



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Plită

PXY...D...

**[ro]** Instrucțiuni de utilizare

Plită



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Cuprins

	<b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>5</b>		Activare . . . . .	19
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>6</b>		Dezactivare . . . . .	19
	Vedere de ansamblu . . . . .	6		<b>Transferul setărilor</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>7</b>		Activare . . . . .	20
	Recomandări pentru a reduce consumul de energie . . . . .	7		<b>Funcțiile de asistență la gătit</b> . . . . .	<b>21</b>
	Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .	7		Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit . . . . .	21
	<b>Gătitul cu inducție</b> . . . . .	<b>7</b>		Vase de gătit adecvate . . . . .	22
	Avantaje la gătitul cu inducție . . . . .	7		Senzori și accesorii speciale . . . . .	22
	Recipiente . . . . .	7		Funcții și trepte de preparare termică . . . . .	22
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>9</b>		Preparate recomandate . . . . .	26
	Panoul de comandă . . . . .	9		Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă . . . . .	34
	Zonele de gătit . . . . .	10		<b>Senzor de temperatură fără cablu</b> . . . . .	<b>36</b>
	Indicatorul de căldură reziduală . . . . .	10		Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu . . . . .	36
	<b>Operarea aparatului</b> . . . . .	<b>11</b>		Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă . . . . .	36
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	11		Curățare . . . . .	37
	Setarea poziției de gătit . . . . .	11		Înlocuirea bateriei . . . . .	37
	Recomandări pentru gătit . . . . .	12		Declarație de conformitate . . . . .	38
	<b>Zona Flex</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>39</b>
	Recomandări pentru utilizarea recipientelor . . . . .	14		Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii . . . . .	39
	Folosirea ca două poziții de gătit independente . . . . .	14		Siguranță automată pentru copii . . . . .	39
	Ca poziție de gătit unică . . . . .	14		<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>39</b>
	<b>Funcția Move</b> . . . . .	<b>15</b>		<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>39</b>
	Activare . . . . .	15		<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>40</b>
	Dezactivare . . . . .	15		Accesarea setărilor de bază: . . . . .	41
	<b>Zona FlexPlus</b> . . . . .	<b>16</b>		<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>42</b>
	Indicații cu privire la veselă . . . . .	16		<b>Testul vaselor de gătit</b> . . . . .	<b>42</b>
	Activare . . . . .	16		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>43</b>
	Dezactivare . . . . .	16		<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>43</b>
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>17</b>		Plită de gătit . . . . .	43
	Programarea timpului de preparare . . . . .	17		Rama plitei . . . . .	43
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	17		<b>Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)</b> . . . . .	<b>44</b>
	Funcția de cronometru . . . . .	18		<b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b> . . . . .	<b>46</b>
	<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>18</b>		<b>Unitatea service abilitată</b> . . . . .	<b>48</b>
	Activare . . . . .	18		Numărul E și numărul FD: . . . . .	48
	Dezactivare . . . . .	18		<b>Preparate de verificare</b> . . . . .	<b>49</b>
	<b>Funcția ShortBoost</b> . . . . .	<b>19</b>			
	Recomandări de utilizare . . . . .	19			
	Activare . . . . .	19			
	Dezactivare . . . . .	19			

Pe pagina noastră de internet [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și în magazinul online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii

## Utilizarea conform destinației

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

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

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

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

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

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

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

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

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

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

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

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

La utilizarea funcțiilor de gătit, poziția de gătit setată trebuie să coincidă cu poziția de gătit pe care se găsește oala cu senzorul de temperatură.

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

## **Instrucțiuni de siguranță importante**

### **Avertizare – Pericol de incendiu!**

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

### **Avertizare – Pericol de provocare a arsurilor!**

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

### **Avertizare – Pericol de electrocutare!**

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

### **Avertizare – Pericol prin magnetizare!**

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic. Elementele magnetice pot deteriora implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. De aceea, este recomandabil ca persoanele cu implanturi electronice să nu poarte senzorul de temperatură în buzunarele hainelor și să păstreze o distanță minimă de 10 cm în raport cu stimulatorul cardiac sau alt aparat medical similar.

