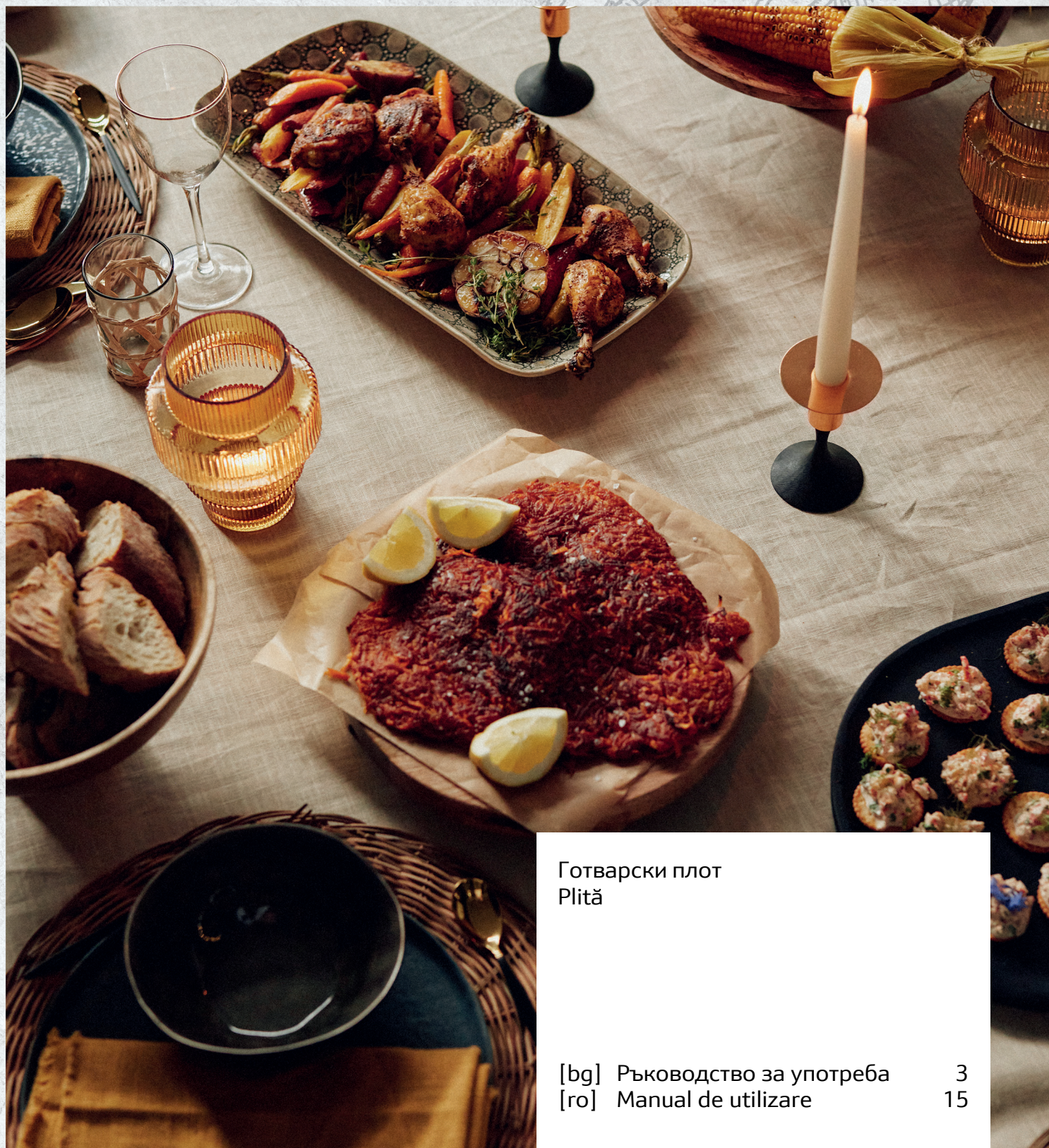




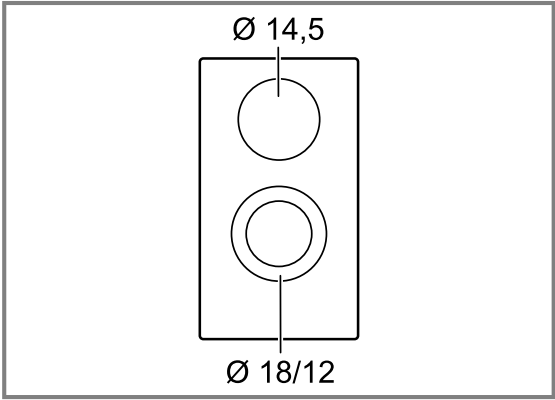
Готварски плот
Plită

[bg]	Ръководство за употреба	3
[ro]	Manual de utilizare	15



TL13FD9T8 T13TDF9L8

TL13FD9T8, T13TDF9L8



Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



Съдържание

1	Безопасност	3	10	Функция за поддържане в топло състояние	11
2	Предотвратяване на материални щети	4	11	Защита при почистване	11
3	Опазване на околната среда и икономия	5	12	Индикация на потреблението на енергия	11
4	Запознаване	5	13	Основни настройки	11
5	Основни положения при работа с уреда	6	14	Почистване и поддръжка	12
6	Функция Powerboost	9	15	Отстраняване на неизправности	13
7	Функция за обезопасяване спрямо деца	9	16	Предаване за отпадъци	14
8	Времеви функции	9	17	Отдел по обслужване на клиенти	14
9	Автоматично изключване	10			

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктовата информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- до височина от 2000 m над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности

или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение. Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

Хранителните продукти могат да се запалят.

- ▶ Процесът на готвене трябва да се следи. По-късият процес трябва да се следи постоянно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

Дръжките на готварския съд могат да се нагорещат силно по време на работа. Ако дръжките на нагревателната зона се облъчат, дръжките могат да станат особено горещи.

- ▶ Винаги покривайте цялата нагревателна зона с готварския съд.
- ▶ Използвайте кухненски ръкавици.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не използвайте повреден уред.
- ▶ Ако повърхността е нахъсана, уредът трябва да се изключи, за да се предотврати възможен електроудар. За целта не изключвайте уреда от главния прекъсвач, а през предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се с отдела по обслужване на клиенти. → *Страница 14*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускате контакт на захранващия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.

2 Предотвратяване на материални щети

ВНИМАНИЕ

Тенджери и тигани с грапаво дъно надраскват стъклокерамиката.

