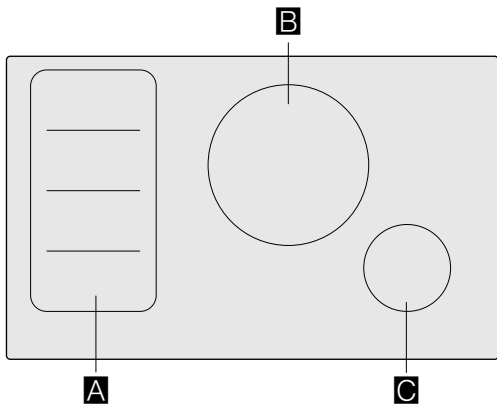




FŐZŐFELÜLET
PLITĂ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS	3
[ro] INTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	24




















T58.B1...



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 28	2.600 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W

* IEC 60335-2-6

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Edényteszt	17
	Fontos biztonsági előírások	5		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	18
	A sérülések okai	6		Tisztítás	18
	Áttekintés	6		Főzőlap	18
	Környezetvédelem	7		Főzőfelület kerete	18
	Energia-megtakarítási tanácsok	7		Gyakran ismételt kérdések (GYIK)	19
	Környezetbarát ártalmatlanítás	7		Üzemzavar – mi a teendő?	20
	Főzés indukcióval	7		Vevőszolgálat	21
	Előnyök indukciós főzéskor	7		Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.)	21
	Edények	7		Próbaételek	22
	A készülék megismerése	9			
	Kezelőfelület	9			
	Főzőhelyek	9			
	Maradék hő-kijelzés	9			
	A készülék kezelése	10			
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	10			
	Főzőhely beállítása	10			
	Főzési tanácsok	11			
	Rugalmas zóna	13			
	Tanácsok az edények használatához	13			
	Két független főzőhelyként	13			
	Egyetlen főzőhelyként	13			
	Időfunkciók	14			
	A főzési idő programozása	14			
	A konyhai óra	14			
	PowerBoost funkció	15			
	Bekapcsolás	15			
	Kikapcsolás	15			
	Gyerekzár	15			
	Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása	15			
	Automatikus gyermekbiztonsági zár	15			
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	15			
	Alapbeállítások	16			
	Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	17			

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.



Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

A csomagolás eltávolítása után vizsgálja meg a készüléket. Amennyiben a készülék szállítás közben károsodott, ne csatlakoztassa azt, hanem forduljon a vevőszolgálathoz, és írásban jelentse be a bekövetkezett károkat. Ellenkező esetben mindenfajta kártérítési jogtól eselik.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne takarja le fedőlapokkal a főzőlapot. Ezek használata balesetet okozhat, pl. a túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Csak általunk engedélyezett védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot használjon. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

Amennyiben rendelkezik aktív orvosi implantátummal (pl. szívritmus-szabályozóval vagy defibrillátorral), akkor orvosánál győződjön meg arról, hogy a készülék az Európai Közösségek Tanácsának 1990. június 20-án elfogadott 90/385/EGK irányelvének, illetve a DIN EN 45502-2-1 és a DIN EN 45502-2-2 szabványoknak megfelel, és kiválasztása, beültetése és programozása a VDE-AR-E 2750-10 szabályozás szerint történt. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült, nem fémfogantyús főzőeszközöket és edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen. Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

A főzőfelület alján egy ventilátor található. Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket beszippanthatja a ventilátor, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést. A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény. Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához. Csak hőálló főzőedényt használjon.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

A sérülések okai

Figyelem!

- Ha az edény aljának felülete nem sima, megkarcolhatja a főzőlapot.
- Soha ne helyezzen üres edényt a főzőfelületekre. Ez károsodásokat okozhat.
- Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre, a kijelzőfelületre vagy a főzőlap szélére. Ez károsodásokat okozhat.
- Ha kemény vagy hegyes végű tárgyak esnek a főzőlapra, a készülék károsodhat.
- Az alufólia és a műanyag edények a forró főzőfelületeken megolvadnak. A főzőlapon nem ajánlott a védőfólia használata.

Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

Károsodás	Oka	Intézkedés
Foltok	Kifutott ételek.	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer.	Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
Karcok	Só, cukor és homok.	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
	Az edények durva alja összekarcolja a főzőfelületet.	Ellenőrizze a főzőedényeket.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer.	Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
	Edények általi kidörzsölés.	Áthelyezéskor az edényeket és serpenyőket emelje fel.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek.	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energia-megtakarítási tanácsok

- Minden edényhez a megfelelő fedőt használja. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát igényel. Használjon üvegfedőt, így a fedő felemelése nélkül is ellenőrizheti az ételt.
- Egyenletes aljú edényeket használjon. A nem egyenletes aljú edények több energiát fogyasztanak.
- Az edény aljának átmérője egyezzen meg a főzőfelület méretével. Figyelem: Az edények gyártói általában az edény felső átmérőjét tüntetik fel, amely a legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kisebb mennyiségekhez használjon kisebb edényt. A nagy és alig megtöltött edény sok energiát fogyaszt.
- A főzéshez kevés vizet használjon. Így energiát takarít meg, valamint megőrzi a zöldségekben lévő összes vitamint és ásványi anyagot.
- A főzéshez megfelelő legalacsonyabb teljesítményszintet válassza ki. A túl magas teljesítményszint energiapazarlással jár.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzéskor

Az indukciós főzés radikálisan különbözik a hagyományos főzéstől, a hő közvetlenül az edényben keletkezik. Ez számos előnyt nyújt:

- Időmegtakarítás főzéskor és sütéskor.
- Energiamegtakarítás.
- Könnyebb ápolás és tisztítás. A kifutott étel nem ég rá olyan gyorsan.
- Hőkontroll és biztonság; a főzőfelület minden módosítás után azonnal növeli vagy csökkenti a hőellátást. Az indukciós főzőhely azonnal megszakítja a hőellátást, ha az edényt elveszi a főzőhelyről, nem kell előtte kikapcsolni.

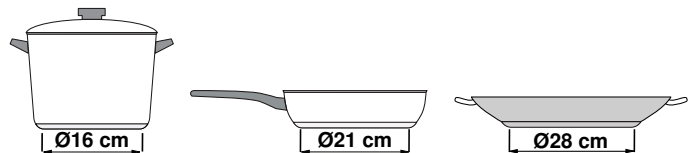
Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

- zománcozott acél edényt,
- öntöttvas edényt,
- indukcióhoz alkalmas, nemesacél speciális edényt.

A következő fejezetben ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez: → "Edényteszt".

A jó főzési eredmény eléréséhez az edényalj ferromágneses részének meg kell egyeznie a főzőhely méretével. Ha a készülék nem ismeri fel az edényt az egyik főzőhelyen, akkor helyezze át az edényt egy kisebb átmérőjű főzőhelyre.

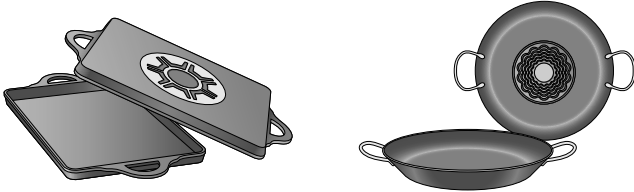


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: → "Rugalmas zóna".

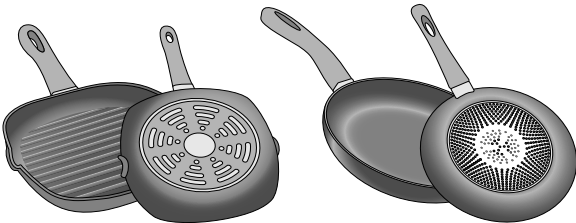


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- Amennyiben az edény alja csak részben ferromágneses, akkor csak a ferromágneses felület lesz forró. Így előfordulhat, hogy a hő eloszlása nem lesz egyenletes. Lehetséges, hogy a nem ferromágneses rész hőmérséklete túl alacsony a főzéshez.



- Ha az edény aljának anyaga többek között alumíniumrészeket tartalmaz, akkor az szintén csökkenti a ferromágneses felületet. Előfordulhat, hogy az ilyen edény nem lesz megfelelően meleg, vagy esetleg a készülék egyáltalán nem ismeri fel.



