



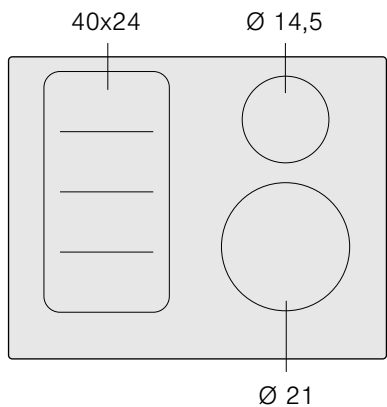
PIN...F...
Plită






BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

PIN...F...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Instrucțiuni de securitate	3	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii.....	13
Cauzele daunelor.....	5	Siguranță automată pentru copii.....	13
Protejarea mediului înconjurător	5	Funcția Powerboost	13
Evacuarea ecologică.....	5	Limitări de utilizare.....	13
Recomandări pentru a reduce consumul de energie.....	5	Se activează în modul următor	13
Gătirea prin inducție	6	Se dezactivează în modul următor.....	13
Avantajele gătirii prin inducție	6	Funcția de programare a timpului	13
Recipiente	6	Oprirea automată a unei zone de gătit.....	13
Familiarizarea cu aparatul	7	Ceasul avertizor	14
Panoul de comandă.....	7	Funcția protecție la curățare	14
Zonele de gătit	7	Limitarea automată a timpului	14
Indicator de căldură reziduală.....	7	Vizualizați consumul de energie	14
Programarea plitei de gătit	8	Reglaje de bază	15
Pornirea și oprirea plitei de gătit.....	8	Accesarea reglajelor de bază	15
Reglarea zonei de gătit.....	8	Întreținere și curățare	16
Tabel de gătit.....	8	Plită de gătit	16
Zonă flexibilă	10	Rama plitei de gătit	16
Recomandări pentru utilizarea recipientelor.....	10	Repararea avariilor	16
Indicații.....	10	Zgomot normal în timpul funcționării aparatului	17
Ca două zone independente	10	Unitățile de service abilitate	17
Ca o singură zonă de gătit	10	Preparate testate	18
Utilizați din nou ca două zone de gătit.....	10		
Funcția de prăjire	11		
Tigăi pentru funcția de prăjire.....	11		
Nivelurile de temperatură	11		
Se programează în modul următor	11		
Tabel.....	12		
Siguranță pentru copii	13		

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

Instrucțiuni de securitate

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și 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.

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

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

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea 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 mentale 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. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

Persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau 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.

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.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate 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 ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul 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.

Pericol de avarie!

Această plită este dotată cu un ventilator situat în partea inferioară. În cazul în care se găsește un sertar sub plita de gătit nu trebuie să păstrați obiecte mici sau hârtie deoarece, fiind absorbite, ar putea avaria ventilatorul sau prejudicia răcirea.

Între conținutul sertarului și alimentarea ventilatorului trebuie să se lase o distanță minimă de 2 cm.

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 daunelor

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 generală

În tabelul următor sunt prezentate cele mai frecvente defecțiuni:

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Alimente vărsate	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.
	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita de gătit ca tavă sau ca blat de lucru.
	Recipientele cu fund nefinisat zgârie vitroceramica.	Verificați recipientele.
Decolorări	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
	Frecarea recipientelor	Ridicați oalele și tigăile atunci când le schimbați poziția.
Pelicule	Zahăr, alimente cu un bogat conținut de zahăr	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.

Protejarea mediului înconjurător

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE 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.

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.

Gătirea prin inducție

Avantajele gătirii prin inducție

Gătirea prin inducție presupune o schimbare radicală a modului tradițional de încălzire, căldura se generează direct în recipient. Din acest motiv, prezintă o serie de avantaje:

- Economisire de timp la preparare și prăjire; la încălzirea directă a recipientului.
- Economisire de energie.
- Întreținere și curățare mai ușoare. Alimentele vărsate nu se mai ard la fel de rapid.
- Controlul căldurii și siguranța; plita va furniza sau va întrerupe energia imediat ce acționați asupra comenzii de control. Zona de gătire prin inducție va înceta furnizarea de putere dacă se îndepărtează recipientul fără a o deconecta în prealabil.

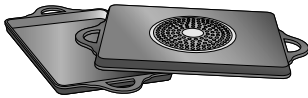
Recipiente

Numai recipientele feromagnetice sunt adecvate pentru gătirea prin inducție, iar acestea pot fi din:

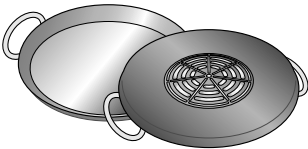
- oțel emailat
- fontă
- vase speciale pentru inducție din oțel inoxidabil.

Pentru a ști dacă recipientele sunt adecvate, verificați dacă baza recipientelor este atrasă de un magnet.

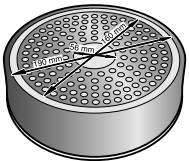
Există alt tip de recipiente pentru inducție, a căror bază nu este în totalitate feromagnetică.



La utilizarea recipientelor mari cu o zonă feromagnetică de diametru mai mic, se încălzește numai zona feromagnetică, astfel încât distribuția căldurii poate să nu fie omogenă.



Recipientele cu zone de aluminiu incluse în bază reduc zona feromagnetică, de aceea căldura furnizată poate fi mai mică, pot apărea probleme de detectare a recipientului sau acesta ar putea să nu fie detectat deloc.



Pentru a obține rezultate bune de gătit, se recomandă ca diametrul zonei feromagnetice a recipientului să se adapteze dimensiunii zonei de gătit. Dacă recipientul nu este detectat pe o zonă de gătit, încercați-l pe zona de diametru imediat inferior.

