde Directivei 90/385/CEE a Con-

siliului Comunității Europene din 20 Iunie 1990, precum și standardelor EN 45502-2-1 și 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 conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

### 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.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întreprătorul principal.

- ▶ Nu așteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt așezate oale și tigăi.

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.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

- ▶ Nu așezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri și capace.

#### **⚠️ 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.
- ▶ În cazul în care cablul de racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

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.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 24

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.

Contactul obiectelor metalice cu suflanta din partea inferioară a plitei poate provoca un șoc electric.

- ▶ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârful ascuțite în sertarele de sub plită.

### **⚠ 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.
- ▶ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

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 baza oalei umplute cu apă.
- ▶ Folosiți doar vase de gătit termorezistente. Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

### **⚠ 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 Evitarea deteriorărilor

Aici găsiți cele mai frecvente cauze ale defecțiunilor și recomandări privind evitarea acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Proces de preparare nesupravegheat.	Supravegheați procesul de preparare.
Pete, exfolieri	Alimente vărsate, mai ales alimente cu un conținut mare de zahăr.	Îndepărtați-le imediat cu o racletă pentru geamuri.
Pete, exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Vase de gătit defecte, vase de gătit cu strat emailat topit sau vase de gătit cu bază din cupru sau aluminiu.	Utilizați vase de gătit adecvate și aflate în stare optimă.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică și curățați plita numai când aceasta este rece.
Exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Lovituri sau vase de gătit căzute, accesorii pentru gătit sau alte obiecte dure sau ascuțite.	Când gătiți, nu loviți suprafața din sticlă și nu evitați căderea obiectelor pe plită.
Zgârieturi, decolorări	Baze aspre ale vaselor de gătit sau vasele de gătit au fost frecate de suprafața plitei.	Verificați vasele. Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
Deteriorări ale aparatului	Fierberea într-un vas de gătit înghețat.	Nu utilizați niciodată vase de gătit înghețate.
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu așezați și nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte.
Deteriorări ale sticlei	Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte așezat pe suprafața din sticlă.	Nu așezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit.
Supraîncălzire	Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru.	Nu așezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone.
Zgârieturi	Resturi de material între plită și buton rotativ TwistPad®.	Mențineți curată suprafața de așezare a buton rotativ TwistPad®.

**ATENȚIE!**

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară.

- ▶ Dacă sub plită se află un sertar, nu depozitați în acesta obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie. Aceste obiecte pot fi aspirate și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.
- ▶ Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșeurile 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.

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

## 4 Vase de gătit adecvate

Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în

care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

### 4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea și materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate și netede.

Cu ajutorul Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul dumneavoastră de gătit este adecvat. Pentru mai multe informații, consultați  
→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 18.

Vasele de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. Vasele feromagnetice din oțel emailat, fontă sau vase speciale pentru inducție, din inox.	Acest vas de gătit distribuie căldura uniform, se încălzește rapid și asigură detectarea sa. Acest vas de gătit se încălzește rapid și asigură detectarea sa.
Adecvat	Baza nu este complet feromagnetică. Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	Dacă zona feromagnetică este mai mică decât partea inferioară a vaselor de gătit, numai zona feromagnetică se încălzește. Astfel, căldura nu se va distribui uniform. Acestea reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc și, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neadecvat	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

#### Observații

- În principiu, nu introduceți plăcu adaptoare între plită și vasul de gătit.
- Nu încălziți vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea se pot încălzi puternic.

## 5 Cunoașterea

### 5.1 Prepararea cu inducție

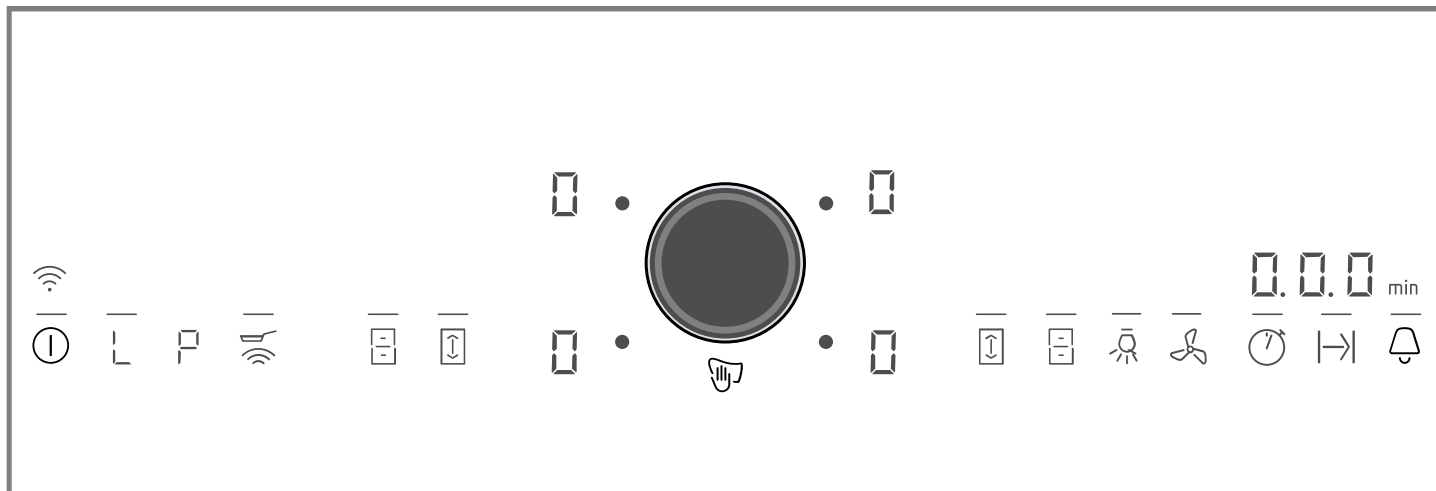
Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și

prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare.

Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

### 5.2 Panou de comandă

Detaliile individuale, precum culoarea și forma, pot să difere față de cele din imagine.



