

Plită cu inducție

[ro] Manual de utilizare



T6...X4..



Cuprins

1	Siguranța	2	17	Frying Sensor	14
2	Evitarea deteriorărilor	5	18	Sistemul de siguranță împotriva accesului co- piilor	15
3	Protecția mediului și economisirea	5	19	Pauză	15
4	Vase de gătit adecvate	6	20	Deconectarea individuală de siguranță	16
5	Cunoașterea	7	21	Setările de bază	16
6	Element de comandă Twist Pad®	8	22	Testarea vaselor de gătit	17
7	Înainte de prima utilizare	9	23	Home Connect	17
8	Actualizarea software-ului	9	24	Sistemul de comandă a hotei conectate la pli- tă	19
9	Utilizarea de bază	9	25	Curățare și îngrijire	20
10	Tastă pentru funcțiile favorite	11	26	Remediați defecțiunile	21
11	Flex Zone	11	27	Evacuarea ca deșeu	23
12	Funcțiile de timp	12	28	Serviciul clienți	23
13	PowerBoost	12	29	Informații despre software-ul gratuit și Open Source	23
14	PanBoost	12	30	Declarație de conformitate	24
15	Funcția de menținere caldă	13			
16	PowerTransfer	13			

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Definiția cuvintelor de avertizare

Aici este prezentată semnificația cuvintelor de avertizare din cadrul acestor instrucțiuni.

AVERTISMENT

Respectați aceste observații, pentru a preveni eventualele răniri grave și care pot periclita viața.

ATENȚIE

Respectați aceste observații pentru a preveni deteriorarea aparatului sau alte prejudicii.

Observație: Acesta vă indică informații importante.

1.2 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și informațiile privind pro-

dusul 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.

1.3 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 până la 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 Consiliului 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.

1.4 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.

1.5 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 exem-

plu, cu un capac sau cu o pătură extincătoare.

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 întrerupătorul 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 alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▶ 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.
- ▶ 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 23*

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.



Copiii și adulții pot suferi răniri în cazul căderii butonului rotativ.

- ▶ Înainte de curățare, scoateți butonul rotativ.
- ▶ Așezați butonul rotativ numai într-una dintre pozițiile specificate pe panoul de comandă.
- ▶ Nu lăsați copiii să se joace cu butonul rotativ.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!**



Atenție: Pericol din cauza magnetizării



Atenție la persoanele care au stimulatoare cardiace

Panoul de comandă conține magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de exemplu, stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.

- ▶ Persoanele care au implanturi electronice trebuie să mențină o distanță de minimum 10 cm față de panoul de comandă și față de elementul magnetic de comandă detașabil.
- ▶ Nu purtați niciodată elementul de comandă 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.
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.
Zgârieturi	Resturi de material între plită și buton rotativ.	Mențineți curată suprafața de așezare a buton rotativ.
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.

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 din sticlă.

- ✓ Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără a fi necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

ro Vase de gătit adecvate

- ✓ 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.

Gătiți 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 rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.

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

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

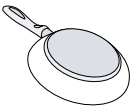

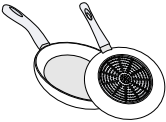
care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

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 Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat.

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 17

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat 	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid și sunt detectate. Aceste vase de gătit se încălzesc rapid și sunt detectate.
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. Aceste baze ale vaselor de gătit 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.
Neaдекват	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

Observații

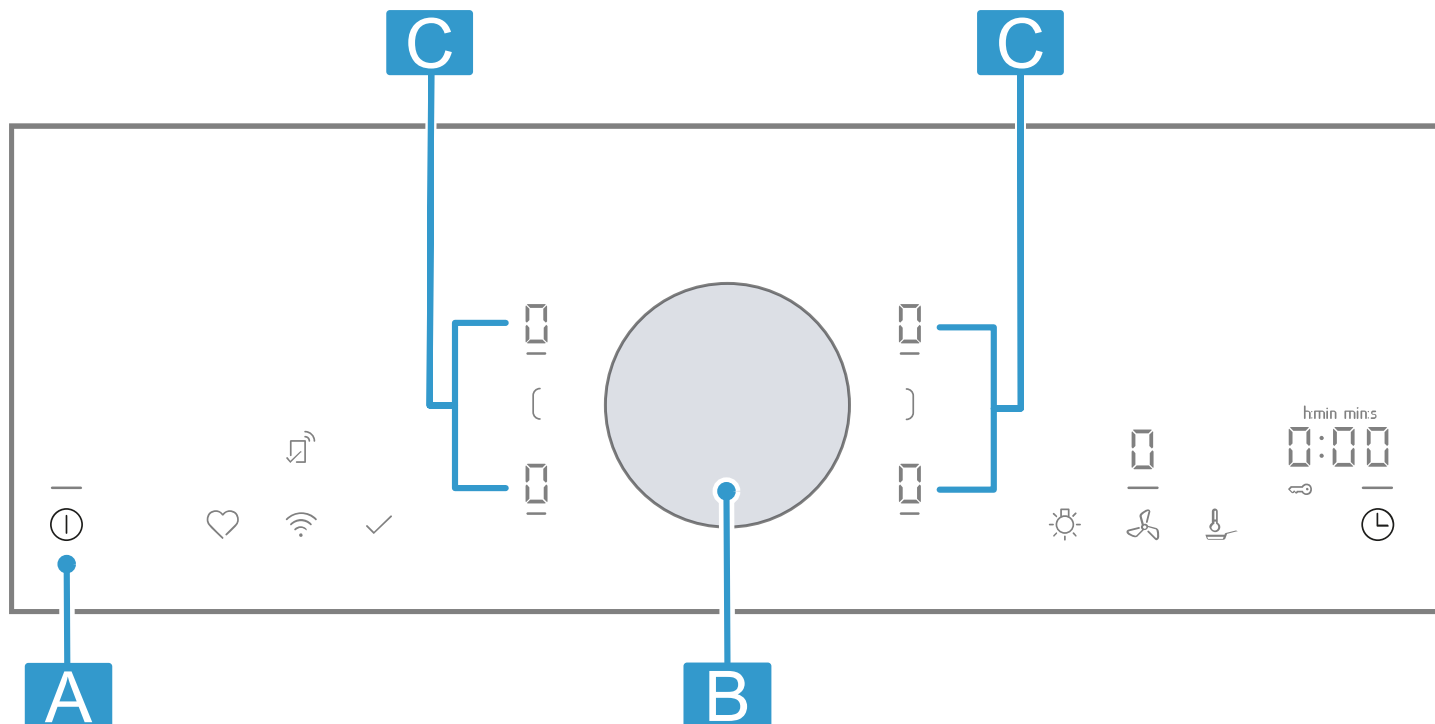
- În principiu, nu introduceți plăci adaptabile între plită și vasul de gătit.