Recipiente inadecvate

Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

Caracteristicile bazei recipientului

Caracteristicile bazei recipientelor pot influența omogenitatea rezultatului gătirii. Recipientele fabricate cu materiale care ajută la propagarea căldurii, precum recipientele de tip "sandwich" din oțel inoxidabil, repartizează căldura uniform, economisind timp și energie.

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.

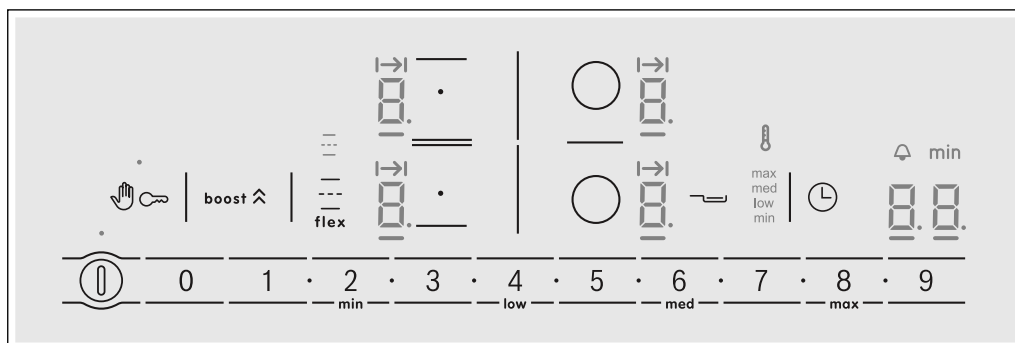
Detectarea recipientului

Fiecare zonă de gătit are o limită minimă de detectare a recipientului, care variază în funcție de materialul recipientului care este utilizat. Din acest motiv, trebuie să se utilizeze zona de gătit cea mai potrivită diametrului recipientului dvs.

Familiarizarea cu aparatul

La pagina 2 găsiți informații despre dimensiunea și puterile pozițiilor de fierbere.

Panoul de comandă



Suprafețe de comandă

ⓘ	Înterupător principal
○/□	Selectarea zonei de gătit
1•2...8•9	Zona de programare
☞	Protecție la curățare
🔒	Siguranță pentru copii
boost ⬆	Funcția Powerboost
flex	Zona flexibilă
🕒	Programarea timpului
🔥	Funcția de prăjire
min, low, med, max	Niveluri de temperatură

Indicatori

1-9	Niveluri de putere
0	Funcționare
00	Funcția de programare a timpului
H/h	Căldură reziduală
🕒	Ceasul avertizor
↔	Deconectarea automată
b	Funcția Powerboost
flex	Zona flexibilă
R	Funcția de prăjire
🔥	Temperatura pentru funcția de prăjire
min, low, med, max	Niveluri de temperatură

Suprafețe de comandă

La apăsarea unui simbol se activează funcția corespundentă.

Indicație: Mențineți suprafețele de comandă mereu uscate. Umiditatea poate afecta funcționarea.

Zonele de gătit

Zonă de gătit

○ Zonă de gătit simplă Utilizați unui recipient de dimensiune adecvată.

□ Zonă flexibilă Consultați secțiunea "zona flexibilă"

Utilizați doar recipiente potrivite pentru gătit prin inducție, consultați secțiunea "Recipiente adecvate".

Indicator de căldură reziduală

Plita de gătit deține un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit care le indică pe cele care încă sunt calde. Evitați să atingeți zona de gătit care prezintă această indicație.

Chiar dacă plita este oprită, indicatorul *h* sau *H* va rămâne iluminat atât timp cât zona de gătit este caldă.



La îndepărtarea recipientului înainte de oprirea zonei de gătit, vor apărea alternativ indicatorul *h* sau *H* și nivelul de putere selectat.


Programarea plitei de gătit

În acest capitol se indică modul de reglare a unei zone de gătit. În tabel figurează nivelurile de putere și timpii de gătit pentru diferite feluri de mâncare.

Pornirea și oprirea plitei de gătit

Plita de gătit se pornește și se oprește de la întrerupătorul principal.

Pornirea: Apăsați simbolul . Este emis un semnal sonor. Indicatorul de lângă întrerupătorul principal și indicatorii  zonelor de gătit se iluminează. Plita de gătit este pregătită pentru funcționare.

Oprirea: apăsați simbolul  până la stingerea indicatoarelor. Toate zonele de gătit sunt oprite. Indicatorul de căldură reziduală rămâne iluminat până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

Indicații


- Plita de gătit se oprește automat când toate zonele de gătit rămân oprite mai mult de 20 de secunde.
- Reglajele selectate rămân memorate primele 4 secunde după oprirea plitei. Dacă pornește din nou plita de gătit în această perioadă se aplică reglajele anterioare.

Reglarea zonei de gătit

Selectați nivelul de putere dorit cu ajutorul simbolurilor de la 1 la 9.



Nivel de putere 1 = putere minimă

Nivel de putere 9 = putere maximă

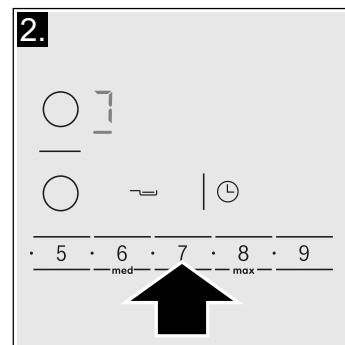
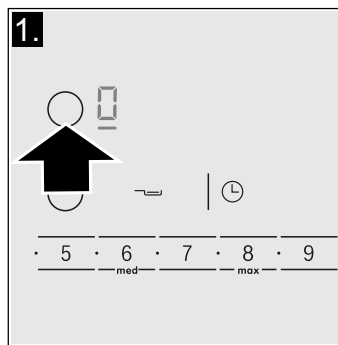
Fiecare nivel de putere dispune de un nivel intermediar. Acest nivel este marcat cu simbolul  în zona de programare.