Nem megfelelő edények

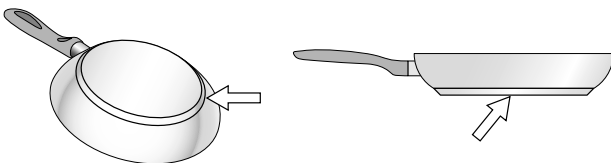
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

Az edény aljának tulajdonságai befolyásolhatják a főzési eredményt. Olyan anyagokból készült edényeket és serpenyőket használjon, amelyek egyenletesen osztják el a hőt az edényben (pl. „szendvics aljú” nemesacél edények), így időt és energiát takarít meg.

Lapos aljú edényeket használjon, az egyenetlen edényalj rontja a hőellátást.



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem tesz edényt a kiválasztott főzőfelületre, illetve a használt edény nem megfelelő anyagú vagy méretű, a főzőfelület kijelzőjén megjelenő elkészítési fokozat villogni kezd. Hogy a villogás megszűnjön, helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt. 90 másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Vékony aljú vagy üres edények

Ne melegítsen üres edényeket, és ne használjon vékony aljú edényeket. Bár a főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, az üres edények olyan gyorsan felmelegedhetnek, hogy az automatikus kikapcsolás funkciónak nincs ideje reagálni, és a főzőfelület nagyon felforrósodhat. Az edény alja megolvadhat és károsíthatja az üvegkerámia főzőlapot. Ilyen esetben kapcsolja ki a főzőfelületet, és ne nyúljon az edényhez. Ha a kihűlt főzőfelület nem működik, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

Edényfelismerés

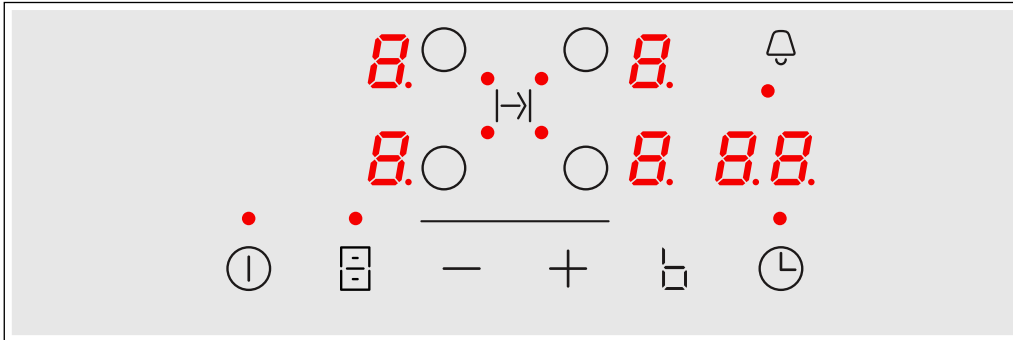
Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.

A készülék megismerése

A főzőhelyek méretére és teljesítményére vonatkozó információkhoz lásd → 2. oldal .

Utasítás: . A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

Kezelőfelület



Szenzoros mezők

	Főkapcsoló
	Főzőzóna kiválasztása
	Beállítómezők
	Rugalmas zóna / gyerekzár
	PowerBoost funkció
	Időzítő funkciók

Kijelzők

	Üzemállapot
	Főzési fokozatok
	Maradékhő
	PowerBoost funkció
	Időzítés

Kezelőfelületek



Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Az edényeket soha ne húzza a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Főzőhelyek

Főzőhelyek

	Egyszerű főzőhely	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
	Rugalmas főzőzóna	Lásd → "Rugalmas zóna" fejezet
Csak indukciós főzésre alkalmas főzőedényt használjon, lásd az → "Főzés indukcióval" fejezetet		

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőhelye maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. A kijelzés megmutatja, hogy a főzőhely még forró. Ne érintse meg a főzőhelyet, amíg a maradékhő-kijelzés világít.

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

- **H** kijelzés: magas hőmérséklet
- **h** kijelzés: alacsony hőmérséklet

Ha főzés közben elveszi az edényt a főzőhelyről, akkor a maradékhő-kijelzés és a kiválasztott főzési fokozat felváltva villog.



Ha kikapcsolja a főzőhelyet, a maradékhő-kijelzés világít. A főzőfelület kikapcsolása után is világít a maradékhő-kijelzés, amíg a főzőhely még meleg.


A készülék kezelése

Ebben a fejezetben a főzőhely beállításának módját ismertetjük. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló kijelzője és a főzőhely-kijelzők  világítanak. A főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot, amíg a kijelző ki nem alszik. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

Válassza ki a kívánt főzési fokozatot a **+** és **-** szimbólummal.

 főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

 főzési fokozat = legmagasabb fokozat.




Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ezt egy pont jelöli.

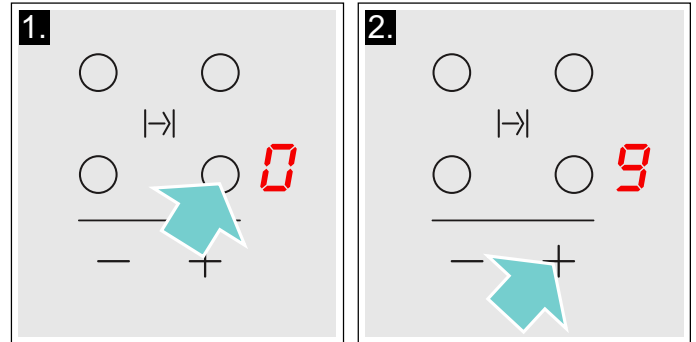
Utasítások

- Annak érdekében, hogy a készülék érzékeny részeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos túlterheléstől, a főzőfelület képes a teljesítmény átmeneti csökkentésére.
- A készülék zajkibocsátásának megakadályozása érdekében a főzőfelület képes a teljesítmény átmeneti csökkentésére.

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőhelyet a megfelelő főzőhely  szimbólumával.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a **+** vagy **-** szimbólumot. Megjelenik az alábbi alapbeállítás:
+ szimbólum:  főzési fokozat
- szimbólum:  főzési fokozat




A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg a **+** vagy **-** szimbólumot, amíg megjelenik a kívánt főzési fokozat.

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg a **+** vagy **-** szimbólumot, amíg megjelenik a  jelzés.

A főzőhely kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Utasítások

- Ha nem helyezett edényt a főzőfelületre, a kiválasztott teljesítményszint villog. Egy idő után a főzőfelület kikapcsol.
- Ha a főzőlap bekapcsolása előtt helyezi az edényt a főzőfelületre, a rendszer azt a főkapcsoló megnyomását követő 20 másodpercen belül érzékeli, és automatikusan kiválasztja az érintett főzőfelületet. Az edény érzékelését követő 20 másodpercen belül válassza ki a teljesítményszintet, ellenkező esetben a főzőfelület kikapcsol.
Ha egynél több edényt helyez a főzőlapra, a rendszer a főzőlap bekapcsolásakor csak az egyiket fogja érzékelni.

Főzési tanácsok

Javaslatok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, keverje meg közben.
- Előmelegítéshez a 8-9-es főzési fokozatot állítsa be.
- Ha főzéskor lefedi az edényt, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amint gőz áramlik ki a fedő és a főzőedény között. A jó főzési eredmény eléréséhez nem szükséges a gőzkiáramlás.
- A főzési folyamat befejezése után hagyja a főzőedényt tálalásig lefedve.
- Ha kuktában főz, vegye figyelembe a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az ételeket a tápértékük megőrzése érdekében. A konyhai órán beállíthatja az optimális főzési időt.
- Az egészségesebb főzési eredmény eléréséhez kerülje a füstölő olaj használatát.
- Pirításhoz az ételeket egymás után kis adagokban süssse.
- A főzőedény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott edényfogót használni.
- Javaslatokat adunk az energiahatékony főzéshez a következő fejezetben: → "Környezetvédelem"

Főzési táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik főzési fokozat alkalmas. A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej*	1. - 2.	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc*	4. - 5.	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szósok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2. - 3.	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sós burgonya	4. - 5.	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3. - 4.	120 - 180
Levesek	3. - 4.	15 - 60
Zöldségek	2. - 3.	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3. - 4.	7 - 20
Főzés kuktában	4. - 5.	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
Párolás / sütés kevés olajjal*		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)**	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött**	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)**	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsokák	6 - 7	8 - 15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta (sütés egymás után)	6. - 7.	-
Omllett (sütés egymás után)	3. - 4.	3 - 10
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtésztában, tempura	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

Rugalmas zóna

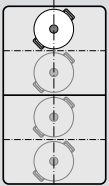
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

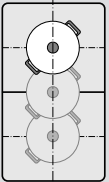
Tanácsok az edények használatához

A megfelelő érzékelés és hőelosztás érdekében ajánlott az edényt pontosan középre helyezni:

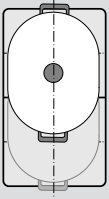
Egyetlen főzőhelyként



13 cm-es vagy annál kisebb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható négy pozíció közül valamelyiknek.