- Nu încălziți vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea se pot încălzi puternic.

5 Cunoașterea

5.1 Panoul de comandă

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



Literă	Denumire
A	Comutator principal
B	Twist Pad®
C	Zonă de gătit

Observație: Mențineți în permanență curat și uscat panoul de comandă.

Recomandare: Nu așezați vase de gătit în apropierea afișajelor și tastelor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Element de comandă Twist Pad®

Cu ajutorul acestui buton rotativ magnetic puteți utiliza plita printr-o simplă mișcare de rotație.

Tastele tactile

Atunci când porniți plita, se aprind simbolurile tastelor disponibile la momentul respectiv.

Senzor	Funcție
ⓘ	Întreprător principal
[/]	Interconectarea/Separarea zonelor de gătit
🔥	Frying Sensor
⌚	Funcțiile temporizatorului / Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
♥	Tastă pentru funcțiile favorite
📶	Conectivitate

Tastele diferitelor funcții se aprind în alb atât timp cât funcțiile sunt disponibile. Când selectați tastele sau efectuați modificări, tastele se aprind în roșu.

Afișare

Display-ul	Semnificație
⌚	Temporizator pentru oprire
🔥	Frying Sensor
1-9	Trepte de putere
P	PowerBoost
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Tastele disponibile în cazul conexiunii la Home Connect

Imediat ce conexiunea la Home Connect este realizată, sunt disponibile următoarele taste:

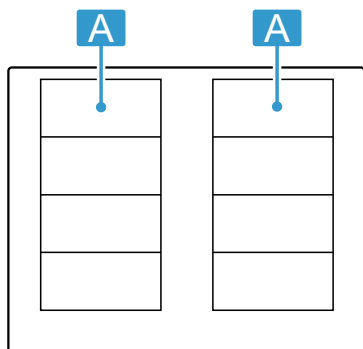
Senzor	Funcție
✓	Preluarea setărilor de la un alt aparat
🔗	Sistem de comandă de la plită a hoteli
☀️	Sistemul de iluminare al hoteli

Când se aprinde 📶, căutați informații suplimentare în aplicația Home Connect.

5.2 Dispunerea zonelor de gătit

Puterea indicată a fost măsurată cu oale standard, conform descrierii din standardul IEC/EN 60335-2-6. Pute-

rea 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

5.3 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 → "Flex Zone", Pagina 11

5.4 Indicatorul de căldură reziduală

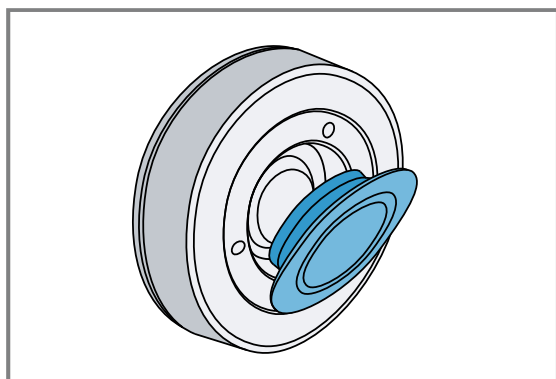
Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Nu atingeți zona de gătit atât timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins.

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

6 Element de comandă Twist Pad®

Cu ajutorul acestui buton magentic puteți selecta zonele de gătit, treptele de putere, precum și alte setări ale plitei. Puteți așeza butonul în zona centrală a panoului de comandă, unde are aderență. În plus, butonul poate fi extras în orice moment.

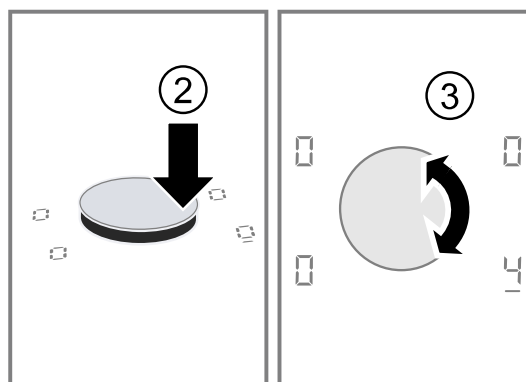
Acesta este alcătuit din două piese, care pot fi scoase cu ușurință. Dacă suprafața metalică este extrasă, piesa inferioară de pe această suprafață vă rămâne fixată. Pentru utilizarea ambelor piese reasamblate.



6.1 Poziționarea și operarea Twist Pad®

1. Conectați plita cu ajutorul ①.
2. Așezați butonul din zona centrală a panoului de comandă cu punctului marcat • pe geam.

3. Pentru a conecta o zonă de gătit, apăsați pe butonul rotativ de la nivelul zonei de gătit dorite.
4. Rotiți butonul și selectați o treaptă de putere.



6.2 Indicații de utilizare

În interiorul butonului rotativ se află un magnet puternic. De aceea, respectați următoarele recomandări:

- Nu apropiați butonul rotativ de suporturi magnetice de date, precum carduri de credit sau carduri cu benzi magnetice. În caz contrar, suporturile de date pot suferi deteriorări. De asemenea, pot fi provocate deranjamente la televizoare și monitoare.
- Particulele metalice care aderă la partea sa inferioară pot zgâria suprafața plitei. Mențineți butonul rotativ întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea acestuia. Consultați secțiunea Curățarea butonului.
→ Pagina 21

6.3 Scoaterea Twist Pad®

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

Dacă scoateți butonul rotativ, funcția de pauză se activează timp de 10 minute. → *Pagina 15* Dacă, după expirarea acestei perioade, butonul rotativ nu este readus în poziția sa, plita se deconectează.







⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Dacă pe parcursul acestor 10 minute așezați un obiect metalic în zona butonului rotativ, zona de gătit poate continua să încălzească.

- ▶ Deconectați întotdeauna zona de gătit prin intermediul comutatorului principal.

6.4 Funcționarea fără butonul rotativ Twist Pad®

În cazul pierderii butonului rotativ sau în alte situații, puteți utiliza plita și fără TwistPad. Pentru aceasta:

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

Observații

- În acest mod este disponibilă numai funcția de bază a zonei de gătit.
- Puteți poziționa întotdeauna butonul rotativ pe zona de programare.

7 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

7.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei și ștergeți suprafața cu o lavetă umedă. Lista cu produsele de curățare recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.neff-home.com.

Informații suplimentare privind îngrijirea și curățarea.

→ *Pagina 20*

7.2 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.


7.3 Vas de gătit

Lista cu vasele de gătit recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.neff-home.com.

Informații suplimentare referitoare la vasele de gătit adecvate. → *Pagina 6*

7.4 Setarea funcției Home Connect

La prima activare a aparatului, este accesată setarea din rețeaua locală. În câmpul de afișare se aprinde timp de câteva secunde .

Pentru a porni conectarea la Home Connect, atingeți  și țineți cont de specificațiile din capitolul .

Pentru a încheia setarea, deconectați plita.

Aveți posibilitatea de a amâna setarea Home Connect pentru o dată ulterioară.

8 Actualizarea software-ului

Atunci când aparatul este conectat la Home Connect, ar putea fi disponibile anumite funcții, în funcție de starea de actualizare a software-ului.

Mai multe informații privind disponibilitatea funcțiilor suplimentare puteți găsi pe site-ul web www.neff-home.com

9 Utilizarea de bază

9.1 Conectarea plitei

- ▶ Apăsăți pe ①.
- ▶ Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind.
- ✓ Plita este operațională.

ReStart

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

9.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți ① până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

Observație: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 59 secunde, plita se deconectează automat.

9.3 Setarea treptei de putere a zonelor de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Este selectată treapta de putere care este cea mai potrivită pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

1. Pentru a selecta zona de gătit apăsând pe butonul rotativ de la nivelul zonei de gătit dorite.
 - ✓ se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Pentru a selecta treapta de putere dorită, rotiți butonul rotativ.
 - ✓ Treapta de putere este setată.

Observație: 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, înainte de pornirea aparatului, așezați unul sau mai multe vase pe o zonă de gătit, plita detectează prezența acestuia și selectează automat zona de gătit pentru unul dintre vase. Apoi, în următoarele 59 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. Modificați treapta de putere cu ajutorul butonului rotativ sau reglați-o la valoarea 0.
 - ✓ Treapta de putere a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează.

9.4 Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de preparare () este adecvată pentru un anumit aliment. Timpul de preparare (min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Pentru preîncăzire setați treapta de putere 8 - 9.


		min
Topire		
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Cârnăciori ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Poșare, fierbere		
Găluște de cartofi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos olandez	3 - 4	8 - 12
Fierbere, gătire la aburi, înăbușire		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5


		min
Paste ¹	6 - 7	6 - 10
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș ²	3 - 4	50 - 60
Prăjire/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime ¹		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Friptură, 3 cm grosime	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Prăjire (150 până la 200 g per porție în 1 până la 2 l de ulei, prăjire pe porții) ¹		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
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	-



10 Tastă pentru funcțiile favorite


Cu ajutorul funcției, pot fi selectate două funcții sau setări de preparare care, ulterior, vor putea fi accesate rapid prin .

10.1 Alocarea funcțiilor Tastă pentru funcțiile favorite

Cerință: Conectați aparatul cu Home Connect. Home Connect

1. Pentru a alocă funcțiile , deschideți aplicația Home Connect și urmați instrucțiunile.
2. Imediat ce funcțiile sunt alocate, le puteți utiliza după cum urmează:

- ✓ Funcția 1:  apăsare scurtă.
- ✓ Funcția 2:  apăsare lungă.

Observație: Dacă nu ați alocat nicio funcție, dezactivați  după ce conectați plita.

11 Flex Zone

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 celălalt. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcțiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

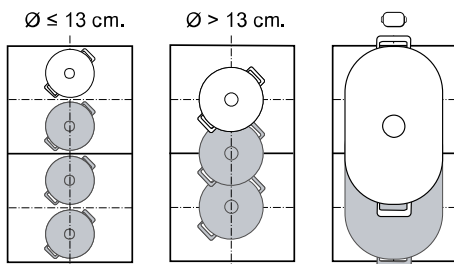
11.1 Așezarea vasului de gătit


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.

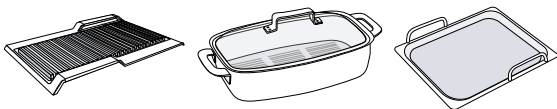
Ca zonă de gătit interconectată

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:



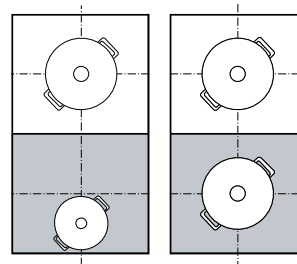
- Vas de gătit alungit recomandat :



Ca două zone de gătit separate

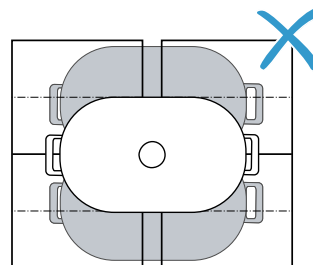
Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit.

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.