Selectarea nivelului de putere

Plita de gătit trebuie să fie pornită.


1. Apăsați simbolul  sau  al zonei de gătit dorite.
Se iluminează indicatorul  și dedesubt simbolul .

2. În continuare selectați nivelul de putere în zona de programare.




Nivelul de putere a fost reglat.

Modificarea nivelului de putere

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați simbolul nivelului de putere dorit. Pentru a selecta un nivel intermediar apăsați simbolul  care se găsește între simbolurile nivelului de putere.

Oprirea zonei de gătit

Selectați zona de gătit și reglați la  în zona de programare. Zona de gătit se oprește și apare 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.

Tabel de gătit

În tabelul următor sunt prezentate câteva exemple.

Timpul de gătit depinde de nivelul de putere, tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, există variații.

Amestecați din când în când dacă încălziți piure, creme și sosuri dense.

Utilizați nivelul de putere 9 pentru începutul gătirii.

	Nivel de putere	Durată de gătit
Topire		
Ciocolată, glazură de ciocolată	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire și păstrare la cald		
Supă (de ex. de linte)	1-2	-
Lapte**	1-2.	-
Crenvurști încălziți în apă**	3-4	-
Dezghetare și încălzire		
Spanac ultracongelat	3-4	15-25 min.
Gulaș ultracongelat	3-4	30-40 min.

* Gătire fără capac

** Fără capac

*** Întoarcere frecventă

	Nivel de putere	Durată de gătit
Gătire la foc mic, fierbere la foc mic		
Chiftele de cartofi*	4.-5.	20-30 min.
Pește*	4-5	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Sosuri spumă, de ex. sos bernez, sos olandez	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire la aburi, prăjire ușoară		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	2-3	30-40 min.
Cartofi în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi decojiți cu sare	4-5	15-25 min.
Paste*	6-7	6-10 min.
Tocăniță, supe	3.-4.	15-60 min.
Legume	2.-3.	10-20 min.
Verdețuri, ultracongelate	3.-4.	7-20 min.
Gătire în oală sub presiune	4.-5.	-
Fierbere înăbușită		
Rulouri umplute cu carne	4-5	50-60 min.
Tocană	4-5	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min.
Grătar / Prăjire cu puțin ulei**		
Fileuri, simple sau pane	6-7	6-10 min.
Fileuri ultracongelate	6-7	8-12 min.
Cotlete, simple sau pane***	6-7	8-12 min.
Biftec (3 cm grosime)	7-8	8-12 min.
Piept (2 cm grosime)***	5-6	10-20 min.
Piept, ultracongelat***	5-6	10-30 min.
Hamburgeri, chiftele de carne (3 cm grosime)***	4.-5.	30-40 min.
Pește și file de pește simplu	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește pane ultracongelat, de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți	7-8	4-10 min.
Preparate ultracongelate, de ex. sote	6-7	6-10 min.
Clătite	6-7	prăjire una după alta
Tortilla	3.-4.	prăjire una după alta
Ochiuri la capac	5-6	3-6 min.
Prăjire** (150-200 g pentru fiecare porție în 1-2 l de ulei)		
Produse ultracongelate, de ex. cartofi prăjiți, nuggets de pui	8-9	prăjiți porțiile una după alta
Crochete ultracongelate	7-8	
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	
Pește pane sau în aluat de bere	6-7	
Verdețuri, ciuperci, pane sau în aluat de bere, de ex. champignon	6-7	
Produse de patiserie, de ex. gogoși, fructe în aluat de bere	4-5	

* Gătire fără capac

** Fără capac

*** Întoarcere frecventă

Zonă flexibilă

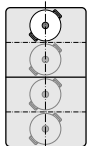
Se poate utiliza ca zonă unică sau ca două zone independente, în funcție de necesitățile culinare ale fiecărui moment.

Se compune din 4 inductori care funcționează în mod independent. Când zona flexibilă este în funcțiune, se activează numai zona care este acoperită cu recipientul.

Recomandări pentru utilizarea recipientelor

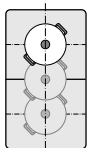
Pentru asigurarea unei bune detectări și distribuții a căldurii, se recomandă centrarea adecvată a recipientului:

Ca zonă de gătit unică



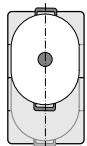
Diametru mai mic sau egal cu 13 cm

Plasați recipientul în una dintre cele 4 poziții prezentate în imagine.



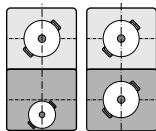
Diametru mai mare de 13 cm

Plasați recipientul în una dintre cele 3 poziții prezentate în imagine.



Dacă recipientul ocupă mai mult de o zonă de gătit, plasați-l pe marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

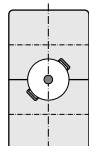
Ca două zone de gătit independente



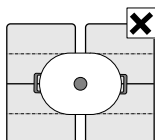
Zona din față și cea din spate, fiecare cu câte doi inductori, pot fi utilizate în mod independent prin reglarea puterii necesare pentru fiecare dintre acestea, în acest caz fiind recomandată utilizarea unui singur recipient pe fiecare zonă.

Indicații

La utilizarea a două recipiente de dimensiuni diferite sau care nu sunt din același material, se pot forma anumite zgomote sau vibrații care nu afectează în niciun moment funcționarea corectă a zonei.



Pentru a obține puterea maximă cu Funcția Powerboost, când se utilizează ca o singură zonă de gătit, amplasați recipientul în centrul zonei flexibile.



În cazul plitelor cu mai mult de o zonă flexibilă, nu se recomandă utilizarea mai multor zone în același timp pentru un singur recipient.

Ca două zone independente

Zona flexibilă este concepută implicit pentru a fi utilizată ca două zone de gătit independente.