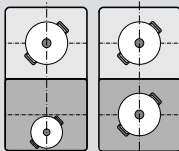


13 cm-nél nagyobb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

Két független főzőhelyként



A két-két induktorral rendelkező első és hátsó főzőhelyek egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be mindegyik főzőhelynél a kívánt főzési fokozatot. Mindegyik főzőhelyen csak egyetlen edényt használjon.

Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.


Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

A két főzőzóna összekapcsolása


1. Helyezze az edényt a főzőfelületre. Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőzóna egyikét, és állítsa be a teljesítményfokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kijelzés világít. A teljesítményfokozat világít mindkét főzőzóna kijelzőjén.

A rugalmas zóna be van kapcsolva.

Főzési fokozat módosítása


Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és a **+** vagy a **-** szimbólummal állítsa be a főzési fokozatot.

Új edény hozzáadása

Helyezze a főzőhelyre az új edényt, válassza ki a rugalmas főzőzóna főzőhelyét, végül érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új főzőedényt, és fenntartja az előbb beállított főzési fokozatot.

Utasítás: Ha eltolja vagy leemeli az edényt a főzőhelyről, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést, és a készülék fenntartja az előzőleg kiválasztott főzési fokozatot.

A két főzőhely szétválasztása

Válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, és érintse meg a  szimbólumot.

A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. Ezután a két főzőhely két független főzőhelyként működik tovább.

Utasítás: Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.

időfunkciók


A főzőfelület két időzítésfunkcióval rendelkezik:

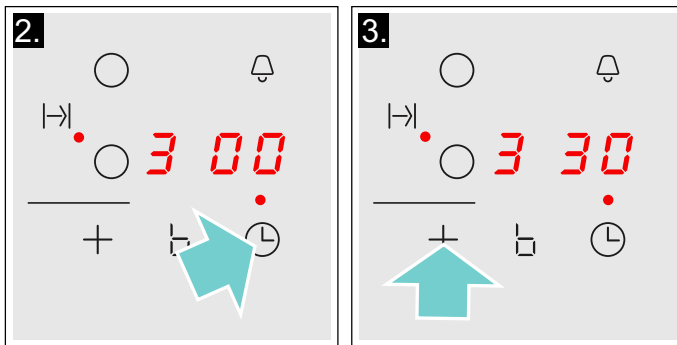
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra

A főzési idő programozása

A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhely kijelzőjén világít a ●. Az időzítéskijelzőn megjelenik a 00.
3. Érintse meg a + vagy a - szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás:
+ szimbólum: 30 perc.
- szimbólum: 10 perc.




4. Válassza ki a + vagy a - szimbólummal a kívánt főzési időt.

Néhány másodperc múlva az idő elkezd lefutni.


Utasítások

- Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le. A(z) → "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.
- Ha a rugalmas főzőzónát választja egyetlen főzőhelyként, akkor a beállított idő a teljes főzőzónánál azonos lesz.

Az idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet. Érintse meg a  szimbólumot, majd módosítsa a + vagy a - szimbólummal a főzési időt, vagy állítsa az időt 00-ra.

Ha az idő letelt

A főzőfelület kikapcsol. Figyelmeztető hangjelzés hallatszik, és az időbeállítás funkció kijelzőjén 10 másodpercig világít a jelzés 00. Kigyullad a főzőfelület jelzése ●. Nyomja meg a szimbólumot . A jelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

Utasítások



- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a kiválasztott főzőhelyre vonatkozó időérték jelenik meg.
- Legfeljebb 99 perces főzési idő állítható be.


A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.



A konyhai óra a főzőhelyektől és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőhelyet.

Így állítsa be:

1. A konyhai óra kétféleképpen állítható be:
 - Kiválasztott főzőhely esetén érintse meg a  szimbólumot 2-szer.
 - Ha nincs kiválasztva főzőhely, akkor érintse meg a  szimbólumot.


A  szimbólum melletti ● kijelző világít. Az időzítéskijelzőn megjelenik a 00.
2. Érintse meg a + vagy - szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.
+ szimbólum: 10 perc.
- szimbólum: 5 perc.
3. Állítsa be a + vagy a - szimbólummal a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő elkezd lefutni.

Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  szimbólum melletti ● kijelző világítani nem kezd. Módosítsa az időt, vagy állítsa az időt a + vagy a - szimbólummal 00-ra.

Ha az idő letelt

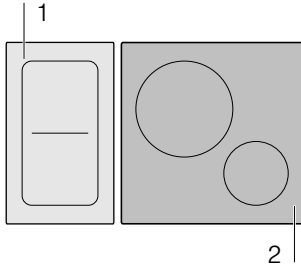
Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés. Az időbeállítás kijelzőjén megjelenik a jelzés 00. 10 másodperc elteltével a jelzések kialszanak.

A szimbólum  megnyomásakor a jelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

PowerBoost funkció

A PowerBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felforralni nagy vízmennyiségeket, mint a **S** főzési fokozattal.

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát). Ellenkező esetben a kiválasztott főzőhely kijelzőjén villog a **b** és **S**; majd a készülék automatikusan a **S** főzési fokozatot állítja be a funkció aktiválása nélkül.



Utasítás: A rugalmas zónában a Powerboost funkció akkor is aktiválható, amikor a főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja.

Bekapcsolás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.
2. Nyomja meg a szimbólumot **b**.
Kigyullad a jelzés **b**.

A funkció aktiválódott.

Kikapcsolás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.
2. Nyomja meg a szimbólumot **b**.
A kijelző **b** kialszik, és a főzőfelület visszatér a teljesítményszinthez **S**.
A funkció kikapcsolt.



Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.


Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig a  szimbólumot. A  szimbólum melletti kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőlap le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg és tartsa megérintve a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyermekbiztonsági zár

A funkció segítségével a főzőlap minden kikapcsolásakor automatikusan bekapcsol a gyermekbiztonsági zár.

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszabb ideje üzemben van, és nem módosítottak a beállításain, akkor aktiválódik az automatikus biztonsági lekapcsolás.

A főzőhely nem fűt tovább. A főzőhely kijelzőjén felváltva villog a **F**, a **B** és a **h** vagy **H** maradékhő-kijelzés.

Egy tetszőleges szimbólum megérintése esetén a kijelző kikapcsol. A főzőhely ekkor újra beállítható.

A biztonsági lekapcsolás aktiválásának időpontja a beállított főzési fokozattól függ (1–10 óra elteltével).

Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket az alapbeállításokat saját igényeire szabhatja.


Kijelzés	Funkció
c 1	Gyerekszár 0 Kézi*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Hangjelzések 0 A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 Minden hangjelzés bekapcsolva.*
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Az időzítés funkció hangjelzésének időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc. 3 1 perc.
c 7	Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3. 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4. 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9. A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 9	A főzőzóna kiválasztásának ideje 0 Korlátlan: Az utoljára beállított főzőzóna marad kiválasztva.* 1 Korlátozott: A főzőzóna csak néhány másodpercig marad kiválasztva.
c 12	Főzőedény és főzési folyamat eredményének ellenőrzése 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas
c 0	Normál beállítások visszaállítása 0 Egyéni beállítások.* 1 Gyári beállítások visszaállítása.