11.2 Activarea Flex Zone

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
 2. Aparatul recunoaște vasul de gătit și selectează zona de gătit.
- ✓ În funcție de dimensiunea și poziția vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
 - ✓ Dacă zona flexibilă este conectată, (/) se aprinde în roșu.

Observații

- Atingând (/) puteți modifica manual setările zonei de gătit.
- Dacă mutați sau ridicați vasul de gătit de pe o zonă conectată activă, 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.

12 Funcțiile de timp

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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul

Tastei \ominus îi este alocat în mod implicit funcția Temporizator pentru oprire. Puteți alocă senzorului și una dintre funcțiile menționate mai sus. Puteți modifica aceste setări prin intermediul aplicației Home Connect sau din cadrul setărilor de bază. → *Pagina 16*.

12.1 Temporizator pentru oprire

Cu această funcție puteți programa o durată de preparare pentru o zonă de gătit și deconectarea automată a acesteia după expirarea duratei de timp setate.

Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Alegeți zona de gătit și treapta de preparare dorită.
2. Atingeți \ominus .
- ✓ \rightarrow și $0:00$ se aprind.
3. Pentru a seta durata de preparare dorită, rotiți butonul rotativ în decurs de 10 secunde.
4. Pentru a confirma, atingeți \ominus .
- ✓ Durata de preparare începe să se deruleze. Cu 1 minut înainte de expirarea timpului selectat, este emis un semnal sonor. Puteți verifica starea alimentelor și, dacă este necesar, puteți prelungi timpul de preparare.
- ✓ Când durata de preparare expiră, zona de gătit se deconectează și este emis un semnal sonor.

Observații

- Dacă este programată o durată de preparare pentru o zonă de gătit, în care Frying Sensor este activat, de-

crementarea duratei de preparare programate începe imediat ce treapta de temperatură selectată a fost atinsă.

- Pentru a comuta afișajul între temperatura de funcționare Frying Sensor și durata de preparare programabilă, apăsați pe temperatura dorită.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit, iar apoi atingeți \ominus .
2. Modificați durata de preparare cu ajutorul butonului rotativ sau poziționați-l pe $0:00$ pentru a dezactiva funcția.

12.2 Temporizatorul

Cu această funcție puteți activa un temporizator. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se dezactivează automat.

Conectarea Temporizatorului

Cerință: Activați funcția \ominus .

1. Atingeți \ominus .
2. Rotiți butonul rotativ pentru a selecta durata dorită.
- ✓ Durata de preparare începe să se deruleze.
- ✓ După expirarea duratei de preparare, este emis un semnal sonor, iar afișajele se aprind intermitent.

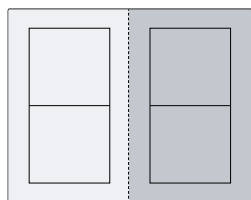
Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți \ominus .
2. Modificați durata cu ajutorul butonului rotativ sau poziționați-l pe $0:00$ pentru a dezactiva funcția.

13 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu \mathcal{P} .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte nu este în funcțiune.



13.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.

2. Rotiți butonul rotativ până când este afișată treapta de putere \mathcal{P} .
3. Rotiți din nou butonul rotativ până când \mathcal{P} se aprinde.
- ✓ Funcția este activată.

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

13.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Rotiți butonul rotativ și selectați o altă treaptă de putere.
- ✓ \mathcal{P} se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

Observație: Pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei, această funcție se dezactivează automat în anumite situații.

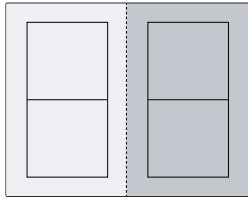
14 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu \mathcal{P} . Nu utilizați funcția PowerBoost în cazul

tigăilor, în caz contrar, stratul de acoperire al acestora ar putea suferi deteriorări.

Puteți activa funcția prin intermediul Home Connect sau Tastă pentru funcțiile favorite.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte nu este în funcțiune. În caz contrar, pe zona de gătit selectată se vor aprinde intermitent *b* și *g*. Apoi, *g* se va activa automat.



14.1 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.

14.2 Activarea PanBoost

Cerință: Activați funcția ♡. .

→ "Tastă pentru funcțiile favorite", Pagina 11

1. Selectați zona de gătit.
 2. Apăsăți pe ♡.
 3. *b* se aprinde.
- ✓ Funcția este activată.

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

14.3 Dezactivarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Rotiți butonul rotativ și selectați o altă treaptă de putere.
- ✓ *b* se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

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

15 Funcția de menținere caldă

Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolată sau unt, precum și pentru menținerea caldă a preparatelor. Puteți activa funcția prin intermediul Home Connect sau Tastă pentru funcțiile favorite.

15.1 Activarea Funcția de menținere caldă

Cerință: Activați funcția ♡. .

→ "Tastă pentru funcțiile favorite", Pagina 11

1. Selectați zona de gătit dorită.
 2. Apăsăți pe ♡.
- ↳ se aprinde.
- ✓ Funcția este activată.

15.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
 2. Rotiți butonul rotativ și aduceți-l în poziția *g*.
- ↳ se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

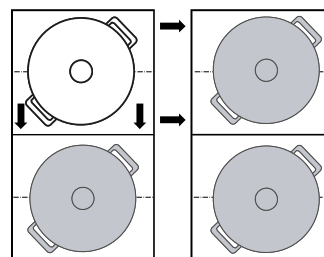
16 PowerTransfer

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

16.1 PowerTransfer

Cerință: Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată și pe care încă nu ați presetat-o sau pe care nu era așezat anterior niciun vas de gătit.

1. Deplasați vasul de gătit.




- ✓ Vasul de gătit este detectat.
- ✓ Pe afișajul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent și alternativ treapta de putere selectată anterior și *-*.
- 2. Pentru a prelua setările, selectați noua zonă de gătit cu ajutorul butonului rotativ.
- ✓ Zona de gătit inițială se reglează la *g*.
- ✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

Observație: Dacă așezați un nou vas de gătit pe o altă zonă de gătit, înainte de a confirma setările puteți utiliza această funcție pentru noul vas de gătit.