Se activează în modul următor

Consultați secțiunea "reglarea zonei de gătit".

Ca o singură zonă de gătit

Utilizați zona de gătit în totalitate, unind ambele zone.

Se activează în modul următor

Plita de gătit trebuie să fie pornită.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit corespunzătoare zonei flexibile și reglați nivelul de putere.
2. Apăsăți simbolul . Indicatorul vizual se iluminează. Zona flexibilă s-a activat.
3. Nivelul de putere se iluminează pe indicatorul vizual al zonei de gătit inferioare.

Zona flexibilă este pornită.

Modificarea nivelului de putere

Modificați nivelul de putere în zona de programare.

Adăugarea unui nou recipient

Selectați zona de gătit a zonei flexibile și, în continuare, apăsați simbolul pentru ca recipientul să fie detectat. Se menține nivelul de putere selectat în prealabil.

Indicație: Dacă recipientul de pe zona de gătit care este în funcțiune este dat la o parte sau este ridicat, plita de gătit va realiza o căutare automată și se va menține nivelul de putere selectat în prealabil.

Se dezactivează în modul următor

Reglați la în zona de programare.

Utilizați din nou ca două zone de gătit

Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei flexibile și reglați la .

Indicație: Când plita de gătit se oprește și apoi pornește din nou, zona flexibilă va fi utilizată din nou ca două zone de gătit.

Funcția de prăjire

Această funcție permite prăjirea în cele două zone de gătit laterale din dreapta, reglând temperatura tigăii.

Avantajele prăjirii

Zona de gătit încălzește numai când este necesar. În acest mod se economisește energie. Uleiul și grăsimea nu se supraîncălzesc.

Indicații

- Nu încălziți niciodată ulei, unt sau grăsime fără a le supraveghea.
- Plasați tigaia pe centrul zonei de gătit. Asigurați-vă ca diametrul bazei tigăii să fie corect.
- Nu acoperiți tigaia cu capac. În caz contrar, reglarea automată nu funcționează. Se poate utiliza o sită protectoare, în acest mod reglarea automată va funcționa.
- Utilizați doar ulei potrivit pentru prăjire. Dacă se utilizează unt, margarină, ulei de măsline sau grăsime de porc, selectați nivelul de temperatură **min**.



Nivelurile de temperatură

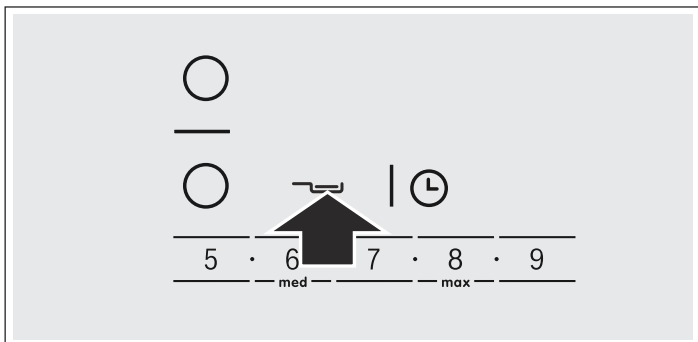
Nivel de putere	Temperatura	Adecvat pentru
max	ridicată	de ex. delicii din cartofi, sote de cartofi și biftec în sânge.
med	medie - ridicată	de ex. fripturi ușoare precum preparatele congelate pane, escalopuri, ragu, verdețuri.
low	scăzută - medie	de ex. fripturi groase precum chiftele și cârnați, pește.
min	scăzută	de ex. tortilla, cu unt, ulei de măsline sau margarină

Se programează în modul următor

Verificați în tabel nivelul de temperatură adecvat. Plasați tigaia pe zona de gătit.

Plita de gătit trebuie să fie pornită.

1. Selectați zona de gătit. Apăsăți simbolul . Pe indicatorul vizual al zonei de gătit se iluminează indicatorul **A** și simbolul .



Tigăi pentru funcția de prăjire

Sunt disponibile tigăi optime pentru această funcție, se pot achiziționa ulterior, ca accesoriu opțional, în magazinele specializate sau de la serviciul nostru de asistență tehnică. Indicați întotdeauna referința corespunzătoare.

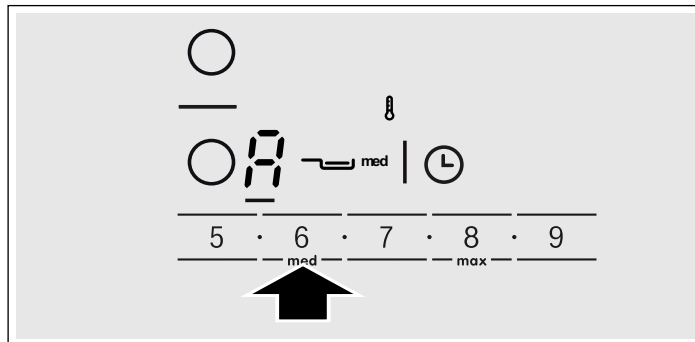
- **HEZ390210** recipient mic (diametru 15 cm).
- **HEZ390220** recipient mediu (19 cm)
- **HEZ390230** recipient mare (21 cm)


Tigăile sunt antiaderente. De asemenea, se pot prăji alimentele cu puțin ulei.


Indicații

- Funcția de prăjire a fost reglată special pentru acest tip de tigăi.
- Cu alt tip de tigăi, temperatura se poate regla pe deasupra sau pe sub nivelul selectat. Încercați mai întâi cu nivelul de temperatură mai scăzut, modificându-l după cum este necesar. Aceste tigăi se pot supraîncălzi.

2. În următoarele 10 secunde, selectați nivelul de temperatură dorit cu ajutorul simbolului nivelului de putere corespunzător zonei de programare (vedeți imaginea).