#### Recomandări

- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat.
- Nu așezați vase de gătit în apropierea indicatoarelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

#### Senzorii de selectare

Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele selectabile pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

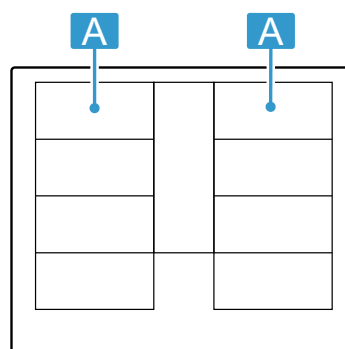
Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
L	Funcția de menținere caldă
P	PowerBoost / PanBoost
☼	Frying Sensor
☼	FlexZone
☼	PowerMove
⌚	Timp de funcționare
⏸	Temporizator pentru oprire
🔔	Temporizatorul / Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
🔊	Sistem de comandă de la plită a hotiei
💡	Sistemul de iluminare al hotiei

**Notă:** Imediat ce conexiunea la Home Connect este realizată, se aprinde 📶.

În funcție de starea plitei, se aprind și indicatoarele pentru zonele de gătit și diversele funcții activate și disponibile.

### 5.3 Dispunerea zonelor de gătit

Puterea indicată a fost măsurată cu oale standard, conform descrierii din standardul IEC/EN 60335-2-6. Puterea poate să varieze în funcție de dimensiunea vasului de gătit sau de materialul acestuia.



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A ☼☼☼	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☼	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ☼☼	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A ☼☼	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

## 5.4 Zona de gătit

Înainte de a începe să gătiți, verificați dacă dimensiunea vasului de gătit corespunde zonei de gătit:

Zonă	Tipul zonei de gătit
	Zonă de gătit cu circuit simplu
	Flex Zone → "FlexZone", Pagina 10
	Flex Zone extensibilă → "Funcție FlexZone extinsă", Pagina 11

## 5.5 Indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

Afișajul	Semnificație
	Zona de gătit este fierbinte.
	Zona de gătit este caldă.

# 6 TwistPad®

Sistemul de comandă TwistPad® este un buton rotativ extractibil, cu ajutorul căruia puteți selecta zonele de gătit și treptele de putere. Întrucât este un buton magnetic, acesta se centrează automat în zona sa specială de programare.

## 6.1 Poziționarea și operarea TwistPad®

Poziționați butonul rotativ astfel încât acesta să fie centrat pe zona de programare în raport cu indicatoarele care delimitează această zonă.

Pentru a conecta zona de gătit, atingeți TwistPad® la înălțimea zonei de gătit dorite. Pentru a selecta treapta de preparare, rotiți butonul rotativ.

**Notă:** Butonul rotativ funcționează corect chiar și dacă nu este centrat cu precizie.

Mențineți butonul rotativ întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea.

## 6.2 Indicații de utilizare

- În interiorul butonului rotativ se află un magnet puternic. Nu apropiați butonul rotativ de suporturi magnetice de date, precum carduri de credit sau carduri cu benzi magnetice. În caz contrar, acestea pot suferi deteriorări. De asemenea, pot fi provocate deranjamente la televizoare și monitoare.
- Butonul rotativ este magnetic. Particulele metalice care aderă la partea sa inferioară pot zgâria suprafața plitei. Curățați întotdeauna temeinic butonul Twist.

## 6.3 Scoaterea TwistPad®

Puteți scoate butonul rotativ de pe zona de gătit în timpul procesului de preparare.

Dacă scoateți regulatorul, Protecție la ștergere se activează timp de 35 secunde. Dacă, după expirarea acestei perioade, butonul rotativ nu este adus din nou în poziția sa, plita se deconectează.

### AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Plita se poate încălzi în continuare. Dacă, pe parcursul acestor 35 de secunde, așezați un obiect metalic în zona Twistpad-ului, este posibil ca plita să se încălzească în continuare.

- ▶ Deconectați întotdeauna plita de la comutatorul principal.

## 6.4 Funcționarea fără butonul rotativ TwistPad®

Puteți utiliza plita și fără TwistPad®:

1. Conectați plita cu ajutorul comutatorului principal.
2. În următoarele 5 secunde, atingeți simultan timp de 4 secunde simbolurile și . Este emis un semnal sonor.
3. Apăsăți de mai multe ori pe până când se aprinde indicatorul zonei de gătit dorite.
4. Apoi setați treapta de preparare dorită cu sau .
  - ✓ Zona de gătit este conectată.

### Observații

- Funcția de temporizare nu poate fi activată fără butonul rotativ.
- Puteți poziționa întotdeauna butonul rotativ pe zona de programare.

# 7 Utilizarea de bază

## 7.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți . Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprind . Așezați butonul rotativ TwistPad® pe domeniul de setări.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

## ReStart

- ▶ Dacă conectați aparatul în primele 4 secunde de la deconectare, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.


## 7.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

**Notă:** Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 15 secunde, plita se deconectează automat.

### 7.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit


Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Selectați cea mai potrivită treaptă de putere pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.


1. Selectați zona de gătit. Pentru aceasta, atingeți TwistPad® la înălțimea zonei de gătit dorite.
  - ✓  se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Rotiți TwistPad® până când pe afișaj se aprinde treapta de putere dorită.
  - ✓ Treapta de putere este setată.

### 7.4 Recomandări privind prepararea

- Amestecați ocazional atunci când încălziți piureuri, supe creme și sosuri dense.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8-9.
- În cazul preparării într-un vas acoperit cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce sunt eliberați aburi. Rezultatul preparării nu este influențat de aburii emanați.
- După finalizarea procesului de preparare, acoperiți cu un capac vasul de gătit până când serviți preparatul.
- Pentru prepararea într-o oală sub presiune, respectați recomandările producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați pentru un timp prea îndelungat. Puteți seta durata de preparare optimă cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă.
- Aveți grijă ca uleiul să nu se ardă.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le succesiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. De aceea, folosiți prosoape de bucătărie.
- Pentru recomandări privind prepararea eficientă din punct de vedere energetic, consultați → "Economisirea de energie", Pagina 5

#### Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de putere () este adecvată pentru un anumit aliment. Durata de preparare (⌚ min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.


		⌚ min
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
<b>Încălzire și menținere caldă</b>		
<sup>1</sup> Fără capac		
<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.		


**Notă:** Dacă pe zona de gătit nu se află niciun vas sau dacă oala nu este adecvată, indicatorul treptei de putere selectate se aprinde intermitent. Zona de gătit se deconectează după un anumit interval de timp.

#### QuickStart

- ▶ Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării și este selectată automat zona de gătit corespunzătoare. Apoi, în următoarele 20 de secunde, selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.

#### Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
  2. Selectați treapta de putere dorită sau setați-o cu  la TwistPad®.
- ✓ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

		⌚ min
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1. - 2	-
Lapte <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Cârnăciori fierți <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
<b>Poșare, înăbușire</b>		
Găluște de cartofi <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Pește <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de exemplu, sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită</b>		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste <sup>1</sup>	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
Tocană în oala sub presiune	4. - 5.	-
<b>Preparare înăbușită</b>		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
<sup>1</sup> Fără capac		
<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.		

		⊖ min
Gulaș <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime <sup>1</sup></b>		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime de 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 exemplu, crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
<sup>1</sup> Fără capac		
<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.		

		⊖ min
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată felii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite, prăjire consecutivă	6 - 7	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3 - 4	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
<b>Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții<sup>1</sup></b>		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de exemplu, bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-
<sup>1</sup> Fără capac		
<sup>2</sup> Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.		

## 8 FlexZone

Zona de gătit flexibilă vă permite să așezați pe aceasta vase de gătit de orice formă sau dimensiune. Aceasta constă din patru inductoare, care funcționează independent unul față de altul. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcțiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

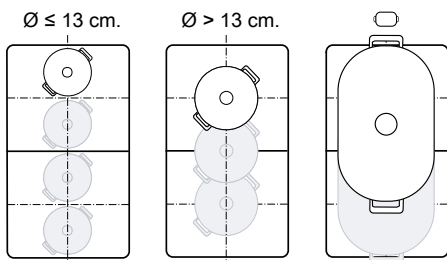
### 8.1 Așezarea vasului de gătit

Zona degătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcție de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări și distribuții optime ale căldurii, așezați vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

#### Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:  
Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:

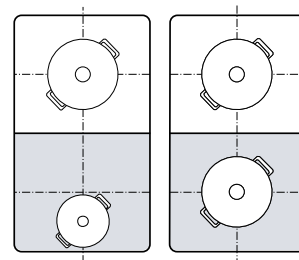


- Vas de gătit alungit recomandat :



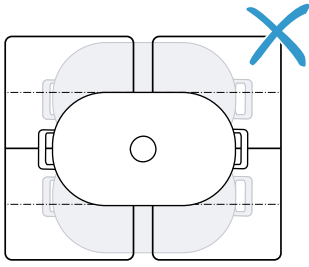
#### Ca două zone de gătit separate

Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit. Puteți utiliza zona din față și zona din spate separate una de cealaltă și puteți regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.




**Atenție**


Nu așezați vasele de gătit în mijloc între zonele din dreapta și din stânga. În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.

**8.2 FlexZone conectare**

În mod standard, zona de gătit flexibilă este configurată ca două zone de gătit separate. Porniți următoarea funcție, pentru a conecta zonele de gătit:

1. Selectați una sau ambele zone de gătit.

2. Apăsați pe .

✓  se aprinde. Zona flexibilă este conectată.

**Notă:** Dacă mutați sau ridicați vasul de gătit de pe o zonă conectată activ, va începe o căutare automată. Fiecare vas de gătit care se află pe zona de gătit în timpul acestei căutări va fi încălzit la treapta de putere selectată anterior.

**8.3 FlexZone separa**

▶ Atingeți .

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

**9 Funcție FlexZone extinsă**

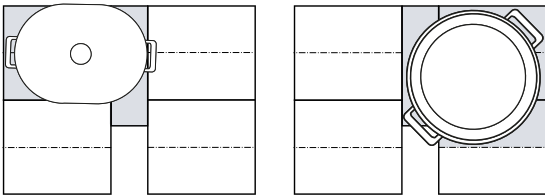
Cu zona de gătit extinsă puteți prepara cu vase de gătit mai mari sau puteți plasa în lateral vasul de gătit alungit.

Extensia se conectează întotdeauna în combinație cu una dintre cele două zone de gătit flexibile. Extensia nu poate fi conectată separat.


**9.1 Așezarea vasului de gătit în funcție de forma și dimensiunea acestuia**

Așezați central vasul de gătit, pe partea din spate a zonei de gătit flexibile și a extinderii acesteia.

În funcție de grosimea vasului de gătit și de suprafața de gătit acoperită, puteți activa zona de gătit flexibilă ca pe două zone de gătit separate sau ca pe o zonă de gătit interconectată:

**9.2 Activarea Funcție FlexZone extinsă**


1. Așezați vasul pe zona de gătit flexibilă, acoperind astfel extensia.

2. Selectați zona de gătit și treapta de putere. Indicatoarele pentru zona de gătit și  pentru zona extinsă se aprind.

✓ Zona este activată.

**Notă:** Dacă indicatoarele nu se aprind, ridicați vasul de gătit și așezați-l din nou pe zona de gătit.

**9.3 Dezactivarea Funcție FlexZone extinsă**

▶ Selectați zona de gătit și așezați cu TwistPad® pe .

✓ Funcția este dezactivată.




**10 PowerMove**

Cu această funcție puteți modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte și înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

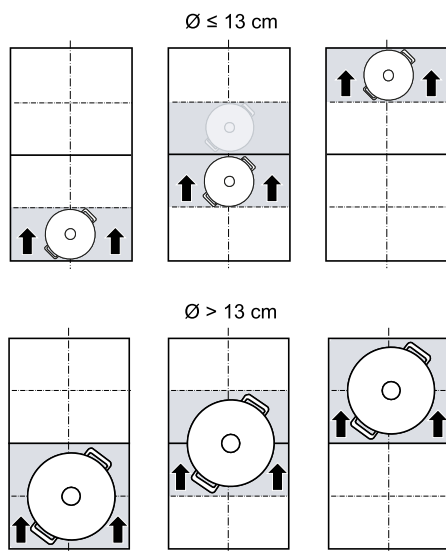
**10.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit**

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum și de dimensiunea și poziționarea acestuia.

Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:



- Zona din față = treapta de fierbere 
- Zona centrală = treapta de fierbere 
- Zona din spate = treapta de preparare 

Puteți modifica setarea standard a treptelor de putere presetate. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 16





## 10.2 Activarea PowerMove

**Cerință:** Așezați un vas de gătit pe o zonă de gătit flexibilă.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Apăsați pe .
  - ✓  și treapta de putere a zonei pe care este așezat recipientul se aprind.
  - ✓ Funcția este pornită.