- ▶ Проверете съдовете.

Извиране до дъно на ястието може да повреди готварския съд или уреда.

- ▶ Никога не поставяйте тенджери без съдържание върху горещ котлон и не оставяйте ястията да изврат до дъно.

Неправилно поставен готварски съд може да доведе до прегряване на уреда.

- ▶ Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери върху елементите за обслужване или рамката на готварския плот.

Ако върху готварския плот паднат твърди или остри предмети, са възможни повреди.

- ▶ Не оставяйте твърди или остри предмети да паднат върху готварския плот.

Непоустойчиви материали се стопяват върху горещите котлони.

- ▶ Не използвайте защитно фолио за печка.
- ▶ Не използвайте алуминиево фолио или пластмасови съдове.

2.1 Общ преглед на най-честите повреди

Тук ще намерите най-честите повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Прелели ястия	Незабавно отстранявайте прелели ястия със стъргалка за стъкло.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Неподходящи почистващи средства	Използвайте почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика.
Драскотини	Сол, захар или пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
Драскотини	Тенджери или тигани с грапаво дъно	Проверете съдовете.
Оцветяване	Неподходящи почистващи средства	Използвайте почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика.
Оцветяване	Абразивно износване на съдовете, напр. от алуминий	Повдигайте тенджерите и тиганите, за да ги преместите.
Отчупвания	Захар или ястия с високо съдържание на захар	Незабавно отстранявайте прелели ястия със стъргалка за стъкло.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата. Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

Съвет: Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- ✓ Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- ✓ Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- ✓ Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- ✓ През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- ✓ Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- ✓ Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

- ✓ Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене.

- ✓ С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

Използвайте остатъчната топлина на готварския плот.

При по-продължително време за готвене изключете котлона 5 – 10 минути преди края на времето за готвене.

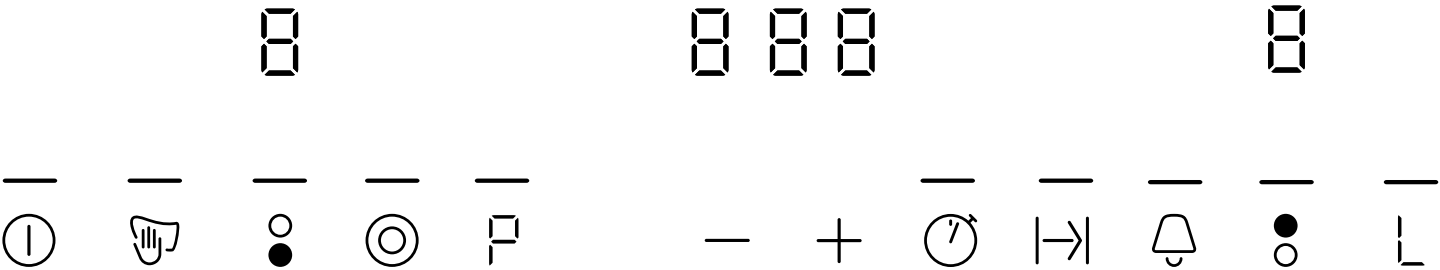
- ✓ Неизползвана остатъчна топлина увеличава разхода на ток.

4 Запознаване

Ръководството за употреба важи за различни котлони. Размерите на готварските плотове са посочени в прегледа на типа. → *Страница 2*

4.1 Панел за обслужване

Посредством панела за обслужване се настройват всички функции на Вашия уред и се извежда информация относно режима на работа.



Индикации

Дисплеите показват настроени стойности и функции.

Индика-тор	Име
	Степени за готвене
	Остатъчна топлина
	Функция Powerboost
	Функция за поддържане в топло състояние
	Таймер

Сензорни полета

Сензорните полета представляват чувствителни на до-пир повърхности. За избор на функция натиснете съот-ветното поле.

ВНИМАНИЕ

Неправилно поставен готварски съд може да доведе до прегряване на уреда.
▶ Никога не поставяйте горещи тигани или тенджери върху елементите за обслужване или рамката на гот-варския плот.

Сензорно поле	Име
	Главен превключвател
	Защита при почистване
	Избор на котлон
	Включване двукръгов котлон
	Функция Powerboost
	Диапазон за настройка
	Count up таймер

Сензорно поле	Име
	Таймер
	Кухненски таймер
	Функция за поддържане в топло състояние

Забележка: Поддържайте панела за обслужване винаги сух. Влагата нарушава функционирането.

4.2 Котлони

Тук ще намерите общ преглед на различните допълни-телни нагреватели на котлоните.
При активиране на допълнителните нагреватели съот-ветните индикатори светват.

котлон	Включване и изключване
	Еднокръгов котлон
	Двукръгов кот-лон
	Изберете котлон и натиснете

4.3 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има съответно един двустепенен инди-катор за остатъчна топлина за всеки котлон. Не докос-вайте котлона, докато индикаторът за остатъчна топли-на свети.

Индикатор	Значение
	Котлонът е достатъчно горещ за поддър-жане в топло състояние на малки ястия или топене на кувертюр.
	Котлонът е горещ.

5 Основни положения при работа с уреда

5.1 Включване и изключване на готварския плот

С главния превключвател можете да включвате и изк-лючвате готварския плот.

Включване на готварския плот

- ▶ Натиснете ①.
- ✓ Прозвучава сигнал.
- ✓ Светещият стълб над ① светва.
- ✓ Индикаторите на панела за обслужване и на индикатора за степени на готвене ② светят.
- ✓ Готварският плот е готов за работа.

Изключване на готварския плот

- ▶ Натиснете ① докато светещият стълб над ① и индикаторът за степени на готвене не угаснат.
- ✓ Всички котлони са изключени.
- ✓ Индикаторът за остатъчна топлина свети, докато всички котлони се охладят достатъчно.

Забележки

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 10-60 секунди.
- Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. При повторно включване през този период готварският плот се включва с предишните настройки.

5.2 Настройване на котлоните

В зоната за настройка можете да настроите мощността на нагряване на котлона.

Степен за готвене

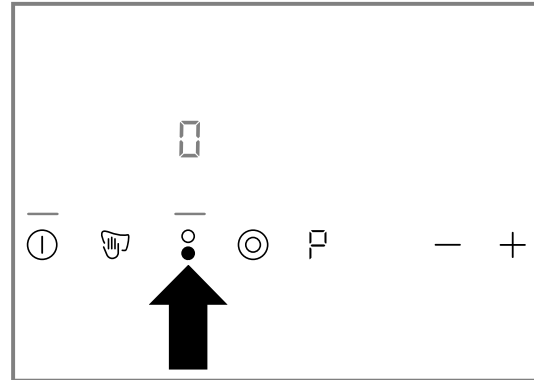
1	най-ниска мощност
9	най-висока мощност
.	Всяка степен за готвене има междинна степен, напр. 4. .