*Gyári beállítás



**A főzőfelület maximális teljesítménye a típus táblán látható.

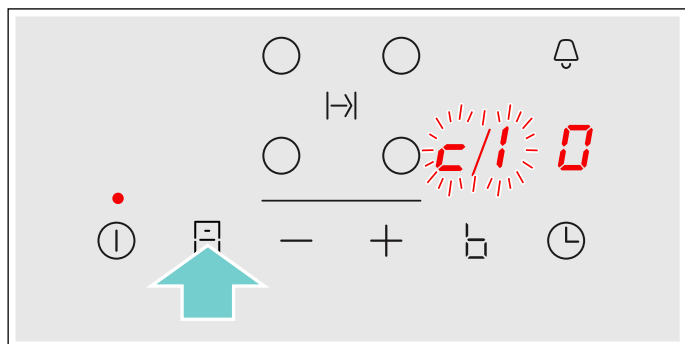
Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

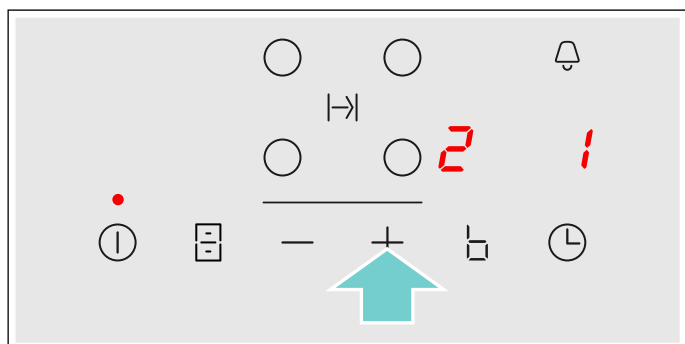
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat tartalmazza. Érintse meg a + vagy a - szimbólumot az egyes kijelzések megjelenítéséhez.


Termékinformációk	Kijelzés
Vevőszolgálat-index (KI)	01
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	95.
Gyártási szám 2	05

3. A  szimbólum ismételt megérintésével lehívhatja az alapbeállításokat. A kijelzőkön felváltva villog a 2 és 1 és megjelenik a  alapbeállításként.



4. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.
5. Utána válassza ki a + és a - szimbólummal a kívánt beállítást.



6. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

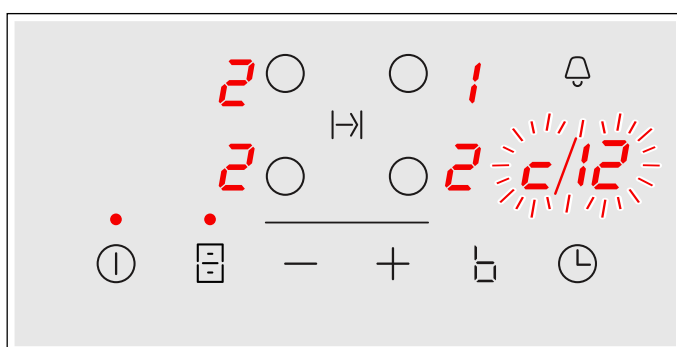
Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.


Edényteszt

Ezzel a funkcióval ellenőrizheti a főzési folyamat gyorsaságát és minőségét a főzőedény függvényében. Az eredmény egy viszonyítási érték, amely a főzőedény tulajdonságaitól és a használt főzőhelytől függ.

1. A hideg főzőedényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzőhely közepére, amelynek átmérője a legjobban illik a főzőedény aljához.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **2 1 2**.
3. Érintse meg a + vagy - szimbólumot. A főzőhelykijelzőn villog a - szimbólum. A funkció be van kapcsolva. 10 másodperc elteltével megjelenik a főzőhely kijelzőjén a főzési folyamat minőségére és gyorsaságára vonatkozó eredmény.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

Eredmény	
	A főzőedény nem megfelelő a főzőhelyhez, ezért nem melegszik fel.*
1	A főzőedény a vártnál lassabban melegszik fel, és a főzési folyamat nem optimálisan zajlik.*
2	A főzőedény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

* Ha rendelkezik egy kisebb főzőhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzőhelyen.

A funkció ismételt bekapcsolásához válassza a + vagy - szimbólumot.

Utasítások

- A rugalmas főzőzóna csak egyetlen főzőhely, csak egy edényt használjon.
- Ha a használt főzőhely sokkal kisebb, mint az edény átmérője, valószínűleg csak az edény közepe melegszik fel, és az eredmény nem lesz a lehető legjobb vagy megfelelő.
- Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Alapbeállítások".
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

A főzőfelület gyárilag előre be van állítva. Maximális teljesítménye a típustáblán található. A Power Manager funkcióval ez az érték az adott elektromos rendszer követelményeinek megfelelően módosítható.

A beállított érték túllépésének elkerülése érdekében a főzőfelület automatikusan elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt a bekapcsolt főzőhelyek között.

Amíg a Power Manager funkció be van kapcsolva, a készülék ideiglenesen a névelges érték alá csökkentheti egy főzőzóna teljesítményét. Ha bekapcsolnak egy főzőzónát, és a készülék eléri a teljesítménykorlátot, a főzésifokozat-kijelzőn rövid időre megjelenik a **_** szimbólum. A készülék szabályozza és kiválasztja a lehető legmagasabb teljesítményfokozatot.

További információért a főzőfelület összteljesítményének módosítására vonatkozóan lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások"

Tisztítás

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Főzőlap

Tisztítás

Főzés után mindig tisztítsa meg a főzőfelületet. Így megakadályozható, hogy a rátapadó maradékok ráéggjenek. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt.

A főzőfelületet nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, majd törölkendővel törölje szárazra a vízkőfoltok kialakulásának megelőzése érdekében.

Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon. Kérjük, vegye figyelembe a termék csomagolásán feltüntetett gyártói utasításokat.

Semmiképpen se használjon:

- hígítás nélküli mosogatószert
- mosogatógéphez való tisztítószert
- súrolószert
- karcoló tisztítószert, mint például sütőtisztító spray-t vagy folttisztítót
- súrolószivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

A makacs szennyeződések eltávolításához legjobb a kereskedelemben kapható üvegkaparó. Vegye figyelembe a gyártói utasításokat.

Alkalmas üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kapható.

Az üvegkerámia főzőfelület tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredmény érhető el.

Lehetséges foltok

Vízkő- és vízmaradványok	Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűt. Használjon az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószert.*
Cukor, rizskeményítő vagy műanyag	Azonnal tisztítsa meg. Használjon üvegkaparót. Vigyázat: égésveszély.*
* Utána nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, és törölkendővel törölje szárazra.	

Utasítás: Ne használjon semmilyen tisztítószert, amíg a főzőfelület forró, mert foltok alakulhatnak ki rajta. Győződjön meg arról, hogy a használt tisztítószer maradványait teljesen eltávolította.

Főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új mosogatóruhákat használat előtt alaposan mossa ki.
- Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyat.

Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

Használat

Miért nem tudom bekapcsolni a főzőfelületet, és miért világít a gyerekzár szimbóluma?

A gyerekzár be van kapcsolva.

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Gyerekzár".

Miért villog a kijelző, és miért hallatszik egy hangjelzés?

Távolítsa el a folyadékot vagy az ételmaradékot a kezelőfelületről. Távolítson el minden tárgyat a kezelőfelületről.

A hangjelzés kikapcsolásának módját a következő fejezet ismerteti: → "Alapbeállítások".

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

Az edény aljának tulajdonságaitól függően a főzőfelület működése közben zajokat lehet hallani. Ezek a zajok normálisak, az indukciós technológia jellegzetességének számítanak, tehát nem jelentenek meghibásodást.

Lehetséges zajok:

Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

Magas főzési fokozaton való főzésekor hallatszik. A zaj megszűnik vagy halkabb lesz a főzési fokozat csökkentésekor.

Mély sípolás:

Akkor hallatszik, ha az edény üres. A zaj megszűnik, ha vizet tölt vagy élelmiszert helyez az edénybe.

Sercegés:

Különbféle, egymásra rétegzett anyagokból álló főzőedények, valamint különböző méretű és különböző anyagú edények egyidejűleg történő használata esetén hallatszik. A zaj hangereje az ételek mennyiségétől és elkészítési módjától függően változhat.

Magas sípoló hang:

Akkor hallatszik, amikor két főzőhely egyidejűleg a legmagasabb főzési fokozaton üzemel. A sípoló hang megszűnik vagy elhalkul a főzési fokozat csökkentésekor.

Ventilátor zaja:

A főzőfelület egy ventilátorral van felszerelve, amely bekapcsol magas hőmérséklet elérése esetén. A ventilátor a főzőfelület kikapcsolása után is tovább működhet, amennyiben a mért hőmérséklet még túl magas.

Edény

Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edényekről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

Miért nem melegszik fel a főzőhely, és miért villog a főzési fokozat?

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Győződjön meg arról, hogy be van kapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőhelyhez képest vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez, valamint arra a főzőhelyre van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Miért tart olyan sokáig, amíg az edény felmelegszik, illetve miért nem melegszik fel megfelelően annak ellenére, hogy magas főzési fokozat van beállítva?

Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőhelyhez képest vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez, valamint arra a főzőhelyre van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Tisztítás

Hogyan tisztítható a főzőfelület?