Funcția de prăjire s-a activat. Simbolul pentru temperatură  rămâne aprins până când se atinge temperatura de prăjire. Atunci este emis un semnal sonor și simbolul pentru temperatură se stinge.

Indicație: Pentru a vizualiza indicatorii de temperatură  și nivelul de temperatură, zona de gătit trebuie să fie selectată.

3. Odată atins nivelul de temperatură, adăugați ulei în tigaie și, în continuare, alimentele.

Întoarceți alimentele pentru a evita arderea lor.

Oprirea funcției de prăjire

Selectați zona de gătit și reglați la  cu ajutorul zonei de programare. Zona de gătit se oprește și apare indicatorul de căldură reziduală.

Tabel

Tabelul indică ce nivel de temperatură este adecvat pentru fiecare aliment. Timpul de gătit poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

Nivelul de putere selectat variază în funcție de tipul de tigaie utilizată.

		Nivelul de temperatură	Timpul total de gătit începând de la semnalul sonor
Carne	Escalop simplu sau în pesmet	med	6-10 min.
	Mușchi de vită	med	6-10 min.
	Cotlete	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Biftec în sânge (3 cm grosime)	max	6-8 min.
	Biftec mediu sau bine făcut (3 cm grosime)	med	8-12 min.
	Piept (2 cm. grosime)	low	10-20 min.
	Cârnați preparați sau proaspeți	low	8-20 min.
	Hamburgeri / chiftele	low	6-30 min.
	Pateu	min	6-9 min.
	Ragu, gyros	med	7-12 min.
	Carne tocată	med	6-10 min.
	Slănină cu vițe de carne	min	5-8 min.
Pește	Pește prăjit	low	10-20 min.
	File de pește, simplu sau pane	low / med	10-20 min.
	Creveți	med	4-8 min.
Preparate cu ouă	Clătite	med	prăjire una după alta
	Tortilla	min	prăjire una după alta
	Ochiuri la capac	min / med	2-6 min.
	Omletă	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Frigănele/pâine prăjită	low	prăjire una după alta
Cartofi	Sote de cartofi preparat cu cartofi fierți în coajă	max	6-12 min.
	Sote de cartofi preparat cu cartofi cruzi*	low	15-25 min.
	Delicii din cartofi	max	prăjire una după alta
	Cartofi glazurați	med	10-15 min.
Verdețuri	Usturoi, ceapă	min	2-10 min.
	Dovlecei, vinete	low	4-12 min.
	Ardei, sparanghel verzi	low	4-15 min.
	Ciuperci	med	10-15 min.
	Verdețuri glazurate	med	6-10 min.
Produse congelate	Escalop	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Piept	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min.
	File de pește, simplu sau pane	low	10-20 min.
	Crochete de pește	med	8-12 min.
	Cartofi prăjiți	med / max	4-6 min.
	Preparate și verdețuri sote	min	8-15 min.
	Rulouri de primăvară	low	10-30 min.
	Brânză de Camembert	low	10-15 min.
Altele	Brânză de Camembert	low	7-10 min.
	Semipreparate cu adăugare de apă, de ex. paste sote	min	4-6 min.
	Frigănele	low	6-10 min.
	Migdale/ nuci / pin*	min	3-7 min.



* Într-o tigaie rece.


Siguranță pentru copii

Plita de gătit se poate asigura împotriva unei conectări involuntare pentru a evita aprinderea zonelor de gătit de către copii.

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita de gătit trebuie să fie oprită.

Activare: apăsați simbolul  timp de aproximativ 4 secunde. Indicatorul situat lângă simbolul  se iluminează timp de 10 secunde. Plita de gătit rămâne blocată.

Dezactivare: apăsați simbolul  timp de aproximativ 4 secunde. Blocarea s-a dezactivat.


Siguranță automată pentru copii

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




Activare și dezactivare

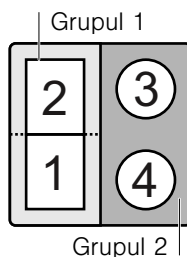
În capitolul *Reglaje de bază* se prezintă informațiile referitoare la conectarea siguranței automate pentru copii.

Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost se pot încălzi cantități mari de apă mai rapid decât utilizând nivelul de putere .



Limitări de utilizare

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit, atât timp cât cealaltă zonă din același grup nu este pornită. (Vedeți imaginea) În caz contrar, pe indicatorul vizual al zonei de gătit selectate vor clipi  și ; în continuare se va regla automat nivelul de putere  fără a se activa funcția.






Indicație: Cea mai mare putere furnizată în zona flexibilă se obține poziționând un singur recipient în centrul zonei, așa cum se indică în capitolul *Zona flexibilă*.

Se activează în modul următor

1. Selectați o zonă de gătit.
 2. Apăsați simbolul **boost** .
- Indicatorul  se iluminează.

Funcția Powerboost s-a activat.

Se dezactivează în modul următor

1. Selectați o zonă de gătit.
 2. Apăsați simbolul **boost** .
- Indicatorul  nu mai apare și zona de gătit va reveni la nivelul de putere .

Funcția Powerboost s-a dezactivat.

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

Funcția de programare a timpului

Această funcție se poate utiliza în două moduri diferite:




- pentru oprirea automată a unei zone de gătit.
- ca ceas avertizor.

Oprirea automată a unei zone de gătit

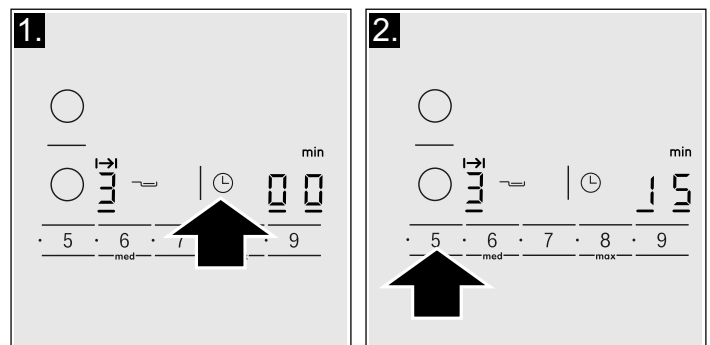
Zona se oprește automat odată ce a trecut timpul selectat.