Забележки

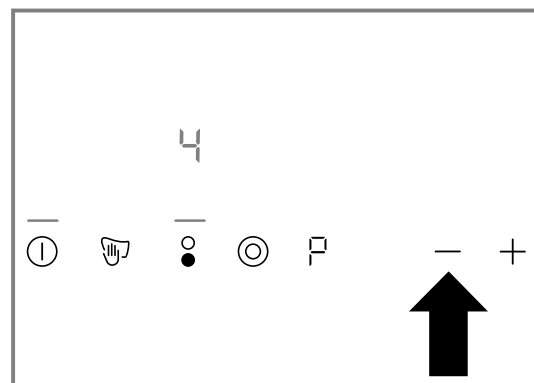
- Тъмни участъци в зоната на нажежаване на котлона са обусловени технически. Те не оказват влияние върху функционирането на котлона.
- Котлонът регулира температурата чрез включване и изключване на нагряването. Нагряването може да се включва и изключва и при най-висока мощност.
 - Така чувствителните компоненти са защитени срещу прегряване.
 - Уредът е защитен срещу електрическо претоварване.
 - Постигат се по-добри резултати от готвенето.
- При многокръгови котлони нагревателите на вътрешните нагревателни кръгове и допълнителните нагреватели могат да се включват и изключват по различно време.

Настройване на степените за готвене

1. Изберете котлона с ② или ③.



- ✓ На индикацията на степеня за готвене свети ②. Светещият стълб над ② или ③.
2. През следващите 10 секунди натиснете + или –.



Показва се основната настройка.

- + Степен за готвене 9
- – Степен за готвене 4

Промяна на степените за готвене

1. Изберете котлона с ② или ③.
2. Натиснете + или –, докато се покаже желаната степен за готвене.

Изключване на котлон

Можете да изключите котлона по 2 начина.

- ▶ При нужда изберете една от опциите:
 - ▶ Натиснете ② или ③ докато на индикатора за степени на котлона не се покаже ②.
 - ▶ Изберете котлона с ② или ③ и натиснете + или – докато на индикатора за степени на котлона не се покаже ②.
- ✓ След 10 секунди се показва индикаторът за остатъчна топлина.

Забележка: Последно настроеният котлон остава активен. Можете да настроите котлона без да избирате наново.

5.3 Препоръчителни настройки за готвене

Следва обзор на различни ястия с подходящи степени за готвене.

Времето за готвене варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните. Степента за доприготвяне зависи от използвания готварски съд.

Указания за приготвяне

- За кипване използвайте степен за готвене 9.
- Разбърквайте периодично по-гъстите ястия.

- Препоръчително е хранителните продукти, които ще се запържват на висока температура или от които изтича голямо количество сок, да се запържват на малки порции.
- Съвети за енергоспестяващо готвене. → *Страница 5*

Разтапяне

Ястие	Степен за доприготвяне	Продължителност на доприготвяне в минути
Шоколад, кувертюр	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-

Затопляне или поддържане в топло състояние

Яхния, напр. лещена яхния	1-2	-
Мляко ¹	1.-2.	-
Наденички във вода ¹	3-4	-

Размразяване и загряване

Спанак, замразен	2.-3.	10-20
Гулаш, замразен	2.-3.	20-30

Приготвяне на бавен огън

Кнедли, кюфтета ^{2,3}	4.-5.	20-30
Риба ^{2,3}	4-5	10-15
Бял сос, напр. бешамел	1-2	3-6
Разбити сосове, напр. сос бернез или сос холандез	3-4	8-12

Варене, готвене на пара или задушаване

Ориз с двойно количество вода	2-3	15-30
Мляко с ориз	1.-2.	35-45
Варени картофи (с обелките)	4-5	25-30
Варени картофи (без обелките)	4-5	15-25
Тестени изделия, паста ^{2,3}	6-7	6-10
Яхния, супа	3.-4.	15-60
Зеленчуци, пресни	2.-3.	10-20
Зеленчуци, замразени	3.-4.	10-20
Ястие в тенджерата под налягане	4-5	-

Задушаване (месо)

Руладина	4-5	50-60
Задушено месо	4-5	60-100
Гулаш	2.-3.	50-60

Пържене с малко количество мазнина

Пържете ястията без капак.

Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10
Шницел, замразен	6-7	8-12
Котлети, натюр или панирани ⁴	6-7	8-12
Стек, 3 см дебел	7-8	8-12

Кюфте, дебелина 3 см ⁴	4.-5.	30-40
Хамбургери, дебелина 2 см ⁴	6-7	10-20
Птичи гърди, дебелина 2 см ⁴	5-6	10-20
Птичи гърди, замразени ⁴	5-6	10-30
Риба или филе от риба, натюр	5-6	8-20
Риба или филе от риба, панирани	6-7	8-20
Риба или филе от риба, панирани и замразени, напр. рибени пръчици	6-7	8-12
Скариди	7-8	4-10
Сотиране на зеленчуци или гъби, пресни	7-8	10-20
Зеленчуци или месо на лентички по азиатски	7.-8.	15-20
Ястия на тиган, замразени	6-7	6-10
Палачинки	6-7	последователно
Омлет	3.-4.	последователно
Яйца на очи	5-6	3-6

Пържене (фритиране)

Фритирайте хранителните продукти на порции от по 150 – 200 г в 1 – 2 l олио. Пригответе ястията без капак.

Замразени продукти, напр. пържени картофи или пилешки нъгетти	8-9	-
Крокети, замразени	7-8	-
Месо, напр. пиле	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци или гъби, панирани или в бирено тесто	5-6	-
Темпура		
Дребни сладкарски изделия, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

¹ Гответе ястието без капак.

² Оставете водата да заври при затворен капак.

³ Продължете готвенето на ястието без капак.

⁴ Обърнете многократно ястието.

6 Функция Powerboost

С функцията Powerboost можете да загревате по-големи количества вода още по-бързо, отколкото със степен за готвене 9.

Функцията Powerboost е на разположение само при котлони, обозначени с P.

6.1 Включване на функцията Powerboost

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Функцията Powerboost загрева бързо масла и мазнини. Прегрели масла и мазнини се възпламеняват бързо.