### **Avertizare – Pericol de defecțiune!**

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

**⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!**

- Senzorul de gătit fără fir este dotat cu baterie, care poate fi avariata dacă este supusă la temperaturi ridicate. Scoateți senzorul de pe vasul de gătit și țineți-l la distanță de orice sursă de căldură.
- La îndepărtarea sa de pe oală, senzorul de temperatură poate fi foarte fierbinte. Pentru a-l îndepărta, folosiți mănuși de bucătărie sau un șervet.
- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

**🔧 Cauzele avariilor****Atenție!**

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

**Vedere de ansamblu**

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

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

## Protecția mediului

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

### Recomandări pentru a reduce consumul de energie

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

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

Senzorul de temperatură fără cablu este echipat cu o baterie. Eliminați ca deșeu într-un mod ecologic bateria consumată.

## Gătitul cu inducție

### Avantaje la gătitul cu inducție

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

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

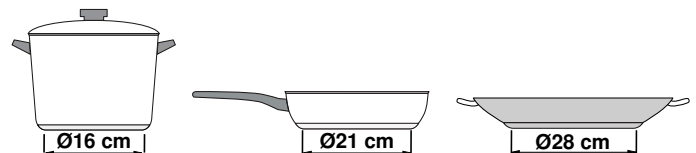
### Recipiente

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

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

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

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



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

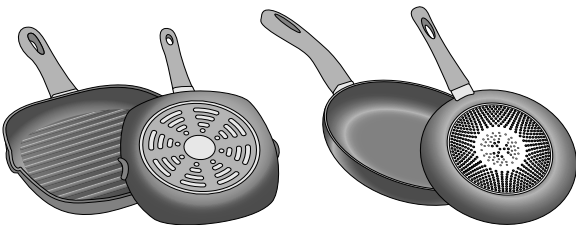


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

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



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



### Recipiente inadecvate

Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

### Proprietăți ale fundului vasului de gătit

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

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



### Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

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

### Recipiente goale sau cu bază subțire

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

### Recunoașterea automată a vasului

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

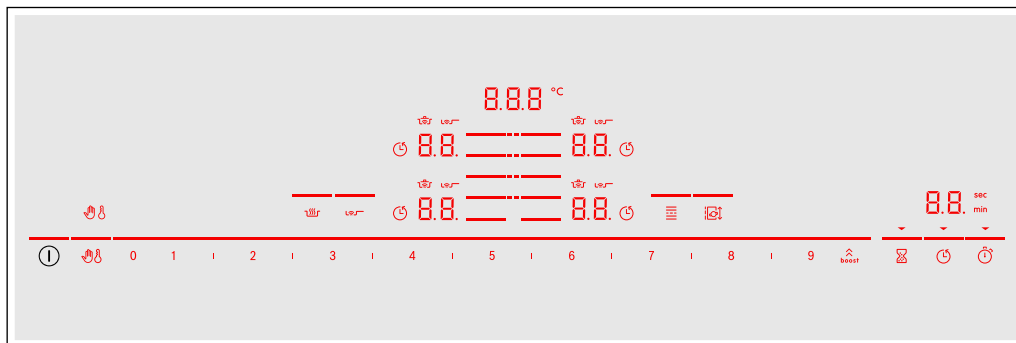








## Familiarizarea cu aparatul

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

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

### Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Selectarea poziției de gătit
0 1 2 ... 8 9	Domeniul de setări
	Funcția PowerBoost și funcția ShortBoost
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	Siguranța pentru copii
	Funcția de menținere la cald
	Senzor de prăjire
	Zonă de gătit flexibilă
	Funcția Move
	Ceasul cu alarmă de bucătărie
	Funcția de temporizare
	Ceasul cu alarmă de bucătărie

Afișaje	
<b>0.0</b>	Starea de funcționare
<b>1-9</b>	Trepte de preparare termică
<b>H/h</b>	Căldura reziduală
<b>00</b>	Funcția de temporizare
<b>000°C</b>	Temperatura pentru funcțiile de gătit
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare
	Siguranța pentru copii
	Setarea timpului de preparare
<b>min/sec</b>	Afișajele temporizatorului
<b>b.</b>	Funcția Powerboost
<b>Pb.</b>	Funcția ShorBoost
	Funcții de gătit
	Senzorul de prăjire
<b>⋮</b>	Zona de gătit FlexPlus
<b>t</b>	Transferul setării
<b>Lo</b>	Funcția de menținere la cald

### Panourile de comandă




Atunci când plita se încălzește, se aprind simbolurile panourilor de comandă care vă stau la dispoziție în acest moment.