Üvegkerámiához alkalmas, speciális tisztítószerrel érhető el optimális eredmény. Nem ajánlott a karcoló vagy súroló hatású tisztítószerek, a mosogatógéphez alkalmas tisztítószer (koncentrátumok) és a mosogatóruhák használata.

A főzőfelület tisztításáról és ápolásáról a következő fejezetben talál további információkat: → "Tisztítás".

? Üzemzavar – mi a teendő?

A felmerülő zavarok rendszerint könnyen elhárítható apróságok. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

Kijelzés	Lehetséges ok	A hiba elhárítása
nincs	Az áramellátás megszakadt. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Győződjön meg arról, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Száritsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
F2	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F4	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
F5 + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedett.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1/F6	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
F8	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. Lásd a következő fejezetet:
E9000 E9010	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Lépjen kapcsolatba áramszolgáltatójával.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna szenzoros mezőjét.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijelzés, értesítse a műszaki vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.

Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD-Nr.)

Ha a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

A számokat tartalmazó típustáblát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alsó részén.

A termékszám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. A vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és a gyártási számot az alapbeállításoknál ellenőrizheti. Lásd a következő fejezetet: → *"Alapbeállítások"*.

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezeléskből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.




















A táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, Z9442X0), melyek méretei:

- Lábas, Ø 16 cm, 1,2 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 16 cm, 1,7 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 22 cm, 4,2 l (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)
- Serpenyő, Ø 24 cm (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
Csokoládé olvasztása						
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaótartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nem
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása						
Lencsefőzelék* Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Konzerv lencsefőzelék Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel. Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
Besamelmártás készítése						
Tej hőmérséklete: 7 °C Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só						
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés	
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél
Tejberizs főzése						
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen
Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3	Nem
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	2.	Nem
Rizs főzése* Víz hőmérséklet: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.	Igen
Sertés szűzpecsenye sütése Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C						
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
Palacsinta készítése** Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként						
	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem
Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)						
	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	25		Testul vaselor de gătit	39
	Instrucțiuni de siguranță importante	26		PowerManager	40
	Cauzele avariilor	27		Curățarea	40
	Vedere de ansamblu	27		Plită de gătit	40
	Protecția mediului	28		Rama plitei	40
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie	28		Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	41
	Evacuarea corectă ca deșeu	28		Defecțiuni – ce este de făcut?	42
	Gătitul cu inducție	28		Unitatea service abilitată	43
	Avantaje la gătitul cu inducție	28		Numărul E și numărul FD:	43
	Recipiente	28		Preparate de verificare	44
	Familiarizarea cu aparatul	30			
	Panoul de comandă	30			
	Zonele de gătit	30			
	Indicatorul de căldură reziduală	31			
	Operarea aparatului	31			
	Conectarea și deconectarea plitei	31			
	Setarea zonei de gătit	31			
	Recomandări pentru gătit	32			
	Zona Flex	35			
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor	35			
	Folosirea ca două poziții de gătit independente	35			
	Ca poziție de gătit unică	35			
	Funcții de timp	36			
	Programarea timpului de preparare	36			
	Ceasul cu alarmă de bucătărie	36			
	Funcția PowerBoost	37			
	Activare	37			
	Dezactivare	37			
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	37			
	Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	37			
	Siguranță automată pentru copii	37			
	Deconectarea automată de siguranță	37			
	Setări de bază	38			
	Accesarea setărilor de bază:	39			

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



Utilizarea conform destinației

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Folosiți exclusiv dispozitivele de protecție sau grătarele de protecție pentru copii, care au fost aprobate de noi. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

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

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

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

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

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau cu ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

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

Avertizare – Pericol de defecțiune!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire. Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Cauzele avariilor

Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

Deteriorări	Cauza	Măsură
Pete	Preparate revărsate.	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Fundurile rugoase ale vaselor zgârie plita.	Verificați vesela pentru gătit.
Decolorări	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
	Urme lăsate de oale trase.	Atunci când le deplasați, ridicați oalele și tigăile.
Deformare concavă	Zahăr, alimente cu conținut mare de zahăr.	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.
- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

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

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

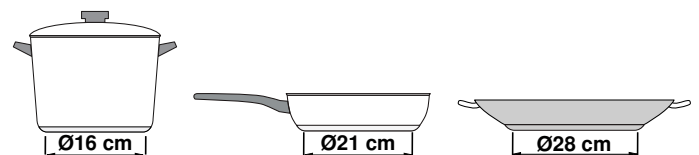
Recipiente

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

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

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

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

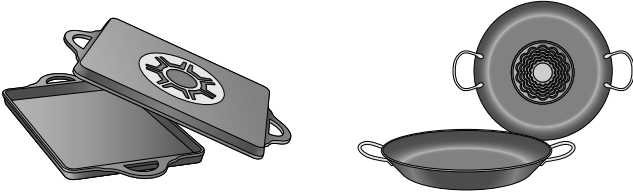


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

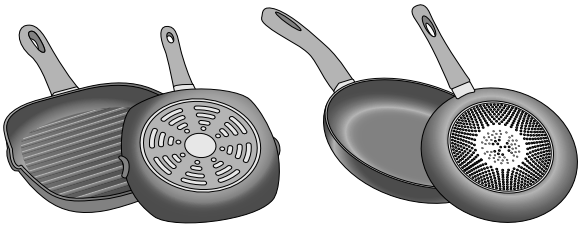


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



Recipiente inadecvate

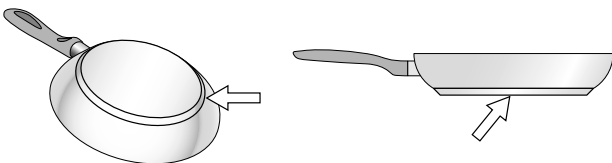
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

Textura fundului veselei poate influența rezultatul preparării. Utilizați oale și tigăi din materiale care repartizează uniform căldura în vas, de ex. oale cu fund tip "sandwich" din oțel inoxidabil, astfel economisindu-se timp și energie.

Utilizați vase de gătit cu fundul plat, fundurile care nu sunt plate afectează negativ alimentarea cu căldură.



Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

Dacă nu se plasează un recipient pe zona de gătit selectată sau nu este din materialul sau de dimensiunea potrivită, nivelul de gătit care se vizualizează pe indicatorul din zona de gătit clipește. Plasați recipientul potrivit pentru a înceta să clipească. Dacă se întârzie mai mult de 90 de secunde, zona de gătit se oprește automat.

Recipiente goale sau cu bază subțire

Nu încălziți recipiente goale, nici nu utilizați recipiente cu baza subțire. Plita de gătit este dotată cu un sistem intern de siguranță, dar un recipient gol se poate încălzi atât de repede încât funcția "dezactivare automată" nu are timp să reacționeze și poate atinge o temperatură foarte ridicată. Baza recipientului poate ajunge să se topească și să deterioreze sticla plitei. În acest caz, nu atingeți recipientul și opriți zona de gătit. Dacă, după ce se răcește, nu funcționează, luați legătura cu serviciul de asistență tehnică.

Recunoașterea automată a vasului

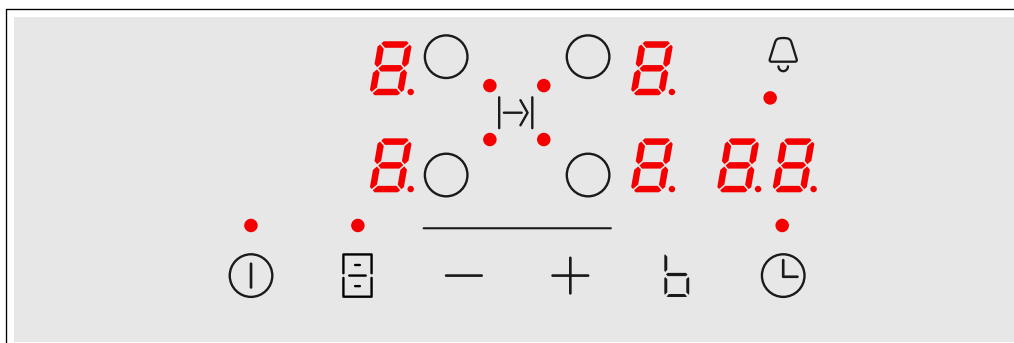
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.

Familiarizarea cu aparatul

Găsiți informații despre dimensiunile și puterile zonelor de gătit în → *Pagina 2*

Indicație: . În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.