- ▶ Никога не оставяйте процеса на готвене без наблюдение.

Изискване: За работа на функцията Powerboost при двукръгови котлони е необходимо вторият нагревателен кръг да е включен.

1. Изберете котлона с P или P.
2. Натиснете P.

6.2 Изключване на функцията Powerboost

Ако не изключите Powerboost функцията, функцията Powerboost се изключва автоматично след известно време. Котлонът отново превключва на степен за готвене 9.

1. Изберете котлона с P или P.
2. Натиснете P.

7 Функция за обезопасяване спрямо деца

С функцията за обезопасяване спрямо деца можете да предотвратите включване на готварския плот от деца.

7.1 Включване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот е изключен.

- ▶ Натиснете и задръжте  около 4 секунди.
- ✓  свети в продължение на 10 секунди.
- ✓ Готварският плот е блокиран.

7.2 Изключване на функцията за обезопасяване спрямо деца

Изискване: Готварският плот е изключен.

- ▶ Натиснете и задръжте  около 4 секунди.
- ✓ Блокирането е отменено.

7.3 Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца

Функцията за обезопасяване спрямо деца се включва автоматично, когато изключите уреда.

Автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца можете да активирате в основните настройки.

→ Страница 11

8 Времеви функции

Вашият уред разполага с различни времеви функции, с които можете да настроите продължителност, кухненски таймер или хронометър.

8.1 Продължителност

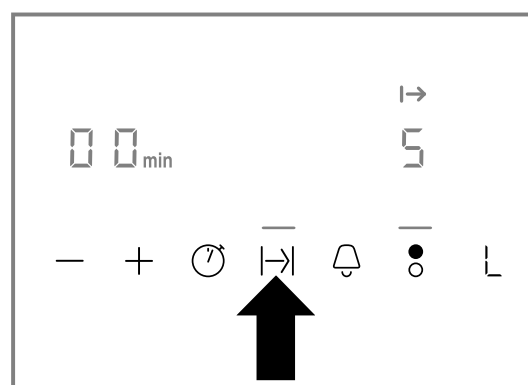
Настройвате определена продължителност за желания котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

Можете да настроите продължителност до 99 минути.

Настройка на продължителността

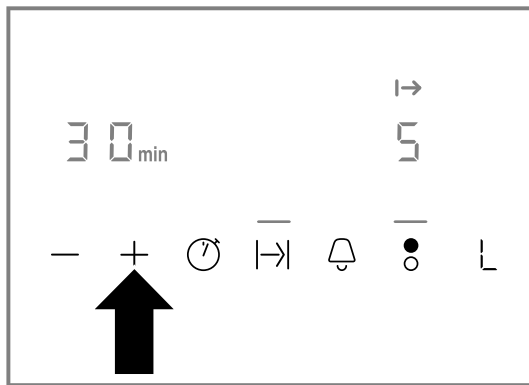
1. Изберете котлона с P или P.

2. Натиснете .



- ✓ Светещият стълб над  мига.
- ✓ На индикацията на таймера свети 00 min.

3. През следващите 10 секунди натиснете + или —.



- +: 30 минути
- -: 10 минути
- ✓ Показва се предложена стойност.
- 4. С + или — настройте желаната продължителност.
- ✓ Продължителността започва да тече. Когато е настроена продължителност за няколко котлона, се показва най-кратката продължителност.
- ✓ — над I-И свети.
- ✓ I-И свети ярко.
- ✓ След изтичане на продължителността котлонът се изключва. Сигнал прозвучава и в индикатора мига 55 за 1 минута. Индикаторът I-И мига.

Коригиране или изтриване на продължителност

1. Изберете котлона с 8 или 8.
2. Натиснете I-И.
3. Променете продължителността с + или — или настройте на 55.

Изключване на продължителен сигнал

Можете да изключите сигнала ръчно.

- Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикациите угасват и сигналът спира.

Автоматичен таймер

Посредством тази функция можете да зададете продължителност за всеки котлон. След всяко включване на даден котлон зададената продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичане на продължителността.

Можете да включите автоматичния таймер в основните настройки. → Страница 11

Съвет: Автоматичният таймер важи за всички котлони. Можете да намалите или изтриете продължителността за отделен котлон. → Страница 9

8.2 Кухненски таймер

Можете да определите време до 99 минути, след което да прозвучава сигнал. Кухненският таймер е независим от всички други настройки.

Настройване на кухненския таймер

1. Натиснете 4.
- ✓ Светещият стълб над 4 светва.
- ✓ На индикацията на таймера свети 55.
2. През следващите 10 секунди натиснете + или —.
- -: 5 минути
- +: 10 минути
- ✓ Показва се предложена стойност.
3. Настройте желаното време с + или —.
- ✓ Времето изтича.
- ✓ Когато времето изтече, прозвучава сигнал. В индикатора на таймера свети 55 за 1 минута.
- ✓ Светещият стълб над 4 свети ярко.

Коригиране на времето

1. Натиснете 4.
2. Настройте времето с + или — наново.

Изключване сигнала на таймера

Можете да изключите сигнала ръчно.

- Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикаторът угасва и звуковият сигнал спира.

8.3 Функция хронометър

Функцията хронометър индикира времето, изтекло след активиране на функцията.

Функцията хронометър е активна само когато готварският плот е включен. Когато готварският плот се изключи, се изключва и функцията хронометър.

Включване на функцията хронометър

- Натиснете 0.
- ✓ Светещият стълб над 0 светва.
- ✓ На индикатора на таймера се появява 55.
- ✓ Отброяването започва.
- ✓ През първата минута се показват секунди, след това минути.

Изключване на функцията хронометър

- Натиснете 0.
- ✓ Индикацията на таймера угасва.

9 Автоматично изключване

Ако не промените настройките на даден котлон за дълъг период от време, се активира автоматичното изключване.

Моментът на изключване на котлона зависи от настроената степен за готвене (1 до 10 часа).

Нагриването на котлона се изключва. На индикацията на котлона мигат последователно F8 и индикаторът за остатъчна топлина H/и.

9.1 Продължаване на готвенето след автоматично изключване

1. Натиснете произволно сензорно поле.
- ✓ Индикаторът угасва.
2. Настройте наново желаната котлон.

10 Функция за поддържане в топло състояние

С функцията за поддържане в топло състояние можете да разтопите шоколад или масло, както и да поддържате в топло състояние ястия или съдове.