**Notă:** Treptele de putere ale zonelor pot fi modificate în timpul procesului de preparare.

## 10.3 Dezactivarea PowerMove

- ▶ Atingeți .
- ✓  se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

# 11 Funcțiile de timp



Plita dispune de mai multe funcții de reglare a duratei de preparare:

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Timp de funcționare

## 11.1 Temporizator pentru oprire



Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit. După expirarea duratei, zona de gătit se deconectează automat.

### Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
2. Apăsați pe .
  - ✓ Se aprinde afișajul  zonei de gătit.
3. Cu TwistPad® selectați durata de preparare.
  - ✓ Timpul de preparare începe să se scurgă.
  - ✓ Când durata de preparare a expirat, zona de gătit se deconectează și este emis un semnal sonor.

**Notă:** Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar Frying Sensor este activat, scurgerea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.



### Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și atingeți .
2. Modificați durata de preparare cu TwistPad® sau setați , pentru a șterge durata de preparare.




## 11.2 Temporizatorul

Permite activarea unui temporizator cu o durată de la 0 până la 99 min. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se deconectează automat.

### Conectarea Temporizatorului

1. Atingeți .
2. Selectați durata dorită cu TwistPad®.
3. Confirmați cu .
  - ✓ Începe derularea timpului.
  - ✓ După ce s-a scurs timpul, se aude un semnal și afișajele clipeșc.



### Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți .
2. Modificați timpul de funcționare cu TwistPad® sau setați , pentru a șterge durata de preparare.
3. Confirmați cu .


## 11.3 Timp de funcționare

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

### Activarea Timp de funcționare

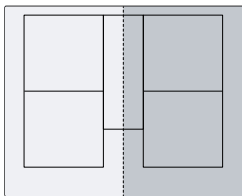
- ▶ Atingeți .
- ✓  se aprind.
- ✓ Începe derularea timpului.

### Dezactivarea Timp de funcționare

- ▶ Atingeți .
- ✓ Indicatoarele funcției de programare a timpului de funcționare se sting.
- ✓ Funcția este dezactivată.

## 12 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu  $\mathcal{G}$ . Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



### 12.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți  $\mathcal{P}$ . Afișajele  $\mathcal{P}$  și  $\mathcal{C}$  se aprind.
- ✓ Funcția este pornită.

**Notă:** Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

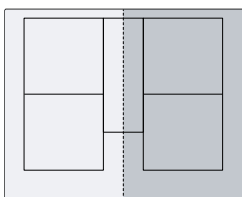
### 12.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți  $\mathcal{P}$ . Afișajele  $\mathcal{P}$  și  $\mathcal{C}$  se sting, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de preparare  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funcția este dezactivată.

**Notă:** În anumite condiții, această funcție se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

## 13 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu  $\mathcal{G}$ . Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



### 13.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigaie.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.
- Utilizați numai tigăi reci.

- Utilizați tigăi cu baza complet plată. Nu utilizați tigăi cu baza subțire.

### 13.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți de două ori  $\mathcal{P}$ . Simbolurile  $\mathcal{P}$  și  $\mathcal{C}$  se aprind.
- ✓ Funcția este pornită.

**Notă:** Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

### 13.3 Dezactivarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți  $\mathcal{P}$ . Simbolurile  $\mathcal{P}$  și  $\mathcal{C}$  se sting, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de preparare  $\mathcal{G}$ .
- ✓ Funcția este dezactivată.

**Notă:** Pentru a preveni atingerea unor temperaturi înalte, această funcție se dezactivează automat după 30 de secunde.

## 14 Funcția de menținere caldă

Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolata sau untul și pentru a menține calde preparatele.

### 14.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
  2. În următoarele 10 secunde, atingeți  $\mathcal{L}$ .  $\mathcal{L}$  se aprinde.
- ✓ Funcția este pornită.

### 14.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
  2. Atingeți  $\mathcal{L}$ .  $\mathcal{L}$  se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

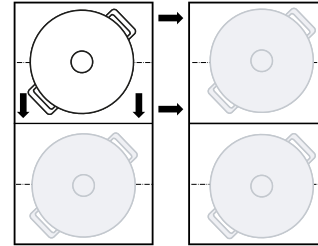
## 15 PowerTransfer

Cu această funcție puteți transfera treapta de fierbere și durata de preparare programată de la o zonă de gătit la alta.

### 15.1 PowerTransfer

**Cerință:** Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată și la care încă nu ați făcut presetările sau pe care nu era așezat anterior niciun vas de gătit.

1. Deplasați vasul de gătit.



Vasul de gătit va fi detectat, iar pe indicatorul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent și alternativ treapta de putere selectată anterior și 5.


2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit.  
Aparatul reglează treapta de putere a zonei de gătit inițiale la 0.  
✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

**Notă:** Dacă așezați un nou vas de gătit pe o altă zonă de gătit, înainte de a confirma setările, puteți utiliza această funcție pentru ambele vase de gătit.

## 16 Frying Sensor

Adecvat pentru prepararea sau reducția sosurilor, clătitelor sau pentru prăjirea ouălor cu unt, pentru prăjirea la temperatura dorită a legumelor sau fripturilor, temperatura fiind menținută sub control.

În loc să adaptați frecvența treapta de putere a plitei, puteți selecta încă de la început temperatura țintă dorită. Sensorii de sub plita vitroceramică măsoară temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.




Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .

### 16.1 Avantaje

- Temperatura este menținută constantă, fără a fi necesar să modificați treapta de putere.
- Uleiul nu se încălzește excesiv. Este evitată arderea preparatului.
- Zona de gătit se încălzește numai dacă acest lucru este necesar în vederea menținerii temperaturii, economisindu-se astfel energie.

### 16.2 Treptele de temperatură



Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Treapta	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
1	120 °C	Prepararea și reducția sosurilor, prăjirea legumelor	
2	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt	
3	160 °C	Prăjirea peștelui și alimentelor voluminoase	

Treapta	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate și gătite pe grill	
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill	

### 16.3 Vas de gătit recomandat


Pentru această funcție a fost elaborat un vas de gătit special, care oferă rezultate optime.

Vas de gătit	Zonă de gătit recomandată
Tigaie cu Ø 15 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 19 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 21 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 28 cm	Zona flexibilă extinsă
Teppanyaki 	Zona flexibilă
Grill 	Zona flexibilă



Vasele de gătit recomandate pot fi găsite la unitățile de service abilitate, în comerțul de specialitate sau în magazinul nostru online [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

**Notă:** Puteți utiliza și alte vase de gătit. În funcție de caracteristicile vasului de gătit, temperatura atinsă poate să difere de treapta de temperatură selectată.