17 Frying Sensor

Această funcție poate fi utilizată pentru topire, prepararea sosurilor, sotare, prăjire în baie de ulei sau prăjire, ținând temperatura sub control.

În loc să adaptați mereu treapta de putere în timpul fierberii, puteți selecta încă de la început temperatura 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 zonele de gătit care sunt marcate cu .

Funcțiile	Temperatură
Topire	70 - 80 °C
Prepararea sosurilor	110 - 120 °C
Prăjire	140 °C
Prăjire	160 °C
Prăjire	180 - 200 °C
Prăjire	220 °C





17.1 Vas de gătit recomandat

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

Vasele de gătit recomandate pot fi găsite la unitățile de service abilitate, în comerțul de specialitate sau în magazinul nostru online www.neff-home.com.

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

17.2 Conectarea Frying Sensor



- Așezați vasul de gătit gol pe o zonă de gătit.
- Selectarea zonei de gătit
- Apăsăți pe .
-  și temperatura presetată se aprind pe afișajul zonei de gătit selectate.
- Selectați temperatura dorită cu ajutorul butonului rotativ.
-  se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura setată.
- Temperatura selectată și procesul de modificare a temperaturii din tigaie se aprind intermitent și alternativ până în momentul atingerii temperaturii selectate.
- Temperatura prezentată pe afișaje reprezintă o valoare aproximativă și poate să difere față de temperatura efectivă din tigaie.
- Când temperatura este atinsă, este emis un semnal sonor, iar  și simbolul de temperatură încep să se aprindă intermitent.
- Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.



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

17.3 Dezactivarea Frying Sensor

- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți .

17.4 Recomandări privind prepararea cu Frying Sensor

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

	 °C	 min
Carne		
Șnițel, natur	160-180	4-10
Șnițel, pane	180	6-10
File	180-200	6-10
Cotlete	160-180	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez	180	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	220	8-10
Friptură, mediu, 3 cm grosime	200	6-10
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	180	6-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime	200-220	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime	180-200	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime	160	10-20
Slănină	160-180	5-8
Carne tocată	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime	160-200	6-15
Chifteluțe	160-180	10-20
Cârnați de casă fierți	160-180	8-20
Chorizo, cârnați cruzi	160-180	10-20
Frigărui	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Pește și fructe de mare		
File de pește, natur	180	10-20
File de pește, pane	180	10-20
Pește, prăjit, întreg	160	10-20
Sardine	180	6-12
Creveți	180	4-8
Caracatiță, sepie	180-200	6-12
Midii, scoici Venus, bivalve marine	110-120	4-8

	⌘ °C	⌚ min
Preparate pe bază de ouă		
Ouă ochiuri în unt	140	2-6
Ouă ochiuri în ulei	180-220	2-6
Ouă jumări	140	4-9
Omletă	140	3-6
Frigănele	160	4-8
Clătite franțuzești, blini, clătite clasice, tacos	180-200	1-3
Legume		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă	180-200	6-12
Cartofi prăjiți	180-200	15-25
Clătite din cartofi	200	2-4
Ceapă, usturoi, înăbușite cu aburi	140	4-12
Inele de ceapă	180-200	4-12
Dovlecei, vinete, ardei gras	160-180	4-12
Sparanghel verde, prăjit	160-180	10-20
Ciuperci	180	10-15
Legume, glasate	120	10-20
Legume în aluat tempura	180-200	5-10
Preparate congelate		
Crochete de pui	180-200	8-12

	⌘ °C	⌚ min
Crochete de pește	180	8-12
Cartofi prăjiți	200-220	4-8
Preparate la tigaie	160-180	6-10
Pachețele de primăvară	180-200	8-15
Plăcinte, crochete	200-220	6-8
Sosuri		
Sos de roșii	120	20-30
Sos cu smântână	110-120	10-20
Sos béchamel	110-120	10-20
Sos de brânză	110-120	3-8
Sosuri dulci	110-120	10-20
Reducție de sos	110-120	5-10
Topire		
Glazură	70-80	5-15
Brânză	70-80	3-10
Unt	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Altele		
Brânză prăjită	180-200	5-15
Crutoane	160-180	6-10
Pâine prăjită	200-220	8-12
Produse gata preparate, uscate	110-120	5-10
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite	180-200	3-15
Floricele de porumb	220	10-20

18 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita este prevăzută cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

18.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

- ▶ Atingeți ⌚ timp de 4 secunde.
- ✓ ⇌ se aprinde timp de aproximativ 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

18.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Conectați plita.
 2. Atingeți ⌚ timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

18.3 Sistem 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*.

19 Pauză

Cu această funcție, puteți întrerupe pe o perioadă de până la 10 minute procesele de preparare active, acestea fiind apoi reluate fără a fi necesară modificarea setărilor selectate.

Puteți activa funcția, de exemplu, pentru curățarea panoului de comandă.

19.1 Activarea funcției Pauză

- ▶ Scoateți butonul rotativ de pe panoul de comandă.
- ✓ Pe afișajele zonelor de gătit se aprinde intermitent !!.
- ✓ Toate procesele de preparare active sunt oprite. Setările sunt menținute.
- ✓ Funcția este activată.

19.2 Dezactivarea funcției Pauză

- ▶ Așezați butonul rotativ din nou pe panoul de comandă.
- ✓ Funcția este dezactivată. Procesele de preparare sunt continuate.

Observație: După 10 minute, zona de gătit se dezactivează automat.

20 Deconectarea individuală de siguranță

Dacă o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și nu modificați nicio setare, activați funcția de siguranță. Zona de gătit afișează *FB* și se deconectează.

Timpul depinde de nivelul de putere selectat.