10.1 Включване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлона с  или .

2. Натиснете **L**.

✓ На индикацията на степента за готвене свети **L**.

10.2 Изключване на функцията за поддържане в топло състояние

1. Изберете котлона с  или .

2. Натиснете **L**.

✓ На индикацията на степента за готвене свети **L**.

11 Защита при почистване

Когато избърсвате панела за обслужване, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят. За да избегнете това, Вашият готварски плот е оборудван с функция за защита при почистване. Главният превключвател не се покрива от функцията за защита при почистване. Можете да изключите готварския плот по всяко време.

11.1 Активиране на защитата при почистване

- ▶ Натиснете .

✓ Прозвучава сигнал.

✓ Светещият стълб над  светва.

✓ Панелът за обслужване е блокиран в продължение на 30 секунди.

12 Индикация на потреблението на енергия

Тази функция показва общото потребление на електроенергия от включването до изключването на уреда. След изключването потреблението се показва в продължение на 10 секунди в киловатчасове, напр. 1,08 kWh.

Точността на индикацията зависи също от качеството на напрежението на електрическата мрежа. Индикацията може да се активира в основните настройки. → Страница 11

13 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

13.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще получите преглед на основните настройки и настроените фабрично стойности.

Инди-катор	Избор
 1	Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца  – Изключено. ¹  – Включено.  – Ръчната и автоматичната функция за обезопасяване спрямо деца са изключени.
 2	Звуков сигнал  – Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са изключени. Сигналът на главния превключвател остава включен.  – Само сигналът за неправилно обслужване е включен.  – Само сигналът за потвърждение е включен.  – Сигналът за потвърждение и сигналът за неправилно обслужване са включени. ¹
 3	Индикация на потреблението на енергия

Инди-катор	Избор
	Информирайте се относно мрежовото напрежение при Вашия доставчик на електроенергия.  – Индикацията на потреблението е изключена. ¹  – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 230 V.  – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 400 V.  – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 220 V.  – Индикация на потреблението при мрежово напрежение 240 V.
 5	Автоматичен таймер  – Изключено. ¹  – Продължителност, след която котлоните се изключват.
 6	Продължителност на сигнала за край на таймера  – 10 секунди. ¹  – 30 секунди.  – 1 минута.
 7	Включване на нагревателите  – Изключено.  – Включено.

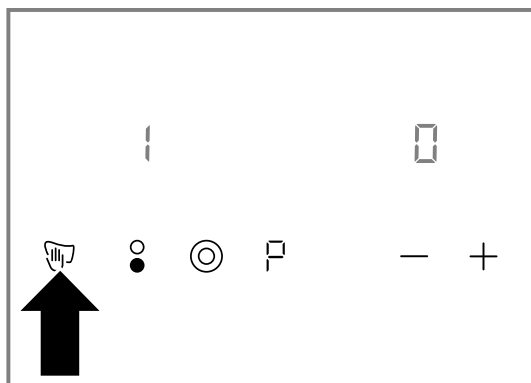
¹ Фабрична настройка

Инди- катор	Избор
	2 – Последната настройка преди изключването на котлона. ¹
ε 9	Време на избор на котлоните 9 – Неограничено: винаги можете да настроите последно избрания котлон без повторен избор. ¹ ! – Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избирането. След това трябва да изберете отново котлон преди настройването.
ε 0	Възстановяване на фабричните настройки 0 – Изключено. ¹ ! – Включено.

13.2 Промяна на основна настройка

Изискване: Готварският плот е изключен.

1. Натиснете ①.
2. В рамките на следващите 10 секунди задръжте натиснат ② за 4 секунди.



- ✓ На левия дисплей мигат последователно ε и !.
- ✓ На десния дисплей свети 9.

3. Натискайте ③ докато желаният индикатор не се покаже.
4. Настройте желаната стойност с + или –.



5. Натиснете и задръжте ④ за 4 секунди.
- ✓ Настройката е активирана.

Съвет: Изключете готварския плот с ①, за да излезете от основните настройки. Отново включете готварския плот и го настройте наново.

14 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

14.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в онлайн магазина или в търговската мрежа.

ВНИМАНИЕ

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства
- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна

- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

14.2 Почистване на стъклокерамика

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

Забележка: Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства.

→ Страница 12

Изискване: Готварският плот е охладен.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика.
Вземете под внимание указанията за почистване, посочени на опаковката на почистващия препарат.

Съвет: Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

¹ Фабрична настройка

14.3 Почистване на рамката на готварския плот

След употреба почистете рамката на готварския плот, ако по нея има замърсявания или петна.

Забележки

- Вземете под внимание информацията относно подходящите почистващи средства. → *Страница 12*

- Не използвайте стъргалка за стъкло.

- Почистете рамката на готварския плот с горещ миеш разтвор и мека кърпа. Преди употреба изплакнете щателно новите попителни кърпи швампих.
- Подсушете с мека кърпа.

15 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ *"Отдел по обслужване на клиенти", Страница 14*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Котлонът загрява, но индикаторът не функционира.

- Изключете предпазителя от таблото.
- Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. Той може да се включи по-късно непредвидено.

- Изключете предпазителя от таблото.
- Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

15.1 Указания на дисплея

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Няма	Спиране на електрозахранването. 1. Проверете бушона на уреда. 2. Посредством други електрически уреди проверете дали е налице спиране на електричеството.
Всички индикатори мигат	Панелът за обслужване е мокър или върху него има предмети. ► Изсушете панела за обслужване или свалете предмета.
F 2	Няколко котлона са работили с висока мощност за продължителен период от време. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. 1. Изчакайте известно време. 2. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F 4	Въпреки изключването чрез F2 електрониката е продължила да загрява. Затова всички котлони са били изключени. 1. Изчакайте известно време. 2. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F 5 и степената за готвене мигат последователно. Прозвучава звуков сигнал.	Гореща тенджерата в зоната на панела за обслужване. Съществува опасност от прегряване на електрониката. ► Отстранете тенджерата. ✓ Индикацията угасва след кратко време.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
F 5 и звуков сигнал	Гореща тенджерата в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. 1. Отстранете тенджерата. 2. Изчакайте известно време. 3. Докоснете произволно сензорно поле. ✓ Когато съобщението повече не се показва, електрониката се е охладила достатъчно. Можете да продължите готвенето.
F 8	Котлонът е работил твърде дълго и се е изключил автоматично. Веднага можете да включите котлона отново.
dE и котлоните не загряват	Активиран е демонстрационен режим. 1. Изключете уреда от електрическата мрежа за 30 секунди, като изключите за кратко предпазителя от таблото. 2. Натиснете произволно сензорно поле през следващите 3 минути.
На дисплея се показва съобщение с "E", напр. E0111.	Електрониката е установила грешка. 1. Изключете и включете отново уреда. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 14

16 Предаване за отпадъци

16.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран

търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

17 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Забележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред. Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.