### 16.4 Conectarea Frying Sensor


1. Așezați vasul gol pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit și atingeți .

3. În următoarele 5 secunde, selectați treapta de temperatură dorită cu ajutorul butonului rotativ TwistPad®.



- ✓ Funcția pornește.  se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura țintă setată.
  - ✓ Când temperatura țintă este atinsă, este emis un semnal sonor, iar  nu se mai aprinde intermitent.
4. Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.




**Notă:** Dacă aveți nevoie de o cantitate de peste 250 ml de ulei pentru gătit, introduceți uleiul și așteptați două secunde înainte de a adăuga preparatul.


















## 16.5 Dezactivarea Frying Sensor































- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.

## 16.6 Recomandări privind prepararea cu Frying Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura  și durata de preparare  min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

-  Tigaie
-  Teppanyaki
-  Placă pentru grill

	Vas de gătit		 min
<b>Carne</b>			
Șnițel	 	4	6-10
Șnițel, pane		4	6-10
File	 	4	6-10
Cotlete	 	3	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez		4	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	 	5	6-8
Friptură, mediu, 3 cm grosime	 	5	8-12
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	 	4	8-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime		5	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime		5	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime		3	10-20
Slănină		2	5-8
Carne tocată		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime		3	6-15
Chifteluțe din carne tocată, 2 cm grosime		3	10-20
Cârnăciori		3	8-20
Chorizo, cârnați proaspeți		3	10-20
Frigărui, kebab		3	10-20



	Vas de gătit		 min
Gyros	 	4	7-12
<b>Pește și fructe de mare</b>			
File de pește	 	4	10-20
File de pește, pane		4	10-20
Pește, prăjit, întreg	 	3	10-20
Sardine	 	4	6-12
Langustine, creveți	 	4	4-8
Caracatiță, sepie	 	4	6-12
<b>Preparate cu ouă</b>			
Ouă ochiuri în unt		2	2-6
Ouă ochiuri		4	2-6
Ouă jumări		2	4-9
Omletă		2	3-6
Frigănele		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
<b>Legume</b>			
Cartofi prăjiți		5	6-12
Cartofi prăjiți		4	15-25
Clătite din cartofi		5	2-4
Ceapă, usturoi călit		2	2-10
Inele de ceapă		3	5-10
Dovlecei, vinete, ardei	 	2	4-12
Sparanghel verde	 	3	4-15
Ciuperci		4	10-15
Legume, înăbușite în ulei		1	10-20
Legume în aluat tempura		4	5-10
<b>Produse congelate</b>			
Crochete de pui		4	10-15
Crochete din pește		4	8-12
Cartofi prăjiți		5	4-8
Preparate la tigaie		3	6-10
Pachețele de primăvară		4	10-30
Plăcinte, crochete		5	3-8
<b>Sosuri</b>			
Sos de roșii		1	25-35
Sos Béchamel		1	10-20
Sos de brânză		1	10-20
Sosuri dulci		1	15-25
Sosuri, reduse		1	25-35
<b>Altele</b>			
Brânză prăjită		3	7-10
Crutoane		3	6-10
Pâine prăjită		4	4-8
Produse gata preparate, uscate		1	5-10
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite		4	3-15
Floricele de porumb		5	3-4

## 17 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Plita dispune de un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

### 17.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

**Cerință:** Plita trebuie să fie deconectată.

- ▶ Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Indicatorul  se aprinde timp de 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

### 17.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

### 17.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor


Puteți activa și automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei. Modul de activare și dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază → *Pagina 16*.

## 18 Protecție la ștergere

Permite blocarea panoului de comandă în timpul curățării acestuia, pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor.


Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

### 18.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Scoateți butonul rotativ TwistPad®.  se aprinde.
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

### 18.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

- ▶ Apăsăți pe TwistPad® și rotiți-l până când  se stinge.
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

## 19 Deconectarea individuală de siguranță



Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afișează *FB* și se deconectează. Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.

Pentru a coencta zona de gătit, apăsați o tastă oarecare.


## 20 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

### 20.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
 <i>1</i>	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	<i>0</i> - Manual. <sup>1</sup> <i>1</i> - Automat. <i>2</i> - Deconectat
 <i>2</i>	Semnale sonore	<i>0</i> - Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. <i>1</i> - Numai semnalul de operare greșită este activat. <i>2</i> - Numai semnalul de confirmare este activat. <i>3</i> - Toate semnalele sonore sunt conectate <sup>1</sup> .



<sup>1</sup> Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 - Deconectat. <sup>1</sup> 1 - Conectat
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. <sup>1</sup> 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 - 10 secunde 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut <sup>1</sup> .
c 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. Datele exacte sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice. Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează - și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 - Deconectat. Puterea maximă a plitei <sup>1</sup> . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A. 3. - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit	0 - Nelimitat: Puteți seta în orice moment ultima zonă de gătit selectată fără a trebui să o selectați din nou. <sup>1</sup> 1 - Limitat: Puteți seta ultima zonă de gătit selectată în decurs de 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c 11	PowerMove Permite modificarea treptelor de putere presetate ale celor trei zone de gătit aferente zonei de gătit flexibile. Pentru a selecta una dintre cele două zone de gătit, setați treapta de putere dorită din domeniul de setări și apăsați pe  pentru a confirma noua treaptă de putere și pentru a selecta următoarea zonă de gătit.	9 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din față. 5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit centrală. 1 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din spate.
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adekvat.
c 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate <sup>1</sup> . 1 - Setări din fabrică.

<sup>1</sup> Setare din fabrică

## 20.2 Pentru setările de bază

**Cerință:** Plita trebuie să fie deconectată.


1. Pentru a conecta plita, atingeți .
2. În următoarele 10 secunde, atingeți  timp de 4 secunde.

Informații despre produs	Indicator
Lista unităților tehnice de service (TK)	0 1
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	02.
Numărul de fabricație 2	05


- ✓ Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Rotiți butonul rotativ TwistPad® pentru a putea vizualiza fiecare afișaj individual.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți .

✓ c 1 și 0 se aprind ca presetare.