Când atingeți un simbol, funcția respectivă va fi activată.

### Indicații

- Simbolurile corespunzătoare ale panourilor de comandă se aprind în funcție de disponibilitate. Afișajele pozițiilor de gătit sau ale funcțiilor selectate se aprind cu intensitate mai mare.
- Mențineți panoul de comandă în permanență curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.
- Nu strângeți vase de gătit în apropierea afișajelor și a senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

## Zonele de gătit

Zone de gătit		
	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
	Zona de gătit FlexPlus	Zona de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau stânga. A se vedea secțiunea → "Zona FlexPlus"

Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"

## Indicatorul de căldură reziduală

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

În funcție de valoarea căldurii reziduale, se afișează următoarele:

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

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

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

## Operarea aparatului

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

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se realizează cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Se emite un semnal sonor. Simbolurile aferente pozițiilor de gătit și funcțiile disponibile în acest moment se aprind. Lângă pozițiile de gătit se aprinde simbolul 0.0. Plita este pregătită pentru funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ① până când afișajele se sting. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de gătit s-au răcit suficient.

#### Indicații

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

### Setarea poziției de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită cu simbolurile 1 până la 9.

Treapta de preparare termică 1 = treapta cea mai redusă.

Treapta de preparare termică 9 = treapta cea mai ridicată.

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Această treaptă de preparare termică este marcată în domeniul de setări cu simbolul I.

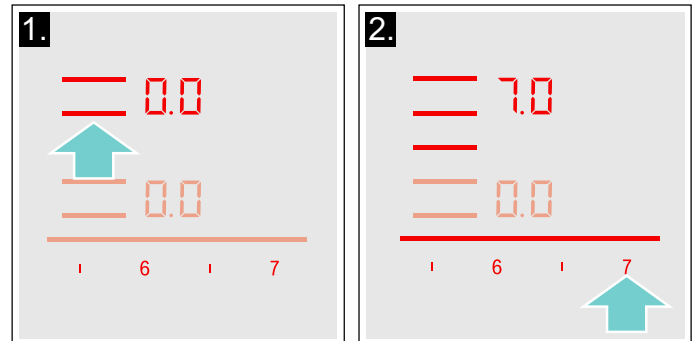
#### Indicații

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

### Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul ≡ al poziției de gătit dorite. Afișajul 0.0 se aprinde cu intensitate mai mare.
2. În domeniul de setări, alegeți apoi treapta dorită de preparare termică.



Treapta de preparare termică este setată.

### Modificarea treptei de preparare termică

Selectați poziția de gătit și apoi setați treapta de preparare termică dorită în domeniul de setări.

### Deconectarea poziției de gătit

Selectați poziția de gătit și în domeniul de setări poziționați pe 0.0. Poziția de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

#### Indicații

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

## Recomandări pentru gătit

### Recomandări

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

### Tabel pentru preparare

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

	Treapta de preparare termică	Timpul de preparare (min.)
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
<b>Încălzire și menținere la cald</b>		
Tocană, de ex. tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte*	1.5 - 2.5	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
<b>Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic</b>		
Găluște de cartofi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5		

	Treapta de preparare termică	Timpu de preparare (min.)
<b>Fierbere, preparare la aburi, înăbușire</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
<b>Preparare înăbușită</b>		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60
<b>Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*</b>		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlet, natur sau pane**	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat**	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Langustine, creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate la tigaie, congelate	6 - 7	6 - 10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6.5 - 7.5	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
<b>Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)</b>		
Produce congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6 - 7	-
Produce mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

\* Fără capac

\*\* Întoarceți de mai multe ori

\*\*\*Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5

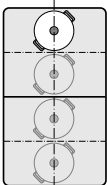
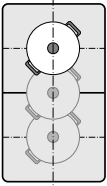
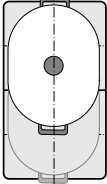
## Zona Flex

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

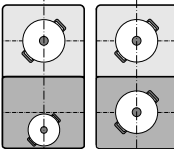
Constă din patru inductoare, care funcționează independent unele de altele. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