Информацията съгласно Регламент (EU) 66/2014 и (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на www.neff-home.com на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

17.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда.

Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.
- на долната страна на готварския плот.

Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

Informații și explicații suplimentare pot fi găsite online.
Scanați codul QR de pe pagina de pornire.



Cuprins

1 Siguranța	15	9 Deconectare automată	22
2 Prevenirea prejudiciilor materiale	17	10 Funcția de menținere la cald	23
3 Protecția mediului și economisirea	17	11 Protecție la ștergere	23
4 Cunoașterea	18	12 Afișaj pentru consumul de energie	23
5 Utilizarea de bază	19	13 Setările de bază	23
6 Funcția Powerboost	21	14 Curățare și îngrijire	25
7 Sistemul de siguranță împotriva accesului co- piilor	21	15 Remediați defecțiunile	25
8 Funcții de timp	21	16 Evacuarea ca deșeu	26
		17 Serviciul clienți	27

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

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

1.2 Utilizarea conform destinației

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

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înre-

gistrate conform normei EN 50615 este oprită.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

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

1.4 Utilizarea în siguranță

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

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

Mânerele vasul de gătit se pot înfierbânta puternic în timpul funcționării. Când mânerele sunt iradiate de zona de încălzire, acestea se pot înfierbânta extrem de puternic.

- ▶ Acoperiți întotdeauna întreaga zonă de încălzire cu vasul de gătit.
- ▶ Utilizați mănuși de bucătărie.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.

- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.

- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

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

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

→ *Pagina 27*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

2 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitro-ceramică.

► Verificarea veselei.

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

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

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

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

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

► Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite.

Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.

► Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.

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

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

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

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

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

► Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit.

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

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

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

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

✓ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Gătiți cu o cantitate mică de apă.

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

Reveniți cât mai rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.

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

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpuri de preparare mai îndelungate decoectați zona de gătire cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

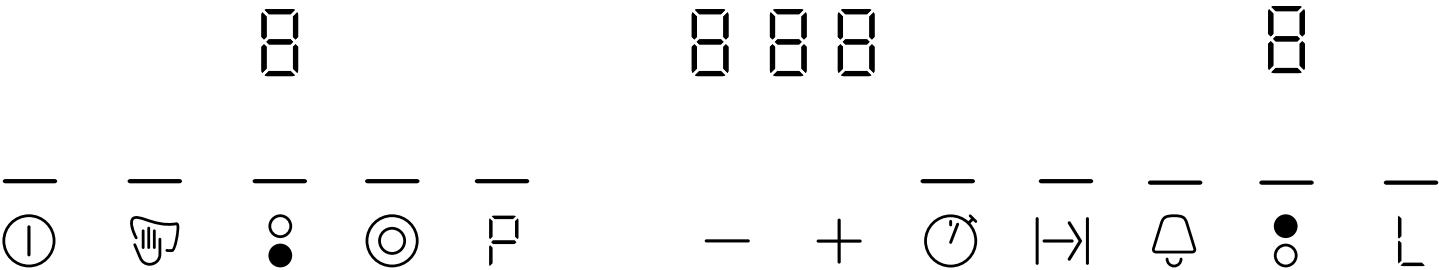
✓ Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

4 Cunoașterea

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

4.1 Panou de comandă

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



Afișaje

Indicatoarele prezintă valorile și funcțiile setate.

Indicator	Nume
I - 9	Trepte de preparare termică
H / h	Căldură reziduală
P	Funcția Powerboost
L	Funcția de menținere la cald
8 8	Temporizator

Panourile tactile

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

ATENȚIE

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

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

Câmp tactil	Nume
①	Comutator principal
👉	Protecție la ștergere
⦿	Selectarea zonei de gătit
⊙	Activarea zonei de gătit cu două circuite
P	Funcția Powerboost
— +	Domeniul de setări
⌚	Temporizator count-up
⌚	Temporizator

Câmp tactil	Nume
🔔	Ceas de bucătărie cu alarmă
L	Funcție de menținere caldă

Observație: Mențineți panoul de comandă mereu uscat. Umiditatea afectează funcționarea.

4.2 Zonele de gătit

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

Când activați conexiunile, afișajele corespunzătoare se aprind.

	Zonă de gătit	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
⊙	Zonă de gătit cu două circuite	Selectați zona de gătit și apăsați pe ⊙.

4.3 Indicator de căldură reziduală

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

Indicator	Semnificație
H	Zona de gătit este atât de încinsă, încât puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.
h	Zona de gătit este încinsă.

5 Utilizarea de bază

5.1 Deconectarea și conectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul comutatorului principal.

Conectați plita

- ▶ Apăsați tasta ①.
- ✓ Este emis un semnal sonor.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra ① se aprinde.
- ✓ Indicatorul suprafeței de comandă și indicatorul treptei de preparare ② se aprind.
- ✓ Plita este gata de funcționare.

Deconectați plita

- ▶ Apăsați tasta ①, până când bara luminoasă de deasupra ① și indicatorul treptei de preparare se sting.
- ✓ Toate ochiurile de gătit sunt deconectate.
- ✓ Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit se răcesc suficient.

Observații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 10-60 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, aceasta va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

5.2 Setarea zonelor de gătit

În domeniul de setări puteți seta puterea de încălzire a zonei de gătit.

Treaptă de preparare

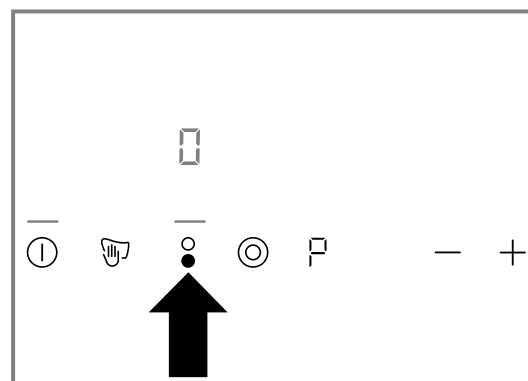
1	putere minimă
9	putere maximă
.	Fiecare treaptă de preparare are o treaptă intermediară, de exemplu, 4.