Panoul de comandă



Câmpurile cu senzori	
⓪	Înterupătorul principal
○	Selectați zona de gătit
-/+	Câmpuri de setare
☒	Zona flexibilă/sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
b	Funcția PowerBoost
⌚	Funcțiile temporizatorului

Afișaje	
0	Starea de funcționare
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldura reziduală
b	Funcția PowerBoost
00	Temporizator

Suprafețele de comandă

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

Indicații

- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Zonele de gătit

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

Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

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

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



Operarea aparatului

În acest capitol puteți citi cum se efectuează setarea unei zone de gătit. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se face cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Se emite un semnal sonor. Afișajul de deasupra comutatorului principal și afișajul zonelor de gătit ② se aprind. Plita este gata de funcționare.

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

Indicații

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

Setarea zonei de gătit

Selectați treapta de fierbere dorită cu simbolurile **+** și **-**.

Treapta de fierbere **1** = treapta cea mai redusă.

Treapta de fierbere **9** = treapta cea mai ridicată.

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

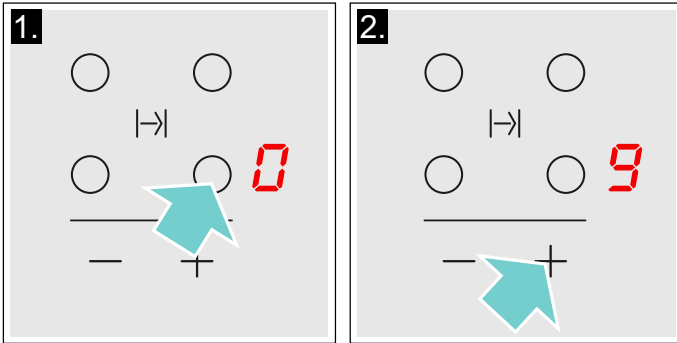
Indicații

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

Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Selectați poziția de gătit cu simbolul ○ al poziției de gătit corespunzătoare.
2. În următoarele 10 secunde atingeți simbolul + sau -. Se afișează următoarea setare de bază:
 Simbolul +: treapta de fierbere 9
 Simbolul -: treapta de fierbere 4



Treapta de fierbere este setată.

Modificarea treptei de fierbere

Selectați zona de gătit și atingeți simbolul + sau -, până se afișează treapta de fierbere dorită.

Deconectarea zonei de gătit

Selectați zona de gătit și apoi atingeți simbolul + sau -, până se afișează 0.

Zona de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

Indicații

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

Recomandări pentru gătit

Recomandări

- Amestecați din când în când atunci când încălziți piureuri, supe cremă și sosuri groase.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8 - 9.
- La prepararea cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce ies aburi de sub capac. Pentru un rezultat optim al preparării, nu este necesară fierberea.
- După procesul de preparare, lăsați vasul de gătit acoperit până în momentul servirii.
- Pentru prepararea în oala sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați un timp prea îndelungat. Timpul optim de preparare poate fi setat cu ajutorul ceasului de bucătărie.
- Pentru un rezultat mai sănătos al preparării este recomandabil să se evite încingerea excesivă a uleiului.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le consecutiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. Este recomandată utilizarea unor mănuși de protecție.
- Recomandări pentru un gătit eficient din punct de vedere energetic găsiți în capitolul → "Protecția mediului"

Tabel pentru preparare

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

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1. - 2	-
Lapte*	1. - 2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic		
Găluște de cartofi*	4. - 5.	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel congelat	6-7	6-12
Cotlet, natur sau pane**	6-7	8-12
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat**	5-6	10-30
Chiftele (3 cm grosime)**	4.-5.	20-30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6-7	10-20
Pește și file de pește, natur	5-6	8-20
Pește și file de pește, pane	6-7	8-20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6-7	8-15
Langustine, creveți	7-8	4-10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7-8	10-20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7-8	15-20
Preparate congelate, de ex. preparate la tigaie	6-7	6-10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6.-7.	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3.-4.	3-10
Ouă ochiuri	5-6	3-6
Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6-7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6-7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.		

Zona Flex

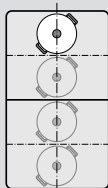
Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

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

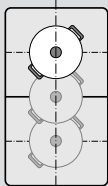
Recomandări pentru utilizarea recipientelor

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

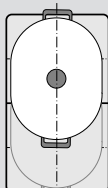
Ca poziție de fierbere unică



Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm
Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.

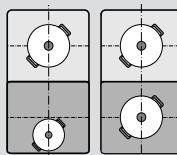


Diametrul de peste 13 cm
Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.



În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

Folosirea ca două zone de gătit independente



Zone de gătit din față și din spate, fiecare cu două inductoare, pot fi utilizate independent unele de altele. Setează treapta de fierbere dorită pentru fiecare zonă de gătit individuală. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un sigur vas de gătit.

Folosirea ca două poziții de gătit independente

Zona de gătit flexibilă este folosită ca două poziții de gătit independente.

Activare

A se vedea capitolul → "Operarea aparatului"

Ca poziție de gătit unică

Folosirea întregii zone de gătit prin conectarea ambelor poziții de gătit.

Interconectarea celor două zone de gătit

1. Așezați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale funcției flexibile și setați treapta de putere.
2. Atingeți simbolul . Afișajul se aprinde. Pe afișajele celor două zone de gătit se aprinde treapta de putere.

Zona flexibilă a fost activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică cu simbolurile + sau -.

Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit, selectați poziția de gătit a zonei de gătit flexibile și apoi atingeți de două ori simbolul . Noul vas de gătit va fi detectat și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Indicație: În cazul în care vasul de gătit de pe poziția de gătit va fi deplasat sau ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Separarea celor două poziții de gătit

Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți simbolul .

Zona de gătit flexibilă este dezactivată. Cele două poziții de gătit funcționează în continuare ca două poziții de gătit independente.

Indicație: În cazul în care plita va fi deconectată și reconectată mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi comutată din nou pe două poziții de gătit independente.

Funcții de timp


Plita dvs. dispune de două funcții ale temporizatorului:

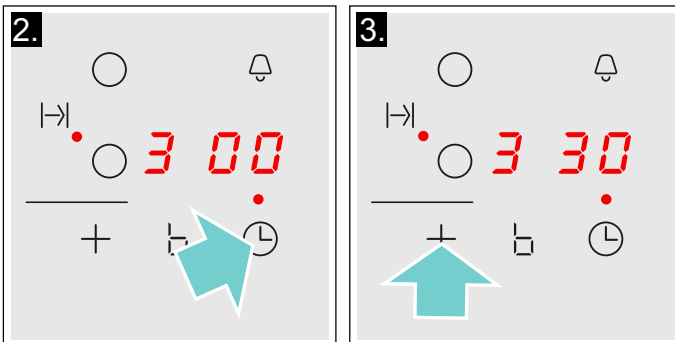
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie

Programarea timpului de preparare

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul . Pe afișajul poziției de gătit se aprinde ●. Pe afișajul temporizatorului apare 00.
3. Atingeți simbolul + sau -. Se afișează setarea de bază:
Simbolul +: 30 minute.
Simbolul -: 10 minute.




4. Cu simbolurile + sau - selectați timpul de preparare dorit.

După câteva secunde începe să se scurgă timpul.


Indicații

- Pentru toate zonele de gătit, poate fi setat automat același timp de preparare. Timpul setat se scurge independent pentru fiecare din zonele de gătit. În secțiunea → "Setări de bază" găsiți informații despre programarea automată a timpului de preparare
- În cazul în care zona de gătit flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul setat pentru întreaga zonă de gătit este același.

Modificarea sau ștergerea timpului

Selectați poziția de gătit. Atingeți simbolul  și modificați timpul de preparare cu simbolurile + sau -, sau setați timpul pe 00.

Odată trecut timpul

Zona de gătit se oprește. Este emis un semnal de avertizare și pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare 00 timp de 10 secunde. Indicatorul ● zonei de gătit se iluminează. La apăsarea simbolului , indicatoarele se sting și semnalul sonor încetează.

Indicații




- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul pentru poziția de gătit selectată.
- Puteți seta un timp de preparare de până la 99 de minute.

Ceasul cu alarmă de bucătărie



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

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

Astfel efectuați setările:


1. Ceasul de bucătărie cu alarmă poate fi setat în două moduri diferite:
 - La poziția de gătit selectată, atingeți de 2 ori simbolul .
 - Dacă nu este selectată nicio poziție de gătit, atingeți simbolul .
 Afișajul ● de lângă simbolul  se aprinde. Pe afișajul temporizatorului apare 00.
2. Atingeți simbolul + sau -. Se afișează setarea de bază.
Simbolul +: 10 minute.
Simbolul -: 05 minute.
3. Cu simbolurile + sau - setați timpul dorit. După câteva secunde începe să se scurgă timpul.