Treapta de putere	Durata
1.0 - 1.5	10 ore
2.0 - 3.5	5 ore

Treapta de putere	Durata
4.0 - 5.0	4 ore
5.5 - 6.5	3 ore
7.0 - 7.5	2 ore
8.0 - 9.0	1 oră

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

21 Setările de bază

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

21.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
ϵ 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 15	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Funcție deconectată.
ϵ 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare, semnalul de eroare și semnalul privind utilizarea greșită sunt dezactivate. 1 - Este activat numai semnalul de eroare. 2 - Sunt activate semnalul de confirmare și semnalul privind utilizarea greșită. 3 - Toate semnalele sonore sunt activate ¹ .
ϵ 3	Intensitatea semnalelor sonore	1 - Încet. 2 - Mediu. ¹ 3 - Tare.
ϵ 5	La ☹ de pe panoul de comandă, alocăți una dintre funcțiile de programare a timpului. → "Funcțiile de timp", Pagina 12	1 - Temporizator pentru oprire. ¹ 2 - Temporizatorul.
ϵ 7	Limitarea puterii Astfel, puteți limita, dacă este necesar, puterea totală a plitei în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Țineți cont de reglementările stabilite de furnizorul local de energie electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. Mai multe informații sunt disponibile pe plăcuța cu date tehnice. Când funcția este conectată, iar plita atinge limita de putere setată, treapta de putere dorită și admisă se aprinde intermitent, iar dumneavoastră nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	Cu fiecare treaptă, puterea este crescută cu câte 500 W. 0 - Dezactivat. Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
ϵ 8	Mod Demo	0 - Deconectat. ¹

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
	Modul de prezentare al plitei Când conectați plita, dE se aprinde timp de câteva secunde, iar zonele de gătit nu se încălzesc.	I - Conectat.
c $I2$	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit. → "Testarea vaselor de gătit", Pagina 17	$I2$ - Neadecvat. I - Nu este optim. 2 - Adecvat.
c $I8$ - c 22	Sistem de comandă de la plită a hotei Setările depind de modelul hotei.	→ "Prezentare generală a setărilor sistemului de comandă a hotei", Pagina 20
c I	Revenirea la setările din fabrică	$I2$ - Setări personalizate ¹ . I - Setări din fabrică.

21.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

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

Informații despre produs	Afișaj
Lista cu unitățile de service abilitate	$I I$
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	$02-$
Numărul de fabricație 2	05

- ✓ Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți \odot pentru a vizualiza afișajele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți \odot .
- ✓ c I și $I2$ se aprind ca presetare.
4. Mențineți apăsat \odot până când apare setarea dorită.
5. Selectați setarea dorită cu ajutorul butonului rotativ.
6. Atingeți \odot timp de 4 secunde.
- ✓ Setările sunt memorate.

21.3 Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți \odot .
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

22 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 diametrul bazei vasului de gătit corespunde cu diametrul zonei de gătit utilizate.

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

22.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

Cerință: Zona de gătit flexibilă este setată 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 c $I2$.
3. Rotiți butonul rotativ. Pe zonele de gătit se aprinde intermitent ω .
- ✓ Funcția este activată.
- ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

22.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor este prezentat rezultatul referitor la calitatea și rapiditatea procesului de preparare.

Rezultat
$I2$ Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și de aceea nu se încălzește.
I 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 activa din nou funcția, rotiți butonul rotativ.

23 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.

¹ Setare din fabrică

Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Disponibilitatea funcției Home Connect depinde de disponibilitatea serviciilor Home Connect în țara dvs. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: www.home-connect.com.

Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Urmați instrucțiunile și respectați 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.
→ "Siguranța", Pagina 2
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.

23.1 Configurarea Home Connect

Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
- Trebuie să dețineți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
- La locul instalării, aparatul recepționează rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
- Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN de la rețeaua locală.

1. Scanați următorul cod Q.



Scanând codul QR puteți instala aplicația Home Connect și conecta aparatul.

2. Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.






23.2 Simbolul WLAN

Afișajul WLAN de pe panoul de comandă se modifică în funcție de starea și calitatea conexiunii, precum și de disponibilitatea serverului Home Connect.




Stare	Descriere
Se aprinde în alb.	Nicio conexiune la rețea salvată.
Aprindere în roșu.	Conexiune la rețea salvată și funcție WiFi activă.
Aprindere intermitentă în roșu.	<ul style="list-style-type: none"> Conexiunea la rețea sau conexiunea la un alt aparat este stabilită. Setările de rețea sunt restabilite.

23.3 Adăugarea sau eliminarea rețelei locale WLAN

Următoarea prezentare generală vă arată cum puteți adăuga sau elimina o rețea locală WLAN.

Starea rețelei locale WLAN	Acțiune
Nu este disponibilă nicio rețea locală WLAN.	Pentru a adăuga rețeaua locală WLAN, apăsați scurt pe  .
Rețeaua locală WLAN este memorată.	Pentru a conecta un alt aparat, apăsați lung pe  .
Rețeaua locală WLAN este memorată.	Pentru a reseta setările rețelei locale WLAN, apăsați lung pe  . Dacă  se aprinde intermitent, apăsați din nou lung pe  .

23.4 Dezactivarea conexiunii la rețea

- ▶ Mențineți apăsat . Dacă  se aprinde intermitent, apăsați din nou lung pe .
- ✓ Conexiunea la rețeaua WLAN este dezactivată, iar racordurile de rețea sunt deconectate.


Observație: Pentru a reactiva conexiunea la rețea, consultați .

→ "Adăugarea sau eliminarea rețelei locale WLAN", Pagina 18

23.5 Modificarea setărilor prin intermediul aplicației Home Connect

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

Cerință: Plita este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.

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, apăsați tasta .
3. Pentru a refuza setarea, apăsați pe un alt câmp tactil de pe plită.

23.6 Activarea funcției de detectare a sistemului Bluetooth®

Această tehnologie fără fir permite detectarea automată a prezenței. Dacă vă aflați în apropierea plitei, nu mai este necesar să confirmați la plită setările din dispozitivul dumneavoastră mobil. Dacă transmiteți setările către o zonă de gătit, le puteți confirma direct de pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

Cerințe

- Plita este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
- Sistemul Bluetooth® este conectat la dispozitivul mobil.