Observații

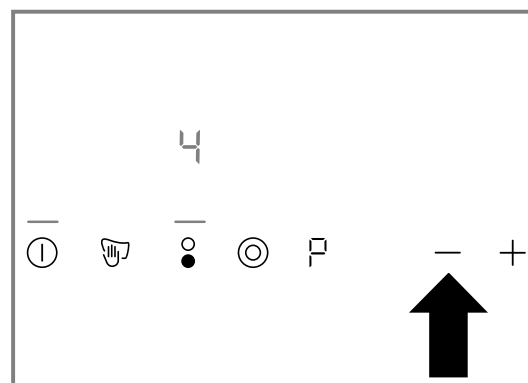
- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea zonei de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat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

Setarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.



- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare se aprinde ②. Bara luminoasă de deasupra ② sau ③ se aprinde.
2. În următoarele 10 secunde, apăsați pe + sau -.



Se afișează setarea de bază.

- + Treapta de preparare 9
- - Treapta de preparare 4

Modificarea treptelor de preparare termică

1. Selectați zona de gătit cu ② sau ③.
2. Apăsați tasta + sau -, până când apare treapta de preparare dorită.

Deconectarea zonei de gătit

Puteți deconecta zona de gătit în 2 moduri.

- ▶ Dacă este necesar, selectați una dintre opțiuni:
 - ▶ Apăsați de două ori tasta ② sau ③, până când indicatorul treptei de preparare prezintă ②.
 - ▶ Selectați zona de gătit ② sau ③ și apăsați tasta + sau - până când indicatorul treptei de preparare prezintă ②.
- ✓ După aprox. 10 secunde, apare indicatorul de căldură reziduală.

Observație: Ultima zonă de gătit reglată rămâne activată. Puteți regla zona de gătit fără să o selectați din nou.

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare corespunzătoare. Durata de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătire cu economie de energie. → *Pagina 17*

Topire

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

Încălzire sau menținere la cald

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

Decongelare și încălzire

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

Poșare sau fierbere la foc mic

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

Fierbere, gătire la aburi sau înăbușire

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

Preparare înăbușită

Rulade	4-5	50-60
--------	-----	-------

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

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

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

Prăjire în baie de ulei

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

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

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

² Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

³ Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

⁴ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

6 Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare 9. Funcția Powerboost este disponibilă numai la zonele de gătit care sunt marcate cu P.

6.1 Activarea funcției Powerboost

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

- ▶ Nu lăsați niciodată procesul de preparare termică ne-supravegheat.

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

1. Selectați zona de gătit cu 9 sau 8.
2. Apăsați tasta P.

6.2 Dezactivarea funcției Powerboost

Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după o anumită perioadă timp. Zona de gătit comută înapoi la treapta de preparare 9.

1. Selectați zona de gătit cu 9 sau 8.
2. Apăsați tasta P.

7 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

7.1 Activarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

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

7.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita este deconectată.

- ▶ Mențineți apăsat  timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

7.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi activat în setările de bază. → *Pagina 23*

8 Funcții de timp

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

8.1 Durata de preparare

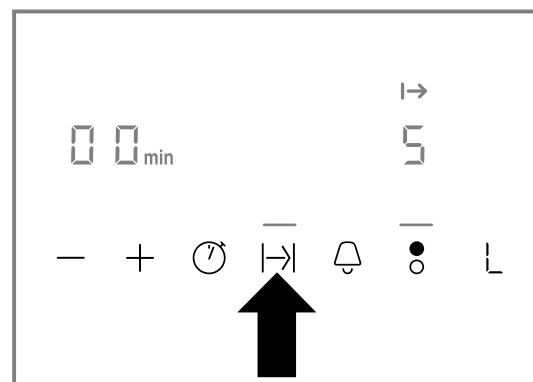
Introduceți durata de preparare pentru poziția de fierbere dorită. Zona de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

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

Reglarea duratei de preparare

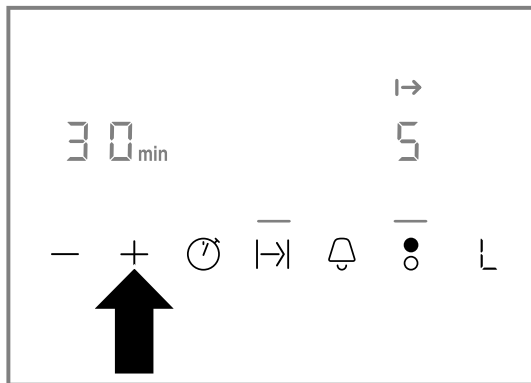
1. Selectați zona de gătit cu 9 sau 8.

2. Apăsați tasta .



- ✓ Bara luminoasă de deasupra  se aprinde intermitent.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde 00 min.

3. În următoarele 10 secunde, apăsați pe + sau –.



+: 30 de minute

–: 10 minute

- ✓ Apare valoarea propusă.
- 4. Cu + sau – setați durata de preparare dorită.
- ✓ Durata este cronometrată. Dacă ați setat o durată de preparare pentru mai multe zone de gătit, pe afișaj este prezentată durata de preparare cea mai scurtă.
- ✓ – de deasupra se aprinde.
- ✓ se aprinde cu o intensitate luminoasă puternică.
- ✓ La expirarea duratei de preparare, zona de gătit se deconectează. Este emis un semnal sonor, iar pe afișaj se aprinde intermitent timp de 1 minut. Afișajul se aprinde intermitent.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit cu sau .
2. Apăsați tasta .
3. Modificați durata de preparare cu + sau – sau setați la .

Deconectarea semnalului sonor continuu

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ▶ Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatorul se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.

Temporizatorul automat

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

Temporizatorul automat se activează în setările de bază.
→ *Pagina 23*

Recomandare: Temporizatorul automat este valabil pentru toate ochiurile de gătit. Puteți să reduceți sau să anulați durata de preparare pentru fiecare ochi de gătit în parte. → *Pagina 21*

8.2 Ceas de bucătărie cu alarmă

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

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Apăsați tasta .
- ✓ Bara luminoasă de deasupra se aprinde.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului se aprinde .
2. În următoarele 10 secunde, apăsați pe + sau –.
- : 5 minute
- + : 10 minute
- ✓ Apare valoarea propusă.
3. Setați durata dorită cu ajutorul + sau –.
- ✓ Începe derularea duratei.
- ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde timp de 1 minut.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra se aprinde cu o intensitate luminoasă puternică.