4. Mențineți apăsat  până când apare setarea dorită.

5. Selectați setarea dorită cu TwistPad®.

6. Atingeți  timp de 4 secunde.

✓ Setările sunt memorate.

## 20.3 Anularea modificării setărilor de bază

▶ Atingeți .

- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

## 21 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității și rezultatului procesului de preparare.

Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.

Înainte de verificare, asigurați-vă că dimensiunea bazei vasului de gătit corespunde cu dimensiunea zonei de gătit utilizate.

Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază. → *Pagina 16*

### 21.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

Zona de gătit flexibilă este reglată ca zonă de gătit unică; de aceea, aceasta verifică un singur vas de gătit.

1. Așezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
2. Accesați setările de bază și selectați **1**.

3. Rotiți TwistPad®. — se aprinde intermitent pe zonele de gătit.

- ✓ Funcția este pornită.
- ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

### 21.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor puteți consulta rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea și rapiditatea procesului de preparare.

#### Rezultatul

**1** Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și de aceea nu se încălzește.

**!** Vasul de gătit se încălzește mai lent decât se preconizase, iar procesul de preparare nu decurge optim.

**2** Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în regulă.

Pentru a reactiva funcția, rotiți TwistPad®.

## 22 Home Connect

Acest aparat poate fi conectat la rețeaua de internet. Conectați aparatul dvs la un terminal mobil pentru a putea opera funcțiile prin intermediul unei Home Connect aplicații, pentru a adapta setările de bază sau pentru a supraveghea starea actuală de operare.

Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Pentru a realiza setările, urmați etapele indicate în cadrul aplicației Home Connect.

#### Recomandări

- Respectați indicațiile din documentele de la Home Connect livrate împreună cu aparatul.
- Respectați, de asemenea, și indicațiile din aplicația Home Connect.

#### Observații

- Respectați indicațiile privind siguranța din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când utilizați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect în timp ce nu vă aflați acasă.  
→ *"Siguranța", Pagina 2*
- Plitele nu sunt adecvate pentru o utilizare nesupravegheată. Este necesară supravegherea procesului de preparare.
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operația prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.

### 22.1 Instalarea Home Connect

#### Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
- Aveți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
- Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN al rețelei locale.

1. Descărcați aplicația Home Connect.










2. Deschideți aplicația Home Connect și scanați următorul cod QR.



3. Urmăriți instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

## 22.2 Prezentare generală a setărilor Home Connect

În cadrul setărilor de bază ale plitei dumneavoastră puteți adapta setările pentru Home Connect și cele pentru rețea.

Setare	Selectare sau indicator	Informații suplimentare
<i>H C 1</i>	Conexiune la rețea  – Neconectat/Decuplare conexiune la rețea <i>1</i> – Conectare automată <i>2</i> – Conectare manuală <i>3</i> – Conectat	Înregistrați plita în rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) sau deconectați conexiunea de la rețeaua locală
<i>H C 2</i>	Conectarea la aplicație  – Neconectat <i>1</i> – Stabilire conexiune	<i>H C 2</i> se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua locală.
<i>H C 3</i>	Conectarea la WLAN  – Modul radio deconectat <i>1</i> – Modul radio conectat	Dacă funcția WLAN este activată, puteți utiliza funcția Home Connect. <i>H C 3</i> se afișează numai dacă plita a fost conectată deja la o rețea.
<i>H C 4</i>	Setarea prin intermediul aplicației  – Deconectat <i>1</i> – Conectat <sup>1</sup>	Când <i>H C 4</i> este dezactivat, în aplicația Home Connect se vor afișa numai stările de funcționare ale plitei.
<i>H C 5</i>	Actualizare software <i>1</i> – Actualizare disponibilă, pregătită pentru instalare <i>2</i> – Pornire instalare	<i>H C 5</i> se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare de software.
<i>H C 6</i>	Comanda de accesare de la distanță prin intermediul unității de service abilitate  – Nepermis <i>1</i> – Permis	<i>H C 6</i> se afișează numai atunci când unitatea de service abilitată încearcă să se conecteze la plită. Puteți întrerupe în orice moment accesul după ce l-ați permis.
<i>H C 7</i>	Permiterea afișării intensității semnalului WLAN  – Neconectat la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) <i>1</i> – Intensitatea semnalului 1 (slabă) <i>2</i> – Intensitatea semnalului 2 (medie) <i>3</i> – Intensitatea semnalului 3 (bună)	<i>H C 7</i> se afișează numai dacă există o conexiune la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Conexiune la serverul Home Connect  – Neconectat <i>1</i> – Conectat	<i>H C 8</i> se afișează numai dacă există o conexiune la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).

<sup>1</sup> Setare din fabrică

## 22.3 Modificarea setărilor prin intermediul aplicației Home Connect

Prin intermediul aplicației Home Connect puteți modifica setările pentru zonele de gătit și să le transmiteți plitei.

### Cerințe

- Plita este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
- Pentru a putea seta plita prin intermediul aplicației Home Connect, este necesar ca să fie activat *H C 4* din cadrul setărilor de bază. Din fabrică este activat *H C 4*. În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect se vor afișa numai stările de funcționare ale plitei.

1. Efectuați setările în aplicația Home Connect și transmiteți-le plitei.  
 Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

Setările pe care le transmiteți din aplicația Home Connect către plită trebuie să fie confirmate la plită.

- ✓ Când setările de preparare au fost transmise unei zone de gătit, afișajul corespunzător începe să se aprindă intermitent, în funcție de setare.
2. Pentru a confirma setarea, atingeți butonul twist în zona de gătit dorită.
  3. Pentru a refuza setarea, atingeți un alt câmp tactil de pe plită.

## 22.4 Actualizarea software-ului

Cu funcția de actualizare a software-ului se actualizează software-ul aparatului dumneavoastră, de exemplu, optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță.

Premisa 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 și puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin aplicația Home Connect dacă sunteți în rețeaua dumneavoastră locală (WiFi). După instalarea cu succes, sunteți informat prin intermediul aplicației Home Connect.

#### Observații

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

## 22.5 Telediagnoza

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect, unitatea service abilitată poate fi accesată pe aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei, dacă contactați unitatea service abilitată cu solicitarea respectivă, iar telediagnoza este disponibilă în țara în care utilizați aparatul.

**Recomandare:** Pentru informații și indicații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina locală de internet: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com), prin intermediul funcției Service/Asistență și suport.