### Recomandări pentru utilizarea recipientelor

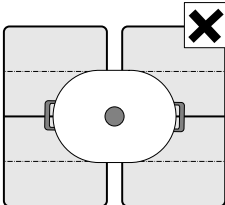
Pentru asigurarea unei bune detectări și distribuții a căldurii, se recomandă centrarea adecvată a recipientului:

Ca poziție de fierbere unică	
	Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	Diametrul de peste 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

### Folosirea ca două zone de gătit independente

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

### Recomandări

	La plitele cu mai mult de o zonă de gătit flexibilă, așezați vesela astfel încât să acopere numai una dintre zonele de gătit flexibile. În caz contrar, pozițiile de gătit nu vor fi activate regulamentar și nu se obține un rezultat bun al preparării.
---	--

## Folosirea ca două poziții de gătit independente

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


### Activare

A se vedea capitolul → "Operarea aparatului"

### Ca poziție de gătit unică

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


### Legarea celor două poziții de gătit

- Așezați vasul de gătit. Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și setați treapta de preparare termică.
- Atingeți simbolul . Afișajul se aprinde.  
Pe afișaj apare treapta de preparare termică pentru poziția de gătit inferioară.  
Zona de gătit flexibilă este activată.

### Modificarea treptei de preparare termică


Selectați una dintre cele două poziții de gătit care aparțin zonei de gătit flexibile și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.

### Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit pe mașina de gătit, alegeți una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile și atingeți ulterior de două ori simbolul . Noul vas de gătit va fi detectat și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

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

### Separarea celor două poziții de gătit

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

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

### Indicații

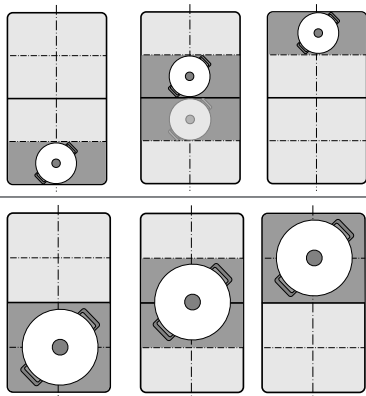
- În cazul în care plita va fi deconectată și reconectată mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi comutată din nou pe două poziții de gătit independente.
- Pentru a modifica setarea configurației zonei flexibile, consultați capitolul → "Setări de bază".

## Funcția Move

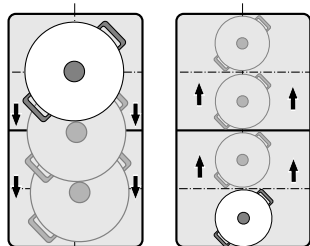
Cu această funcție va fi activată întreaga zonă de gătit flexibilă, care este împărțită în trei sectoare de gătit și ale căror trepte de preparare termică sunt presetate.

Utilizați un singur vas de gătit. Mărimea sectorului de gătit depinde de vasul de gătit utilizat și de poziționarea lui corectă.

### Zone de gătit



Cu aceasta este posibilă mutarea unui vas de gătit, în timpul procesului de preparare, pe o altă zonă de gătit cu o altă treapta de preparare termică:



Trepte de preparare termică presetate:

Zona din față = treapta de preparare termică **9**

Zona centrală = treapta de preparare termică **5**



Zona din spate = treapta de preparare termică **1.5**

Treptele de preparare termică presetate pot fi modificate independent una de cealaltă. Cum le puteți modifica, aflați din capitolul → "Setări de bază".

### Indicații

- În cazul în care se detectează mai mult de un vas de gătit pe zona de gătit flexibilă, funcția va fi dezactivată.
- În cazul în care vasul de gătit este mutat în cadrul zonei de gătit flexibile sau este ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi setată treapta de preparare termică a acelei zone în care a fost detectat vasul de gătit.
- Alte informații cu privire la mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

## Activare

1. Selectați una dintre cele două poziții de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Atingeți simbolul . Afișajul de lângă simbolul  se aprinde. Zona de gătit flexibilă va fi activată ca o singură poziție de gătit. Treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit se aprinde pe afișajul poziției de gătit.

Funcția este activată.



### Modificarea treptei de preparare termică

Treptele de preparare termică ale zonelor de gătit individuale pot fi modificate în timpul procesului de preparare. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.