- Utilizatorul se află în apropierea plitei.
- Deschideți aplicația Home Connect.
 - Pentru a seta funcția de detectare a sistemului Bluetooth®, urmați instrucțiunile din aplicația Home Connect.

Observație: Conexiunea prin Bluetooth® este dezactivată atunci când plita este deconectată și se comută pe modul de economisire a energiei. De asemenea, conexiunea Bluetooth® poate fi dezactivată și prin intermediul aplicației Home Connect.

23.7 Actualizarea software-ului

Funcția de actualizare a software-ului permite actualizarea software-ului aparatului dumneavoastră, de exemplu, pentru optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță, precum și pentru funcțiile și serviciile suplimentare.

Condițiile necesare sunt 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 o actualizare a software-ului este disponibilă, aplicația Home Connect vă informează în această privință și puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. După efectuarea cu succes a descărcării, puteți începe instalarea prin intermediul aplicației Home Connect, dacă vă aflați în rețeaua locală WLAN (Wi-Fi). Instalarea cu succes este semnalată prin intermediul aplicației Home Connect.

Versiunea actuală a software-ului poate fi găsită în aplicația Home Connect, în secțiunea cu informații referitoare la aparatul electrocasnic respectiv.

Observații

- Actualizarea software-ului constă din două etape.
 - Prima etapă constă în descărcare.
 - A doua etapă constă în instalarea pe aparat.
- Aparatul poate fi utilizat inclusiv în timpul descărcării. În funcție de setările individuale, în cadrul aplicației poate fi descărcată inclusiv automat o actualizare a software-ului.
- Instalarea durează câteva minute. În timpul instalării aparatul nu poate fi utilizat.

- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.

23.8 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, prin intermediul funcției Serviciu/Asistență și suport.

23.9 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor.

La prima conectare a aparatului dumneavoastră la rețeaua locală de internet, aparatul transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

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

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

Observație: Rețineți că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în cazul conexiunii cu aplicația Home Connect. Informațiile referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

24 Sistemul de comandă a hotei conectate la plită

Dacă plita și hota 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

- Operarea direct de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea hotei prin intermediul sistemului de comandă al plitei.
- Conectarea la hotă poate fi efectuată numai prin intermediul aplicației Home Connect.


24.1 Comandarea hotei prin intermediul plitei






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

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

Observație: Dacă nu găsiți aceste setări pentru plita dumneavoastră, verificați setările hotei în aplicația Home Connect, pentru a configura conexiunea.


Setarea ventilatorului

- Apăsăți pe .
- Selectați o setare cu ajutorul butonului rotativ. Puteți selecta următoarele setări:

	Ventilator deconectat
	Treapta 1 a ventilatorului
	Treapta 2 a ventilatorului
	Treapta 3 a ventilatorului
	Treapta intensivă 1



5/P2	Treapta intensivă 2
A	Regimul automat de funcționare

Observație: Acesta este disponibil în funcție de modelul hotei.

- ✓ Ventilatorul este conectat.
- 3. Pentru a părăsi modul ventilatorului, apăsați .
















Setarea iluminării hotei

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

1. Pentru a conecta sistemul de iluminare, apăsați tasta .
2. Pentru a deconecta sistemul de iluminare, apăsați din nou tasta .

24.2 Prezentare generală a setărilor sistemului de comandă a hotei

În funcție de modelul hotei, puteți regla comportamentul acesteia în cadrul setărilor de bază ale plitei, în funcție de conectarea și deconectarea plitei sau a zonelor de gătit individuale. Dacă nu găsiți aceste setări pentru plita dumneavoastră, verificați setările hotei în aplicația Home Connect, pentru a configura conexiunea. Setarea este afișată pe display numai dacă aparatul este conectat cu hota.

Afișaj	Setare	Valoare
	Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul se va conecta automat și modul în care se va realiza acest lucru.	Pornirea automată a ventilatorului  – Dezactivat. Dacă este necesar, hota trebuie conectată manual.  – Conectată în regim manual. La activarea unei zone de gătit, hota pornește cu o treaptă predefinită.  ¹ – Conectată în regimul automat de funcționare. La activarea unei zone de gătit, hota pornește în regimul de funcționare automat. ²
	Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul va continua să funcționeze după deconectarea plitei și modul de funcționare al acestuia.	Postfuncționarea ventilatorului  – Ventilatorul se oprește odată cu plita  – Pornită cu regimul standard de postfuncționare a ventilatorului  – Nicio modificare a setărilor  ¹ – Conectată în regimul automat de funcționare ²
	Sistemul de iluminare se activează odată cu pornirea plitei.	Conectarea automată a sistemului de iluminare  – Dezactivat  ¹ – Activat
	Sistemul de iluminare se dezactivează odată cu oprirea plitei.	Dezactivarea automată a sistemului de iluminare  ¹ – Dezactivat  – Activat

25 Curățare și îngrijire

25.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și racleta pentru geamuri pot fi achiziționate de la unitatea de service abilitată, din magazinul online sau din comerț.

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 pătarea suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Produse de curățare abrazive

- Produse de curățare agresive, de exemplu, spray-uri pentru curățarea cuptoarelor sau produse de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare de curățare cu presiune și cu jet de aburi

25.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita ardearea resturilor de la gătit.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. Numai în cazul îndepărtării petelor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu, nu așteptați ca plita să se răcească.

¹ Setare din fabrică

² În funcție de dotările aparatului

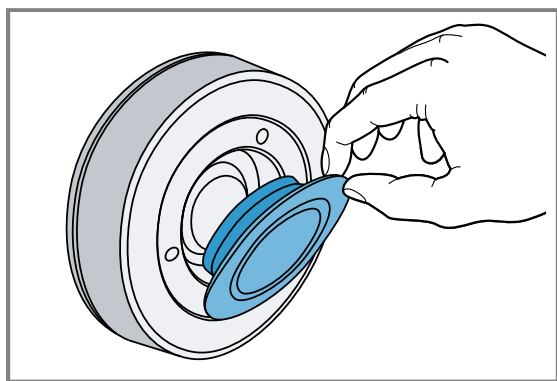
1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.