## 22.6 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor. La prima conectare a aparatului dvs. la rețeaua dvs. conectată la Internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

- Identificarea unică a aparatului (constând din codurile aparatului și adresa MAC a modulului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modulului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului și hardware-ului aparatului dvs. de uz casnic.
- 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.

**Notă:** 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.

---

# 23 Sistemul de comandă a hotei conectate la plită

Dacă ambele aparate sunt compatibile cu Home Connect, conectați aparatele la aplicația Home Connect. Pentru aceasta, conectați ambele aparate la Home Connect și urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.



#### Observații

- Pentru aparatul dumneavoastră, sunt disponibile cu regularitate actualizări de siguranță. Dacă plita este conectată direct la o hotă, actualizările de siguranță nu pot fi recepționate de ambele aparate. Pentru utilizarea în siguranță, este recomandat ca ambele aparate să fie interconectate prin Home Connect și ca aceste actualizări să fie instalate imediat după furnizare. Pentru aceasta este disponibil un cont Home Connect (gratuit).
- Operarea direct de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea hotei prin intermediul sistemului de comandă al plitei.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.
- Conectarea la hotă poate fi efectuată numai prin intermediul aplicației Home Connect. Alte moduri de conectare nu mai sunt acceptate.

## 23.1 Resetarea setărilor Home Connect

Dacă apare o problemă de conexiune a aparatului dvs cu rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) sau dacă doriți să efectuați conexiunea cu o altă rețea locală WLAN (Wi-Fi), puteți să resetați setările la Home Connect.

**Notă:** Dacă resetați setările la Home Connect, se întrerupe și conexiunea la hota pentru aburi care a fost conectată.


1. Mențineți apăsat  timp de 4 secunde.  
✓ Pe display se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți în mod repetat , până display-ul indică alternativ  $\epsilon$  și  $\#5$ .
3. Cu ajutorul butonului Twist, setați valoarea dorită  $\bar{7}$ .

## 23.2 Comandarea hotei prin intermediul plitei

În setările de bază ale plitei dvs. puteți seta comportamentul hotei pentru aburi în funcție de pornirea și oprirea plitei sau zonelor de gătit individuale.

Prin intermediul elementelor de comandă ale plitei puteți efectua și alte setări.


#### Setarea ventilatorului

1. Atingeți .
2. Cu butonul Twist selectați o treaptă de ventilație. Puteți selecta între treptele 1, 2 și 3. Pentru a seta o treaptă intensă rotiți butonul Twist până când apare  $P1$  sau  $P2$ .


#### Deconectarea ventilatorului

- ▶ Cu butonul Twist setați treapta de ventilație 0.

#### Activarea funcționării în regim automat

1. Atingeți .
  2. Rotiți butonul Twist, până când pe afișaj este indicat  $\bar{A}$ .
- ✓ Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.



#### Dezactivarea funcționării în regim automat

1. Atingeți .

2. Cu butonul Twist setați treapta de ventilație 0.
3. Dacă setați o altă treaptă de ventilație se întrerupe de asemenea și regimul de funcționare automat.


























### Setarea iluminării hotei

Sistemul de iluminare al hotei poate fi activat sau dezactivat prin intermediul panoului de comandă a plitei.

1. Pentru a porni iluminarea atingeți .
2. Pentru a opri iluminarea atingeți din nou .

## 23.3 Prezentarea generală a setărilor sistemului de comandă a hotei

În setările de bază ale plitei puteți regla comportamentul hotei în funcție de conectarea și deconectarea plitei sau zonelor de gătit individuale.

Setare	Opțiuni	Descriere
 	Conexiune plită - hotă  – neconectată/conexiune decuplată  – Fără funcție  – conectare la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi)  – conectare cu WLAN și cu hota	-
 	Pornirea automată a ventilatorului  – Deconectat. Dacă este necesar, hota trebuie pornită manual.  – Pornit în regim automat <sup>1</sup> . La activarea unei zone de gătit, hota pornește în regimul automat.  – Pornită în regim manual. La activarea zonei de gătit, hota pornește cu o treaptă predefinită.	Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.
 	Regimul de postfuncționare a ventilatorului  – Ventilatorul se oprește odată cu plita.  – Pornit în regim automat <sup>1</sup>  – Pornit cu regimul standard de postfuncționare a ventilatorului  – Nicio modificare a setărilor	Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul va continua să funcționeze după deconectarea plitei și modul de funcționare a acestuia. Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.
 	Pornirea automată a sistemului de iluminare  – Deconectat  – Conectat <sup>1</sup> Sistemul de iluminare se activează odată cu pornirea plitei.	Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.
 	Deconectarea automată a sistemului de iluminare  – Deconectat <sup>1</sup>  – Sistemul de iluminare se dezactivează odată cu oprirea plitei.	Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

## 24 Curățare și îngrijire

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

### 24.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din comerț sau din magazinul online [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

#### ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.
- ▶ Nu folosiți produse de curățare cât timp plita este încă fierbinte. Această acțiune poate duce la pătrata suprafeței.

### Produse de curățare neadecvate

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

### 24.2 Curățarea plitei

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

**Cerință:** Plita trebuie să fie rece. În cazul îndepărtării petelor de zahăr, material plastic sau folie de aluminiu, nu așteptați ca plita să se răcească.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.

Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.

**Recomandare:** Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

### 24.3 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

**Notă:** Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Curățați rama plitei cu o soluție fierbinte de apă și detergent de vase și cu o lavetă moale. Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Apoi uscați-le cu o lavetă moale.

### 24.4 Curățarea TwistPad®

Pentru curățarea butonului Twist este recomandat să utilizați o soluție de apă călduță cu detergent de vase. Nu utilizați produse de curățare abrazive sau corozive. Nu-l curățați în mașina de spălat vase și nu-l scufundați în apă; în caz contrar, se pot produce deteriorări.

## 25 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.
- ▶ În cazul în care cablul de racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile de service abilitate ale acestuia.