### Indicații

- Va fi modificată numai treapta de preparare termică a zonei pe care se găsește vasul de gătit.
- Atunci când se dezactivează funcția, treptele de preparare termică ale celor trei zone de gătit vor fi resetate la valorile presetate.

## Dezactivare

Atingeți simbolul . Afișajul de lângă simbolul  se stinge.

Funcția a fost dezactivată.

**Indicație:** Dacă una dintre zonele de gătit va fi setată pe , funcția se dezactivează în câteva secunde.

## Zona FlexPlus

Plita dispune de o zonă de gătit FlexPlus, care se găsește între cele două zone de gătit flexibile și care este în funcțiune de fiecare dată cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau din stânga. Astfel pot fi utilizate vase de gătit mai mari și se pot obține rezultate mai bune ale preparării.

Zona de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna în legătură cu una dintre cele două zone de gătit flexibile. Nu este posibil ca acestea să fie activate independent una de cealaltă.

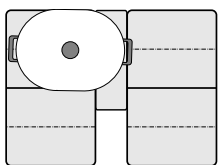
### Indicații cu privire la veselă

Pentru o bună detectare și distribuție a căldurii, este recomandabil ca vasul de gătit să fie așezat centrat.

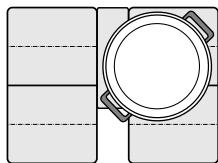
Vasul de gătit ar trebui să acopere poziția de gătit din lateral și zona de gătit FlexPlus.

În funcție de mărimea vasului de gătit, zona de gătit flexibilă poate fi activată ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit:

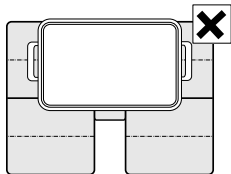
#### Așezarea vaselor de gătit



Vas de gătit alungit  
Activați zona de gătit flexibilă ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit.



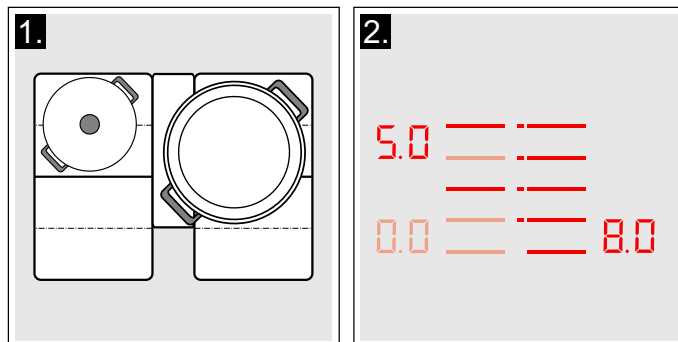
Vase de gătit rotunde, mari  
Activați zona de gătit flexibilă ca o singură poziție de gătit.



Nu este permis ca vasul de gătit să acopere simultan cele două zone de gătit laterale și zona de gătit FlexPlus.

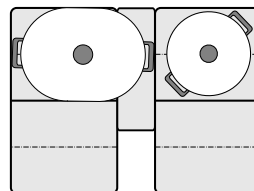
### Activare

1. Așezați vasul de gătit pe poziția de gătit și aveți grijă ca el să acopere și zona de gătit FlexPlus.
2. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită. Afișajele poziției de gătit și zonei de gătit FlexPlus se aprind.



Zona de gătit FlexPlus este activată.

**Indicație:** În cazul în care cele două zone de gătit de lângă zona de gătit FlexPlus sunt acoperite cu vase, afișajul zonei de gătit FlexPlus se aprinde intermitent.



Pentru a alocă plita FlexPlus poziției de gătit corespunzătoare, ridicați vasul și apoi așezați-l din nou pe plită, înainte de a selecta o treaptă de putere.

### Dezactivare

Luați vasul de gătit de pe poziția de gătit. Afișajele se sting.

Zona de gătit FlexPlus este dezactivată.