Se programează în modul următor

Plita de gătit trebuie să fie pornită:

1. Selectați zona de gătit și nivelul de putere dorit.
2. Apăsați simbolul . Indicatorul  zonei de gătit se iluminează. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se iluminează .

3. În următoarele 10 secunde, selectați în zona de programare timpul de gătit dorit.



Timpul de gătit începe să se deruleze.

Indicație: Se poate programa automat același timp de gătit pentru toate zonele. Timpul programat va începe să se deruleze în mod independent pentru fiecare zonă de gătit.

În capitolul *Reglaje de bază* se găsesc informațiile referitoare la programarea automată a timpului de gătit.

Modificarea sau anularea duratei

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați simbolul ☹.

Modificați timpul de gătit în zona de programare sau reglați la **00** pentru anularea duratei.

Oprirea automată a unei zone de gătit cu funcție de prăjire

La gătit cu funcția de prăjire, timpul de gătit programat începe să se scurgă odată atinsă temperatura în zona selectată.

Odată trecut timpul

Zona de gătit se oprește. Este emis un semnal de avertizare. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se iluminează **00** timp de 10 secunde.

La apăsarea simbolului ☹, indicatorii se sting și semnalul sonor încetează.

Indicații

- Pentru a programa un timp de gătit sub 10 minute, apăsați întotdeauna pe 0 înainte de a selecta valoarea dorită.
- Dacă ați programat un timp de gătit pentru mai multe zone, pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare întotdeauna timpul pentru zona de gătit selectată.
- Se poate regla un timp de gătit de până la 99 minute.

Ceasul avertizor

Ceasul avertizor pentru gătit permite programarea unui timp de până la 99 minute. Nu depinde de alte reglaje. Această funcție nu oprește automat zona de gătit.

Se programează în modul următor

1. Apăsați de mai multe ori simbolul ☹ până când se iluminează indicatorul ☹. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se iluminează **00**.
2. Reglați timpul dorit în zona de programare. Peste câteva secunde începe să se deruleze timpul.

Modificarea sau anularea duratei

Apăsați simbolul ☹, indicatorul ☹ se iluminează.

Modificați timpul în zona de programare sau apăsați **0** pentru anularea duratei.

Odată trecut timpul

Odată trecut timpul, este emis un semnal sonor. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se aprinde **00** și ☹. După ce apăsați simbolul ☹ indicatorii se sting.

Funcția protecție la curățare

Dacă se curăță panoul de comandă în timp ce plita de gătit este pornită, reglajele se pot modifica.

Pentru a evita acest lucru, plita de gătit dispune de funcția protecție la curățare. Apăsați simbolul ☹. Este emis un semnal. Panoul de comandă rămâne blocat timp de 35 secunde. Acum

se poate curăța suprafața panoului de comandă fără a risca modificarea reglajelor.

Indicație: Blocarea nu afectează întrerupătorul principal. Puteți opri plita de gătit când doriți.

Limitarea automată a timpului

Dacă zona de gătit este în funcțiune o perioadă de timp îndelungată și nu se realizează nicio modificare la reglaj, se activează limitarea automată a timpului.

Zona de gătit încetează să încălzească. Pe indicatorul vizual al zonei de gătit clipește alternativ **F**, **B** și indicatorul de căldură reziduală **h/H**.

La apăsarea oricărui simbol, se stinge indicatorul. Acum se poate reveni la reglarea zonei de gătit.

Atunci când se activează limitarea automată, aceasta se pune în funcțiune de la nivelul de putere selectat (de la 1 la 10 ore).

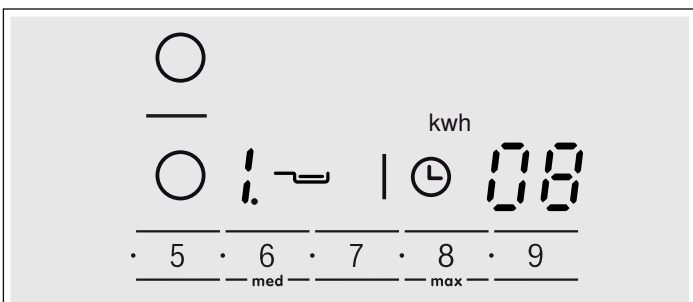
Vizualizați consumul de energie

Cu această funcție se poate vizualiza consumul total de energie realizat pe perioada cât plita de gătit a fost pornită.

După oprirea plitei de gătit, consumul în kwh se va vizualiza timp de 10 secunde.

În imagine se afișează un exemplu cu un consum de **1.08** kwh.

În capitolul *Reglaje de bază* se găsesc informațiile referitoare la activarea acestei funcții.



Reglaje de bază

Aparatul prezintă reglaje de bază variate. Aceste reglaje se pot adapta necesităților utilizatorului.