### 25.1 Avertizări

#### Observații

- Atunci când apare **E** pe afișaj, țineți apăsat butonul rotativ TwistPad® la înălțimea zonei de gătit 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 cu energie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă indicatorul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată și specificați cu exactitate codul de eroare.
- În cazul în care se produce o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau șocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

### 25.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
	Defecțiune la sistemul electronic ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
<b>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</b>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<b>FS</b> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
<i>F5</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.</li> </ul>
<i>F1/F6</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.</li> </ul>
<i>F0</i>	PowerTransfer nu se activează. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția PowerTransfer. Contactați Unitatea de service.</li> </ul>
<i>F9</i>	Funcție FlexZone extinsă nu se activează. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți un sensor oarecare. Puteți continua să gătiți cu zonele de gătit rămase. Contactați unitatea de asistență tehnică.</li> </ul>
<i>F8</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deconectarea individuală de siguranță s-a conectat. Pentru a putea conecta zona de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.</li> </ul>
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactați furnizorul de energie electrică.</li> </ul>
<i>U400</i>	Plita nu este conectată corect. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.</li> </ul>
<i>dE</i>	Modul Demo este activat. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un sensor oarecare. Modul Demo este dezactivat.</li> </ul>

### 25.3 Zgomote normale produse de aparat

Ocazional, aparatul cu inducție poate produce zgomote sau vibrații precum bâzâit puternic, fâsâituri, pocnituri, zgomote de ventilator sau zgomote ritmice.

## 26 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

### 26.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. 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.

## 27 Declarație de conformitate

Prin prezenta, Constructa Neff Vertriebs-GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevantele directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com), la pagina de produs a aparatului dvs., în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

## 28 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

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.

### 28.1 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.

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 16*.

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.

## 29 Preparatele de verificare

Aceste recomandări de reglare au fost întocmite pentru instituțiile de verificare, în vederea facilitării testării aparatelor noastre. Testele au fost efectuate cu seturile noastre de vase pentru plitele cu inducție. Dacă este necesar, aceste seturi de accesorii pot fi achiziționate

ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service sau din magazinul nostru online.

### 29.1 Topirea glazurii

Ingrediente: 150 g de ciocolată neagră (55% cacao).

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
  - Fierbere: Treapta de putere 1.

## 29.2 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

Rețetă conform DIN 44550  
Temperatură inițială de 20 °C  
Încălzire, fără amestecare

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 450 g
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 800 g
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.

## 29.3 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

De exemplu: Diametru al boabelor de linte de 5-7 mm.  
Temperatură inițială de 20 °C  
Amestecați după 1 min. de încălzire

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 500 g
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 1 kg
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.

## 29.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 40 g de unt, 40 g de făină, 0,5 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și un vârf de linguriță de sare

### Prepararea sosului Béchamel

1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.
  - Încălzire: Durată de 6 min., treapta de putere 2
2. Adăugați laptele peste rântaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.
  - Încălzire: Durată de 6 min. 30 sec., treapta de putere 7
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe zona de gătit, amestecând continuu.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2

## 29.5 Prepararea orezului cu lapte într-un vas acoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Încălziți într-un vas fără capac. Amestecați după 10 min. de încălzire.

2. Setati treapta de putere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea.

Timpul de preparare, inclusiv încălzire, aprox. 45 min.

- Oală cu diametrul de 16 cm, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

## 29.6 Fierberea orezului cu lapte într-un vas neacoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu.

2. Când laptele atinge o temperatură de aproximativ 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 de minute.

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
  - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.

## 29.7 Fierberea orezului

Rețetă conform DIN 44550

Temperatura apei: 20 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, ingrediente: 125 g de orez cu bob lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare
  - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.

## 29.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

- Tigăie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 3 pulpe de porc, greutate totală de aproximativ 300 g, grosime de 1 cm, și 15 g de ulei de floarea-soarelui
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

## 29.9 Prepararea clătitelor

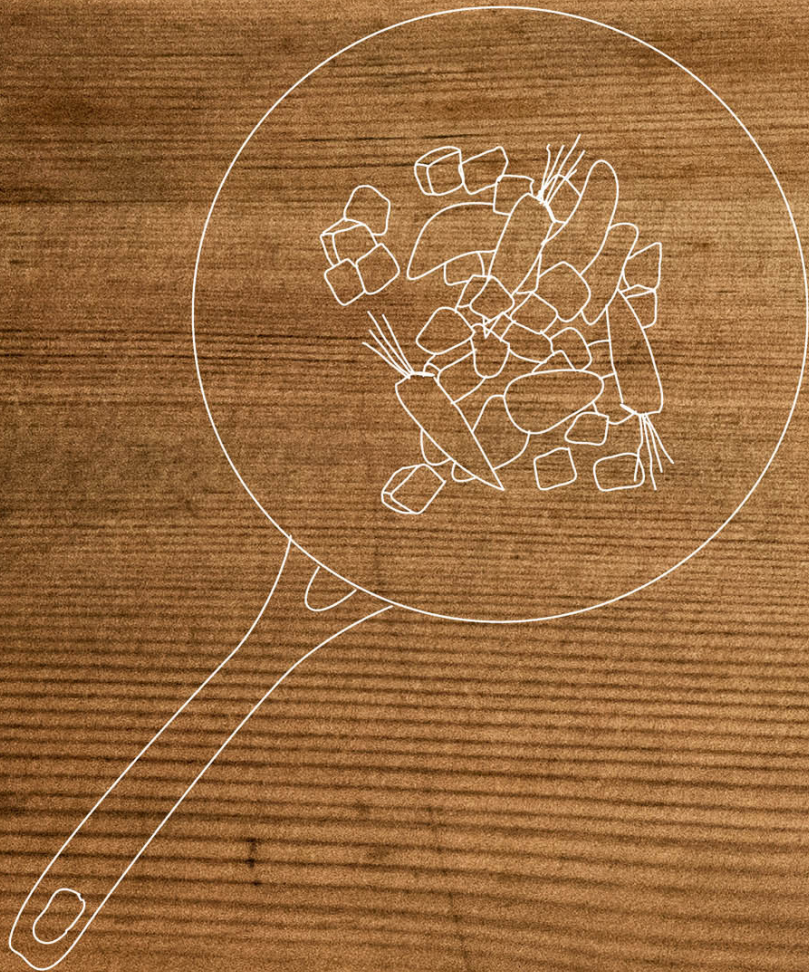
Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigăie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 55 ml de aluat pentru clătite
  - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

## 29.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de ărajire: 200 g de cartofi congelați, cu grosimea de 1 cm.
  - Încălzire: Treapta de putere 9, până când uleiul atinge temperatura de 180 °C.
  - Fierbere îndelungată: treapta de putere 9





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

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



9001697485  
020320  
RO