## Funcții de timp





Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

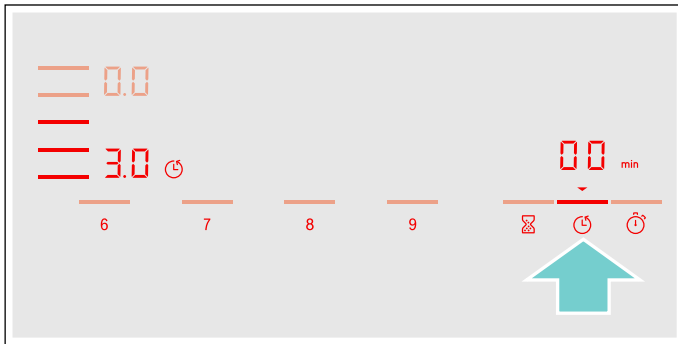
- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția\_cronometru

### Programarea timpului de preparare

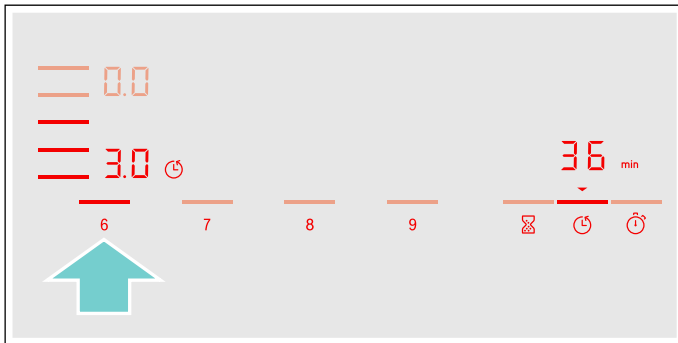
Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.


#### Astfel efectuați setările:

1. Selectați poziția de gătit și treapta de preparare termică dorită.
2. Atingeți simbolul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația . Pe afișajul poziției de gătit se aprinde .



3. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări selectați timpul de preparare dorit.



4. Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

Începe decrementarea timpului de preparare.

#### Indicații

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


### Senzor de prăjire


Dacă pentru o poziție de gătit a fost programat un timp de preparare și senzorul de prăjire este activat, scurgerea timpului de preparare începe abia după ce s-a atins treapta de temperatură aleasă.


### Funcții de gătit

Dacă pentru o poziție de gătit se setează un timp de preparare și una dintre funcțiile de gătit este activată, timpul de preparare setat începe abia după ce a fost atinsă temperatura pentru domeniul ales.



### Modificarea sau ștergerea timpului



Selectați poziția de gătit și apoi atingeți simbolul .


În domeniul de setări modificați timpul de preparare sau setați simbolul  pentru a șterge timpul de preparare programat.

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

### După expirarea timpului

Poziția de gătit se deconectează, afișajul  se aprinde intermitent și treapta de preparare termică se setează pe . Se emite un semnal sonor.

În afișajul temporizatorului se aprind intermitent  și indicația .

La atingerea simbolului , afișajele se sting și semnalul sonor încetează.

#### Indicații





- Pentru a seta un timp de preparare de sub 10 minute, atingeți întotdeauna **0**, înainte de a selecta valoarea dorită.
- Dacă a fost programat un timp de preparare pentru mai multe poziții de gătit, pe afișajul temporizatorului apare întotdeauna timpul pentru poziția de gătit selectată.
- Pentru a solicita afișarea timpului de preparare rămas, selectați poziția de gătit corespunzătoare.
- Puteți seta un timp de preparare de până la **99** minute.

### Ceasul cu alarmă de bucătărie


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


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


#### Setările vor fi efectuate astfel

1. Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația .
  2. În domeniul de setări selectați timpul dorit și atingeți simbolul  pentru confirmare.
- După câteva secunde începe decrementarea timpului.



## Modificarea sau ștergerea timpului


Atingeți simbolul .

În domeniul de setări modificați timpul de preparare sau setați simbolul  pentru a șterge timpul de preparare programat.

Atingeți simbolul , pentru a confirma setarea selectată.

### După expirarea timpului

După expirarea timpului se emite un semnal sonor. În afișajul temporizatorului se aprind intermitent  și simbolul .




După atingerea simbolului , afișajele se sting.

## Funcția de cronometru

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


Aceasta funcționează independent de pozițiile de gătit și de celelalte setări. Această funcție nu deconectează automat o poziție de gătit.

### Activare

Atingeți simbolul . În afișajul temporizatorului se aprinde simbolul  și indicația .

Timpul începe să se scurgă.


### Dezactivare

Atingerea simbolului  oprește cronometrul. Afișajele temporizatorului sunt aprinse în continuare.