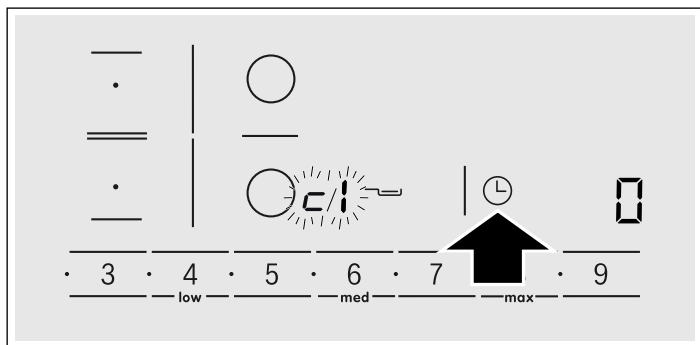
Indicator	Funcție
c 1	Siguranță automată pentru copii 0 Dezactivată.* 1 Activată.
c 2	Semnale sonore 0 Semnal de confirmare și semnal de eroare dezactivate. 1 Numai semnalul de eroare activat. 2 Numai semnalul de confirmare activat. 3 Toate semnalele activate.*
c 3	Vizualizați consumul de energie 0 Dezactivată.* 1 Activată.
c 5	Programare automată a timpului de gătit. 0 Oprit.* 1-99 Timp de deconectare automată.
c 6	Durata semnalului de avertizare a funcției de programare a timpului 1 10 secunde*. 2 30 secunde. 3 1 minut.
c 7	Funcția Power-Management 0 = Dezactivată.* 1 = 1000 W. putere minimă. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 sau 9. = puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit 0 Nelimitat: rămâne selectată ultima zonă de gătit programată.* 1 Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar timp de 10 secunde.
c 0	Revenirea la reglajele implicite 0 Reglaje personale.* 1 Revenirea la reglajele din fabrică.

*Reglaj din fabrică

Accesarea reglajelor de bază

Plita de gătit trebuie să fie oprită.

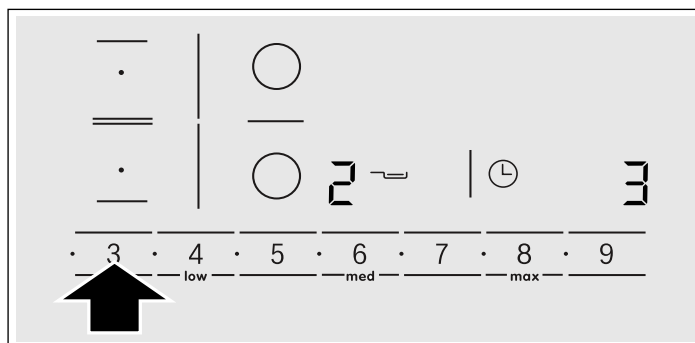
1. Porniți plita de gătit de la întrerupătorul principal.
2. În următoarele 10 secunde, mențineți apăsat simbolul ☹ timp de 4 secunde.



Pe indicațiile vizuale se iluminează **c** și **1** alternativ și **0** ca reglaj predeterminat.

3. Apăsați de mai multe ori simbolul ☹ până când apare indicatorul funcției dorite.

4. În continuare, selectați reglajul dorit în zona de programare.



5. Apăsați simbolul ☹ mai mult de 4 secunde. Reglajele s-au păstrat corect.

leșirea din reglajele de bază

Opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Întreținere și curățare

Recomandările și indicațiile menționate în acest capitol sunt de ajutor la curățarea și întreținerea optime ale plitei de gătit

Plită de gătit

Curățare

Curățați plita după fiecare utilizare. În acest mod, se va evita ca resturile lipicioase să se ardă. Nu curățați plita de gătit până ce nu este suficient de rece.

Utilizați doar produse de curățare adecvate pentru plite de gătit. Respectați indicațiile care figurează pe ambalajul produsului.

Nu utilizați niciodată:

- Mașini de spălat vase fără diluare
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Produse abrazive

- Produse corozive cum ar fi spray-ul pentru cuptoare sau produsele de scos petele
- Bureți care zgârie
- Dispozitive de curățare la presiune înaltă sau dispozitive de curățare cu aburi

Cea mai bună metodă de eliminare a murdăriei rezistente este utilizarea unei raclete pentru sticlă. Respectați indicațiile producătorului.

Raclete adecvate pentru sticlă se pot achiziționa prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau de la magazinul nostru online.

Rama plitei de gătit

Pentru a evita deteriorarea ramei plitei de gătit, țineți cont de următoarele indicații:

- Utilizați doar apă caldă cu un pic de săpun
- Nu utilizați niciodată produse ascutite sau abrazive
- Nu utilizați racleta pentru sticlă

Repararea avariilor

În mod normal, avariile se datorează unor mici detalii. Înainte de a anunța serviciul de asistență tehnică, trebuie să se țină seama de următoarele recomandări și indicații.

Indicator	Avarie	Soluție
niciunul	S-a întrerupt alimentarea cu energie electrică. Conexiunea aparatului nu s-a făcut conform cu schema de conexiuni. Avarie la sistemul electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o întrerupere în alimentarea cu energie electrică. Verificați dacă aparatul s-a conectat conform cu schema de conexiuni. Dacă verificările anterioare nu rezolvă avaria, anunțați serviciul de asistență tehnică.
Indicatorii clipesc	Panoul de comandă este umed sau a fost depozitat vreun obiect deasupra lui.	Uscați zona panoului de comandă sau îndepărtați obiectul.
Indicatorul - clipește pe indicatorii zonelor de gătit	S-a produs o eroare la sistemul electronic.	Acoperiți pentru scurt timp cu mâna suprafața de comandă pentru a confirma avaria.
E_r + număr / d + număr / E + număr	Avarie la sistemul electronic.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați-o din nou.*
$F0$ / $F9$	S-a produs o eroare internă la funcționare.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați-o din nou.*
$F2$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și a oprit zona de gătit corespunzătoare.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient. Apăsăți, în continuare, un simbol oarecare de pe plita de gătit.*
$F4$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și s-au oprit toate zonele de gătit.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient. Apăsăți, în continuare, un simbol oarecare de pe plita de gătit.*
$F5$ + nivel de putere și semnal sonor	Există un recipient cald pe zona panoului de comandă. Este foarte posibil ca sistemul electronic să se supraîncălzească.	Îndepărtați recipientul respectiv. Indicatorul de avarie se stinge puțin timp mai târziu. Puteți continua să gătiți.
$F5$ și semnal sonor	Există un recipient cald pe zona panoului de comandă. Zona de gătit s-a oprit pentru protecția sistemului electronic.	Îndepărtați recipientul respectiv. Așteptați câteva secunde. Apăsăți oricare suprafață de comandă. Când se stinge indicatorul de avarie, puteți continua să gătiți.
$U1$	Tensiune de alimentare incorectă, în afara limitelor normale de funcționare.	Luați legătura cu distribuitorul de energie electrică.
$U2$ / $U3$	Zona de gătit s-a supraîncălzit și s-a oprit pentru a proteja plita.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient și porniți-o din nou.