Modificarea sau ștergerea timpului

Atingeți de mai multe ori simbolul , până când se aprinde afișajul ● pe lângă simbolul . Modificați timpul sau setați timpul cu simbolurile + sau - pe 00.

Odată trecut timpul

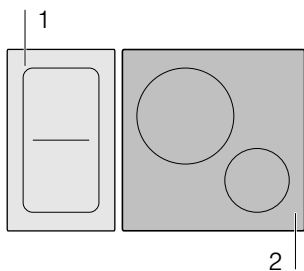
Este emis un semnal de avertizare. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare 00. După 10 secunde indicatoarele se sting.

La apăsarea simbolului , indicatoarele se sting și semnalul sonor încetează.

Funcția PowerBoost

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

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea). În caz contrar, pe afișajul zonei de gătit selectate se aprind intermitent simbolul **b** și **S**; apoi este reglată automat treapta de fierbere **S** selectată anterior, fără a fi activată funcția.



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

Activare

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Apăsați simbolul **b**.
Indicatorul **b** se iluminează.
Funcția s-a activat.

Dezactivare

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Apăsați simbolul **b**.
Indicatorul **b** nu va mai apărea și zona de gătit va reveni la nivelul de putere **S**.
Funcția s-a dezactivat.



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


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie deconectată.

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

Dezactivare: atingeți simbolul  timp de aprox. 4 secunde. Blocajul este dezactivat.

Siguranță automată pentru copii

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

Conectarea și deconectarea

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

Deconectarea automată de siguranță

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

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

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

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

Setări de bază

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


Afișaj	Funcție
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 0 Manual*. 1 Automat. 2 Funcție dezactivată.
c 2	Semnale sonore 0 Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. 1 Numai semnalul de operare greșită este conectat. 2 Numai semnalul de confirmare este conectat. 3 Toate semnalele sonore sunt conectate.*
c 5	Programarea automată a timpului de preparare 00 Deconectat.* 0 1-99 Perioadă de timp până la oprirea automată.
c 6	Durata semnalului sonor al funcției de temporizare 1 10 secunde.* 2 30 secunde. 3 1 minut.
c 7	Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. 0 Dezactivat. Putere maximă plită. */** 1 1000 W putere minimă. 1. 1500 W ... 3 Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. 3. Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. 4 4000 W 4. Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... 9 sau 9. Puterea maximă a plitei.**
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit 0 Nelimitat: se păstrează ultima zonă de gătit selectată.* 1 Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar pentru câteva secunde.
c 12	Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare 0 Neadekvat 1 Nu este optim 2 Adecvat
c 0	Revenirea la setările standard 0 Setări personalizate.* 1 Revenirea la setările din fabrică.

*Setarea din fabrică



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

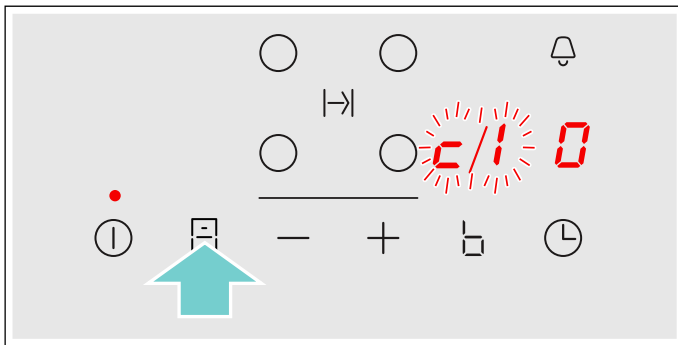
Accesarea setărilor de bază:


Plita trebuie să fie deconectată.

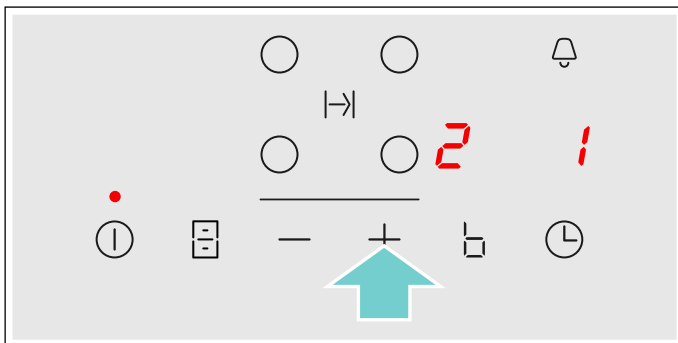
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul  timp de aprox. 4 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți simbolurile + sau - pentru a vizualiza afișajele individuale.

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

3. Printr-o atingere repetată a simbolului , se activează setările de bază. Pe afișaje se aprind intermitent și alternativ 1 și 2, iar  apare ca presetare.



4. Atingeți repetat simbolul  până când apare funcția dorită.
5. Apoi selectați setarea dorită cu simbolurile + și -.



6. Atingeți simbolul  timp de cel puțin 4 secunde.

Setările au fost salvate.

Ieșirea din reglajele de bază

Oprii plita de gătit de la întrerupătorul principal.

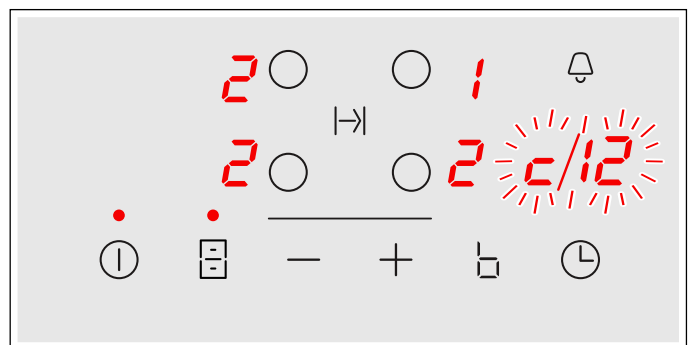
Testul vaselor de gătit

Această funcție permite verificarea rapidității și calității procesului de preparare în funcție de vasul de gătit.


Rezultatul reprezintă o valoare de referință și depinde de caracteristicile vasului de gătit și de zona de gătit folosită.

1. Așezați vasul de gătit rece cu cca. 200 ml de apă în centru pe zona de gătit al cărui diametru se potrivește cel mai bine cu baza vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați setarea **c 1 2**.
3. Atingeți simbolul + sau -. Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde intermitent -. Funcția este activată.

După 10 secunde, pe afișajul zonei de gătit se aprinde rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea procesului de preparare.



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

Rezultat	
	Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*
1	Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.*
2	Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în ordine.

* Dacă este disponibilă o zonă de gătit mai mică, încercați vasul de gătit încă o dată pe zona de gătit mai mică.

Pentru a activa din nou funcția, selectați simbolul + sau -.

Indicații

- Zona de gătit flexibilă este o poziție de gătit unică; folosiți un singur vas de gătit.
- Atunci când poziția de gătit folosită este mult mai mică decât diametrul vasului de gătit, cel mai probabil se încălzește numai mijlocul vasului, iar rezultatul nu poate fi cel mai bun posibil sau satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Găsiți informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

PowerManager

Prin funcția Power Manager se poate seta capacitatea totală a plitei.

Plita este presetată din fabrică. Puterea maximă este menționată pe plăcuța de identificare a modelului. Prin funcția Power Manager valoarea poate fi modificată conform cerințelor fiecărei instalații electrice.

Pentru a nu se depăși această valoare de setare, plita distribuie automat puterea disponibilă la plitele conectate.

Cu funcția Power Manager activată, capacitatea unei plite poate fi redusă temporar sub valoarea nominală. Dacă porniți o plită și dacă se atinge limita de putere, pe afișajul plitei apare pentru scurt timp **_**. Aparatul reglează și alege independent cea mai mare treaptă de putere posibilă.

Pentru informații suplimentare privind capacitatea totală a plitei, consultați capitolul → *"Setări de bază"*

Curățarea

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

Plită de gătit

Curățarea

Curățați întotdeauna plita după ce ați gătit. Prin aceasta se va preveni arderea resturilor aderente. Curățați plita abia după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins.

Curățați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu un șervet, pentru a nu se forma pete de calcar.