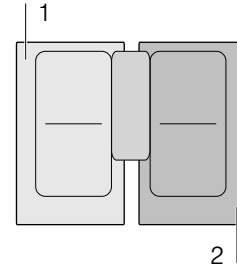
Dacă atingeți din nou simbolul , afișajele se sting.

Funcția este dezactivată.

## Funcția PowerBoost



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

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).



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

### Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Afișajul  se aprinde.  
Funcția este activată.

### Dezactivare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Afișajul  se stinge și poziția de gătit comută înapoi pe treapta de preparare termică .  
Funcția este dezactivată.

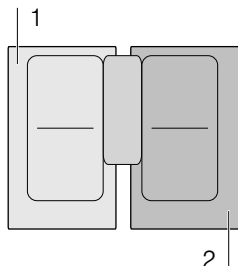
**Indicație:** În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

## Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere 9.

După dezactivarea funcției, selectați treapta de fierbere adecvată pentru alimentele dvs.

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).




**Indicație:** La zona de gătit flexibilă poate fi activată și funcția Shortboost atunci când este utilizată ca o singură poziție de gătit.


### Recomandări de utilizare

- Folosiți întotdeauna un vas de gătit care nu a fost încălzit în prealabil.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan. Nu utilizați vase cu fundul subțire.
- Nu lăsați niciodată la încălzit fără a supraveghea vase de gătit goale, ulei, unt sau untură.
- Nu puneți niciun capac pe vasul de gătit.
- Așezați vasul de gătit în centru pe zona de gătit. Asigurați-vă că diametrul bazei vasului corespunde dimensiunii zonei de gătit.
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în secțiunea → "Gătitul cu inducție"

### Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți simbolul  de două ori.  
Se aprinde afișajul **Pb.**  
Funcția este activată.

### Dezactivare


1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Afișajul **Pb.** se stinge și poziția de gătit comută înapoi pe treapta de preparare termică 9.  
Funcția este dezactivată.

**Indicație:** După 30 de secunde, această funcție se deconectează automat.


## Funcția de menținere la cald

Această funcție este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor.

### Activare

1. Selectați poziția de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul .  
Afișajul **L** se aprinde.  
Funcția este activată.

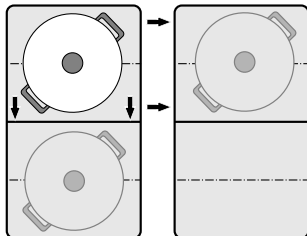
### Dezactivare

1. Selectați poziția de gătit.
2. Atingeți simbolul .  
Afișajul **L** se stinge. Poziția de gătit se deconectează și apare indicatorul de căldură reziduală.  
Funcția este dezactivată.

## Transferul setărilor


Cu această funcție, treapta de preparare termică, timpul de preparare programat și funcția de gătit selectată pot fi transferate de la o poziție de gătit la alta.

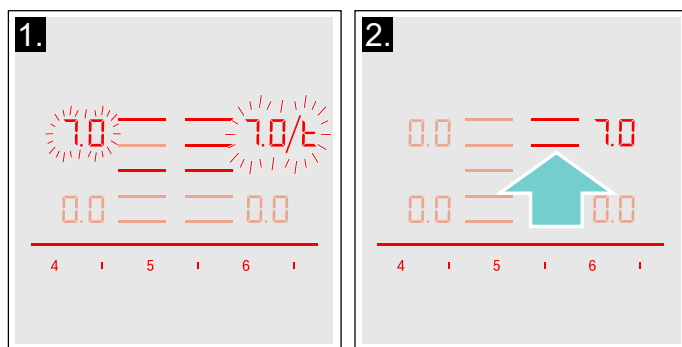
Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe poziția de gătit conectată pe o altă poziție de gătit.



**Indicație:** Informații suplimentare cu privire la poziționarea corectă a vaselor de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

### Activare

1. Mutați vasul de gătit de pe poziția de gătit conectată pe o altă poziție de gătit.  
La poziția de gătit inițială, treapta de preparare termică se aprinde intermitent.  
Vasul de gătit va fi detectat și în afișajul noii poziții de gătit se aprind intermitent treapta de preparare termică selectată anterior și simbolul .
2. Selectați noua poziție de gătit pentru a confirma setările.  
Treapta de preparare termică a poziției de gătit inițiale va fi setată pe **00**.