Corectarea timpului

1. Apăsați tasta .
2. Setați durata cu ajutorul + sau –.

Deconectare semnalului sonor la alarma ceasului

Puteți dezactiva manual semnalul sonor.

- ▶ Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Afișajul se stinge, iar semnalul sonor încetează.

8.3 Funcția cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

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

Activarea funcției cronometru

- ▶ Apăsați tasta .
- ✓ Bara luminoasă de deasupra se aprinde.
- ✓ Pe afișajul temporizatorului apare .
- ✓ Începe cronometrarea.
- ✓ În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Dezactivarea funcției cronometru

- ▶ Apăsați tasta .
- ✓ Afișajul temporizatorului se stinge.

9 Deconectare automată

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

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

9.1 Continuarea gătirii după deconectarea automată

1. Apăsați pe unul dintre câmpurile tactile.
- ✓ Indicatorul se stinge.
2. Setați din nou zona de gătit dorită.

10 Funcția de menținere la cald

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

10.1 Activarea funcției de menținere la cald

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Apăsați tasta L.
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare se aprinde L.

10.2 Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Selectați zona de gătit cu  sau .
2. Apăsați tasta L.
- ✓ Pe afișajul treptelor de preparare se aprinde .

11 Protecție la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este conectată, pot fi modificate setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere. Întrerupătorul principal nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

11.1 Activarea protecției la ștergere

- ▶ Apăsați pe .
- ✓ Este emis un semnal sonor.
- ✓ Bara luminoasă de deasupra  se aprinde.
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.

12 Afișaj pentru consumul de energie

Această funcție afișează consumul total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei. După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,08 kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric. Afișajul poate fi activat în setările de bază. → *Pagina 23*

13 Setările de bază

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

13.1 Prezentarea generală privind setările de bază

Aici găsiți o prezentare generală a setărilor de bază și a setărilor presetate din fabrică.

Afișaj	Selecție
c 1	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor  – Dezactivat. ¹  – Activat.  – Sistemul manual și cel automat de protecție împotriva accesului copiilor sunt dezactivate.
c 2	Semnal sonor  – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. Semnalul sonor pentru întrerupătorul principal rămâne conectat.  – Numai semnalul de eroare de operare este conectat.

Afișaj	Selecție
	 – Numai semnalul de confirmare este activat.  – Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită. ¹
c 3	Afișaj pentru consumul de energie Cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică.  – Afișajul de consum este deconectat. ¹  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 230 V.  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 400 V.  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 220 V.  – Afișajul de consum la tensiunea de rețea de 240 V.
c 5	Temporizatorul automat  – Deconectat. ¹  – Durata de timp după care se dezactivează zonele de gătit.

¹ Setare din fabrică

Afișaj	Selecție
c 5	Durata semnalului sonor de final al temporizatorului 1 – 10 secunde. ¹ 2 – 30 secunde. 3 – 1 minut.
c 7	Conectarea rezistențelor 0 – Deconectat 1 – Conectat 2 – Ultima setare înainte de deconectarea zonei de gătit. ¹
c 9	Timpul de selectare a zonelor de gătit 0 – Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima zonă de gătit selectată, fără să selectați din nou. ¹ 1 – Puteți efectua setări la ultima zonă de gătit selectată în primele 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c 0	Resetare la setarea din fabrică 0 – Dezactivat. ¹ 1 – Activat.

5. Mențineți apăsat  timp de 4 secunde.

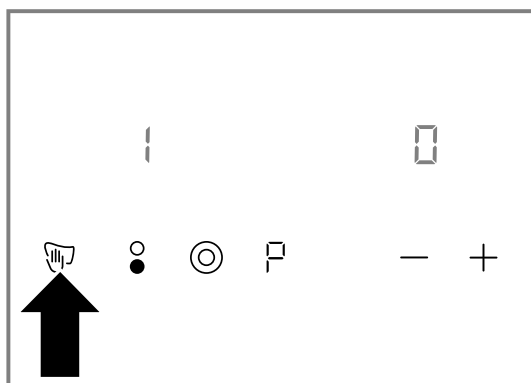
✓ Setarea este activată.

Recomandare: Pentru părăsirea setărilor de bază deconectați plita cu ①. Reconectați plita și setați-o din nou.

13.2 Modificarea setării de bază

Cerință: Plita este deconectată.

1. Apăsați pe ①.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat  timp de 4 secunde.



- ✓ Pe display-ul din stânga se aprind intermitent alternativ c și 1.
 - ✓ Pe display-ul din dreapta se aprinde 0.
3. Apăsați în mod repetat tasta , până când apare afișajul dorit.
 4. Cu + sau – setați valoarea dorită.



¹ Setare din fabrică

14 Curățare și îngrijire

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

14.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

► Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

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

14.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Observație: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 25*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

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

14.3 Curățarea ramei plitei

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

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 25*
 - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase.
Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

15 Remediați defecțiunile

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.
→ "Serviciul clienți", *Pagina 27*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

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

15.1 Indicații pe display

Defecțiuni	Cauzele și remedierea defectelor
Niciuna	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. 1. Verificați siguranța aparatului la tablou. 2. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau pe acesta sunt așezate obiecte. ► Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F 2	Pe mai multe zone de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protecția sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 4	În ciuda deconectării prin F 2, sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate zonele de gătit. 1. Așteptați un timp. 2. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 5 și treapta de preparare termică se aprind intermitent și alternativ. Se emite un semnal sonor.	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească. ► Îndepărtați oala. ✓ Afișajul se stinge la scurt timp după aceea.
F 5 și semnalul sonor	Oală fierbinte în zona panoului de comandă. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată. 1. Îndepărtați oala. 2. Așteptați un timp. 3. Atingeți un câmp tactil oarecare. ✓ Dacă mesajul nu mai apare sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua procesul de preparare.
F 8	Zona de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat automat. Puteți reconecta plita imediat.
dE și zonele de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo. 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde prin decuplarea siguranței de la tabloul electric. 2. Atingeți în următoarele 3 minute un câmp tactil oarecare.
Pe display apare mesaj cu "E", de ex. E0111.	Sistemul electronic a identificat o eroare. 1. Opriți și apoi reporniți aparatul. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 27

16 Evacuarea ca deșeu

16.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii

rii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

17 Serviciul clienți

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

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

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

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră. Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

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

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

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

Plăcuța de fabricație se află:

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

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



Register your product online
neff-home.com

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



9001616005 (050430) REG25
bg, ro