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip. Vă rugăm să respectați indicațiile de pe ambalajul produsului, oferite de producător.

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați datele oferite de către producători.

Puteți achiziționa răzuitoare pentru geamuri adecvate de la unitatea service abilitată sau prin magazinul nostru online.

Veți obține rezultate bune de curățare cu bureții speciali pentru curățarea plitelor vitroceramice.

Pete posibile

Resturi de calcar și de apă	Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.*
Zahăr, amidon din orez sau mase plastice	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*

* Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.

Indicație: Nu folosiți produse de curățare atâta timp cât plita este fierbinte, astfel se pot forma pete. Asigurați-vă că îndepărtați toate resturile de produs de curățare utilizat.

Rama plitei

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

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent de vase
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare pentru sticlă sau obiecte ascuțite.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

De ce nu pot să conectez plita și de ce este aprins simbolul siguranței pentru copii?

Siguranța pentru copii este activată.

Informații cu privire la această funcție găsiți în capitolul → "*Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor*"

De ce se aprind intermitent afișajele și se aude un semnal?

Îndepărtați lichidele sau resturile de alimente de pe panoul de comandă. Îndepărtați toate obiectele care sunt așezate pe panoul de comandă.

Găsiți instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor în capitolul → "*Setări de bază*"

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

În funcție de natura fundului veselei de gătit, pot fi generate zgomote la funcționarea plitei. Aceste zgomote sunt normale, ele fac parte din tehnologia cu inducție și nu indică nicio defecțiune.

Zgomote posibile:

Bâzâit adânc ca la un transformator:

Este generat la prepararea la o treaptă de fierbere înaltă. Zgomotul dispare sau volumul său scade dacă va fi redusă treapta de fierbere.

Fluierat adânc:

Este generat când vesela de gătit este goală. Acest zgomot dispare dacă se adaugă apă sau alimente în vesela de gătit.

Fâșâit:

Este generat la vasele de gătit din materiale diferite așezate unul peste altul sau la utilizarea simultană a unor vase de gătit de diverse mărimi și materiale diferite. Volumul zgomotului poate varia în funcție de cantitatea de alimente și de modul de preparare.

Fluierături înalte:

Pot fi generate când două poziții de fierbere funcționează simultan la treapta de fierbere cea mai mare. Fluierăturile dispar sau devin mai slabe dacă se reduce treapta de fierbere.

Zgomot de ventilator:

Plita este echipată cu un ventilator care se conectează la temperaturi mari. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea plitei în cazul în care temperatura măsurată este încă prea mare.

Vase de gătit

Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "*Gătitul cu inducție*".

De ce nu se încălzește poziția de gătit și treapta de preparare termică se aprinde intermitent?

Poziția de gătit pe care se găsește vasul de gătit nu este conectată.

Asigurați-vă că este conectată acea poziție de gătit pe care se găsește vasul de gătit.

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit găsiți în capitolele → "*Gătitul cu inducție*" și → "*Zona Flex*".

De ce durează atât de mult până când se încălzește vasul de gătit, respectiv de ce nu se încălzește vasul suficient, deși a fost setată o treaptă de preparare termică mare?

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit găsiți în capitolele → "*Gătitul cu inducție*" și → "*Zona Flex*".

Curățare

Cum se curăță plita?

Veți obține rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru vitroceramică. Este recomandabil să nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți abrazivi.

Informații suplimentare cu privire la curățarea și îngrijirea plitei găsiți în capitolul → "Curățarea"

? Defecțiuni – ce este de făcut?

De regulă, defecțiunile sunt detalii minore ușor de remediat. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Afișaj	Cauza posibilă	Remedierea erorii
niciunul	Este întreruptă alimentarea cu curent electric. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul unui alt aparat electric dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apălați la unitatea service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Afișajul — se aprinde intermitent în afișajele pozițiilor de gătit	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
F2	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat poziția de gătit corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți orice simbol al plitei.
F4	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate pozițiile de gătit au fost deconectate.	
F5 + treaptă de preparare termică și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți găti în continuare.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de gătit a fost deconectată.	Îndepărtați oala. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea indicatorului de eroare, puteți găti în continuare.
F1/F6	Poziția de gătit este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dvs. de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reporniți poziția de gătit.
F8	Poziția de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
E9000 E90 10	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Luați legătura cu furnizorul dvs. de curent electric.
U400	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că aceasta a fost conectată conform schemei de conexiuni.

Nu așezați oale fierbinți lângă sau pe panoul de comandă.

Indicații

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

**Unitatea service abilitată**

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

Numărul E și numărul FD:

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului.

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

- în certificatul aparatului.
- la partea inferioară a plitei.

Numărul E poate fi găsit și pe suprafața de sticlă a plitei. Puteți verifica indexul unității service abilitate (KI) și numărul FD accesând setările de bază. În acest sens consultați capitolul → "Setări de bază".

Țineți cont de faptul că, în cazul unei operări greșite, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici în timpul perioadei de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate de verificare

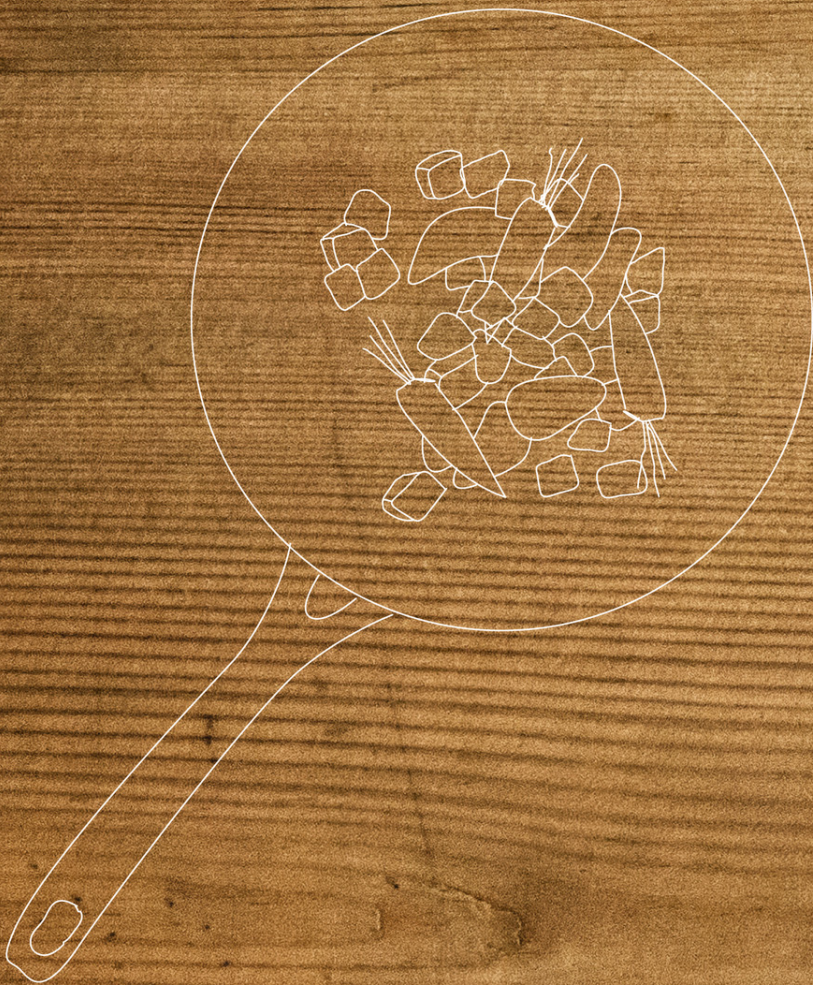
Acest tabel a fost realizat pentru instituttele de verificare, în scopul facilitării testării aparatelor noastre.

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

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

Preparate de verificare	Veselă	Preîncălzire		Capac	Preparare	
		Treapta de preparare termică	Durata de preparare (min:sec)		Treapta de preparare termică	Capac
Topirea ciocolatei						
Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte						
Tocană de linte*						
Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.	Da
Tocană de linte din conservă						
De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco.						
Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.	Da
Prepararea sosului Béchamel						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rântaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
Prepararea orezului cu lapte						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Când laptele a atins cca. 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.	cca. 5:30	Nu	3	Nu
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.	cca. 5:30	Nu	2.	Nu
Prepararea orezului*						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.	Da
Pulpă de porc prăjită						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prepararea clătitorilor**						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați						
Cantitatea: 2 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001407752
980724(00)
hu, ro