Recomandări

- Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
- Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

25.3 Curățarea Twist Pad®

Butonul rotativ este alcătuit din două piese care pot fi extrase cu ușurință în vederea curățării lor temeinice.



Curățarea recomandată:

- Ștergeți piesele cu o lavetă îmbibată cu o soluție de apă caldă cu detergent de vase.
- Uscați temeinic piesele înainte de a le asambla la loc.

Curățare nerecomandată:

- Nu utilizați produse abrazive sau cu conținut de solventi, de exemplu, acid citric, oțet, produse de curățare agresive sau produse de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
- Nu le curățați în mașina de spălat vase și nu le scufunțați în apă; în caz contrar, se pot produce deteriorări.
- Nu folosiți raclete pentru geamuri.
- Nu utilizați produse de îngrijire pentru inox.

25.4 Curățarea profilelor

După utilizare, curățați profilele dacă acestea sunt murdare sau pătate.

Observație: Nu utilizați raclete pentru geamuri.

1. Curățați-le cu o soluție caldă de apă cu detergent și cu o lavetă moale.
Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

Observație: Dacă aparatul este dotat cu profile laterale înlocuibile, purtați mănuși de protecție atunci când le extrageți.

26 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.

Recomandare: Conectați permanent aparatul electrocasnic la aplicația Home Connect, pentru ca actualizările de software să se efectueze automat. Astfel, erorile vor fi remediate, vor fi efectuate optimizări ale caracteristicilor, iar funcțiile noi vor fi disponibile imediat.

⚠ 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.
→ "Serviciul clienți", Pagina 23

⚠ 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 alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

26.1 Avertizări

Observații

- Dacă pe display-uri apare *E* sau *F*, mențineți apăsat butonul rotativ de reglare de la nivelul zonei de gătit corespunzătoare, pentru a citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu ener-

gie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă display-ul 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 modurile cu consum redus de putere.

- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau șocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

26.2 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, apelați 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.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	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.
<i>F5</i> + 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.
<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. ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/F6</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>F0</i>	PowerTransfer nu este activat. ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția PowerTransfer. Contactați unitatea de service abilitată.
<i>F8</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▶ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400/E9011</i>	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
<i>d E</i>	Modul Demo este activat. ▶ Deconectați modul demonstrativ în cadrul setărilor de bază.
Home Connect nu funcționează corespunzător.	Sunt posibile diverse cauze. ▶ Accesați www.home-connect.com .
Sistemul de comandă a hotei nu funcționează corespunzător.	Funcțiile sistemului de comandă a hotei nu se activează. ▶ Resetați setările rețelei WLAN locale și efectuați din nou asocierea
Animație în cadrul indicatoarelor <i>000</i>	În anumite condiții, plita poate efectua operațiuni automate de actualizare, de exemplu, actualizarea firmware-ului, optimizarea sau detectarea erorilor. ▶ Așteptați până când procesul este încheiat, iar apoi conectați mai întâi plita.

26.3 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.

27 Evacuarea ca deșeu

27.1 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.

28 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.

În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa și alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță și care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.

Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.

Observație: 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.

Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat

referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 și (EU) 2023/826 sunt disponibile online la www.neff-home.com pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

28.1 Număr de produs (E-Nr.), număr de fabricație (FD) și număr de ordine (Z-Nr.)

Dacă apeleți la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.), numărul de fabricație (FD) și numărul de ordine (Z-Nr.), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare 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 Informații despre software-ul gratuit și Open Source

Acest produs conține componente de software care sunt licențiate de deținătorii drepturilor de autor ca software gratuit sau open source.

Informațiile corespunzătoare privind licența sunt stocate în aparatul electrocasnic. Accesul la informațiile corespunzătoare privind licența este disponibil și prin intermediul aplicației Home Connect: „Profil -> Mențiuni legale -> Informații privind licența”.¹ Puteți descărca informațiile privind licența și de pe site-ul web al produsului de marcă. (Căutați pe site-ul web al produsului dumneavoastră modelul dumneavoastră de aparat și alte documente.)

Alternativ, puteți solicita informațiile corespunzătoare de la ossrequest@bshg.com sau de la BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Codul sursă aferent este disponibil la cerere.

Vă rugăm să trimiteți solicitarea la ossrequest@bshg.com sau BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Subiect: „OSSREQUEST”

Costurile pentru procesarea solicitării se facturează.

Această ofertă este valabilă timp de trei ani de la data achiziționării, respectiv cel puțin pentru perioada în care oferim asistență și piese de schimb pentru aparatul corespunzător.

¹ În funcție de dotările aparatului

30 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web www.neff-home.com, pe pagina de produs a aparatului, în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



Bandă de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

Bandă de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 130 mW

	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
----	----	----	----	----	----	----	----

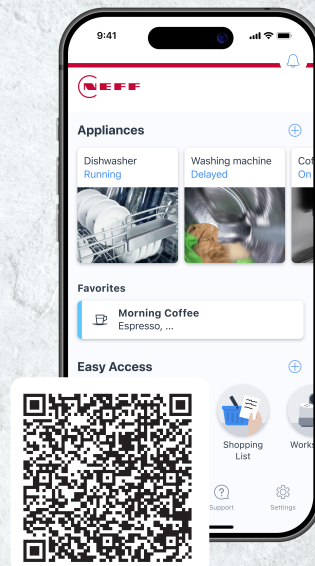
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.



Neff Home Connect App

Conectați-vă chiar astăzi aparatul pentru a beneficia de următoarele avantaje:

- **Plita este deconectată? Prin intermediul aplicației, puteți verifica plita de oriunde v-ați afla.**
- **Astfel, vă puteți concentra întreaga atenție asupra gătitului. Hota pornește automat atunci când începeți să gătiți. (este necesară o hotă compatibilă)**
- **Selectați din varietatea noastră de rețete. Dacă este disponibil un senzor de prăjire, puteți transfera setările adecvate la aparat.**



Register your product online
neff-home.com



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

9001764557 (060323) REG25
ro