* Dacă indicația persistă, anunțați serviciul de asistență tehnică.

Nu plasați niciun recipient cald pe panoul de comandă.

Zgomot normal în timpul funcționării aparatului

Tehnologia de încălzire prin inducție se bazează pe crearea de câmpuri electromagnetice care determină căldura să se genereze direct la baza recipientului. Toate acestea, depinzând de conformația recipientului, pot genera anumite zgomote sau vibrații precum cele descrise în continuare:

Un zgomot puternic ca cel al unui transformator

Acest zgomot se produce la gătit la un nivel de putere ridicat. Cauza lui este cantitatea de energie care se transmite de la plita de gătit la recipient. Acest zgomot dispare sau se reduce, de îndată ce se micșorează nivelul de putere.

Un șuierat ușor

Zgomotul menționat se produce atunci când recipientul este gol. Acest zgomot dispare de îndată ce se introduce apă sau alimente în recipient.

Pocnet

Acest zgomot se întâlnește la recipientele compuse din diferite materiale suprapuse. Zgomotul se datorează vibrațiilor produse pe suprafețele de îmbinare a diferitelor suprapuneri de materiale. Acest zgomot provine de la recipient. Cantitatea și modul de gătit a alimentelor pot face intensitatea zgomotului să varieze.

Șuierături înalte

Zgomotele se produc mai ales la recipientele compuse din diferite suprapuneri de materiale, din momentul în care acestea sunt utilizate la putere maximă de încălzire și în același timp pe două zone de gătit. Aceste șuierături dispar sau sunt mai reduse de îndată ce se reduce puterea.

Zgomot la ventilator

Pentru o utilizare adecvată a sistemului electronic, plita de gătit trebuie să funcționeze la o temperatură controlată. Pentru aceasta, plita de gătit este prevăzută cu un ventilator care se activează când temperatura detectată este ridicată. Ventilatorul poate de asemenea funcționa prin inerție, după ce s-a oprit plita de gătit, dacă temperatura detectată este încă prea ridicată.

Zgomotele descrise sunt normale, fac parte din tehnologia de inducție și nu indică vreun defect.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție.

Numărul E și numărul FD:

Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar și în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.

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 testate

Acest tabel a fost elaborat pentru instituttele de evaluare cu scopul de a facilita controlarea aparatelor noastre.

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensilele de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție HEZ 390042) 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 testate	Zonă de gătit	Preîncălzire			Gătire	
		Nivel de putere	Durăță (Min:S)	Capac	Nivel de putere	Capac
Topire ciocolată						
Recipient: cratiță						
Glazură de ciocolată (de ex. marca Dr. Oetker neagră 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nu
Încălzirea și păstrarea caldă a supei de linte						
Recipient: Oală						
Temperatură inițială 20 °C						
<i>Supă de linte*</i>						
Cantitate 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 fără a amesteca	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 fără a amesteca	Da	1.	Da
<i>Supă de linte la conservă, de ex. linte cu cârnați Erasco</i>						
Cantitate 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 se amestecă după aprox. 1:00	Da	1.	Da
Cantitate 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 se amestecă după aprox. 1:00	Da	1.	Da
Preparare sos bechamel						
Recipient: Cratiță						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm					
1. Se topește untul, se amestecă cu făina și sarea și se lasă la încălzit		1	aprox. 3:00	Nu		
2. Se adaugă laptele și se lasă sosul la fiert amestecând continuu		7	aprox. 5:20	Nu		
3. Când sosul bechamel începe să fiarbă, lăsați-l pe foc încă 2 minute amestecând continuu					1	Nu
Gătire orez cu lapte						
Recipient: Oală						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Încălziți laptele până ce începe să se ridice. Schimbați nivelul de gătit recomandat și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea						
Ingrediente: 190 g. orez cu bob rotund, 23 g. zahăr, 750 ml. lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm					
Ingrediente: 250 g. orez cu bob rotund, 30 g. zahăr, 1 l. lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 18 cm	8.	aprox. 6:30	Nu	2 se amestecă după aprox. 10:00	Da

*Conform standardului DIN 44550

**Conform standardului DIN EN 60350-2

Preparate testate	Zonă de gătit	Preîncălzire			Gătire	
		Nivel de putere	Durată (Min:S)	Capac	Nivel de putere	Capac
Gătirea orezului*						
Recipient: Oală						
Temperatura apei 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bob rotund, 300 g apă și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 600 g apă și un vârf cuțit sare	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Da	2.	Da
Prăjire cotlet de porc						
Recipient: Tigaie						
Temperatura inițială a cotletului: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nu	7	Nu
2 bucăți de cotlet (greutate totală aprox. 200 g, 1 cm grosime)						
Preparare clătite**						
Recipient: Tigaie						
55 ml aluat de clătite	Ø 18 cm	9	1:30	Nu	7	Nu
Prăjire cartofi ultracongealați						
Recipient: Oală						
Ingrediente: 1,8 kg ulei de floarea-soarelui, pentru gătit: 200 g cartofi prăjiți ultracongealați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Până când temperatura uleiului este de 180 °C	Nu	9	Nu

*Conform standardului DIN 44550

**Conform standardului DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000906370

01
931028