Setările vor fi transferate către noua poziție de gătit.

### Indicații

- Deplasați vasul de gătit pe o poziție de gătit care nu este conectată, la care nu ați făcut presetările sau pe care nu stătea mai înainte niciun vas de gătit.
- Funcția PowerBoost sau ShortBoost poate fi apoi setată de la stânga spre dreapta sau de la dreapta spre stânga, în funcție de poziția de gătit activă.
- În cazul în care va fi așezat un nou vas de gătit pe o altă poziție de gătit înainte ca setările să fi fost confirmate, atunci această funcție este gata de operare pentru ambele vase de gătit.
- Dacă se mută mai multe vase de gătit, funcția este gata de operare numai pentru ultimul dintre vasele mutate.

## Funcțiile de asistență la gătit

Cu funcțiile de asistență la gătit, gătitul devine foarte simplu și veți avea întotdeauna un rezultat optim al preparării. Treptele de temperatură recomandate sunt adecvate pentru orice tip de gătit.

Ele permit procese de preparare fără o fierbere excesivă și promit rezultate perfecte la fierbere și la prăjire.

Senzorii măsoară pe parcursul întregului proces de gătit temperatura oalei sau a tigăii. Astfel, puterea va fi reglată permanent și va fi menținută temperatura corectă.

Atunci când s-a atins temperatura selectată, se poate adăuga alimentul. Alimentele nu vor fi încălzite excesiv, nimic nu se revarsă.

Pozițiile de gătit care dispun de un senzor de prăjire sunt marcate prin simbolul senzorului de prăjire.

Funcțiile de gătit sunt disponibile pentru toate pozițiile de gătit, atâta timp cât există un senzor de temperatură fără cablu.










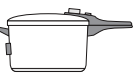



În acest capitol obțineți informații despre:

- Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit
- Vase de gătit adecvate
- Senzori și accesorii speciale
- Funcții și trepte de preparare termică
- Preparate recomandate

### Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit

Cu funcțiile de asistență la gătit, pentru fiecare preparat se poate alege tipul de preparare cel mai adecvat.

Tabelul prezintă diversele setări disponibile pentru funcțiile de asistență la gătit:

Funcțiile de asistență la gătit	Treptele de temperatură	Vase de gătit	Disponibilitate	Activare
<b>Senzorul de prăjire</b>				
Înăbușire / prăjire cu grăsime puțină	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funcții de gătit</b>				
Încălzire / menținere la cald	1 / 70 °C		Toate pozițiile de gătit	
Poșare	2 / 90 °C		Toate pozițiile de gătit	
Fierbere	3 / 100 °C		Toate pozițiile de gătit	
Preparare în oala sub presiune	4 / 120 °C		Toate pozițiile de gătit	
Prăjire în oală cu ulei mult*	5 / 170 °C		Toate pozițiile de gătit	

\*Preîncălzire cu capac și prăjire în mult ulei fără capac.

Dacă plita nu dispune de un senzor de fierbere fără cablu, acesta poate fi achiziționat ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre de service abilitate sau de pe pagina web oficială.

## Vase de gătit adecvate

Alegeți zona de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului și așezați vasul de gătit central pe această zonă de gătit.

Pentru funcțiile de preparare utilizați veselă suficient de înaltă astfel încât cantitatea necesară de apă să nu atingă bandajul de silicon al senzorului de fierbere fără cablu.

Există tigăi care sunt adecvate în mod optim pentru senzorul de prăjire. Acestea pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre tehnice de service sau de pe pagina web oficială. Indicați numărul de referință corespunzător:

- HEZ390210 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- HEZ390220 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- HEZ390230 tigaie cu un diametru de 21 cm.
- HEZ390250 tigaie cu un diametru de 28 cm. Recomandat numai pentru zona de gătit FlexPlus.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.
- HEZ390522 placă pentru grill. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.

Aceste tigăi sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât este posibilă prăjirea cu ulei puțin.

### Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip și mărime de tigăi.
- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. Consultați capitolul → "Zona Flex".
- Alte tipuri de tigăi se pot supraîncălzi și temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi treapta de temperatură cea mai scăzută și modificați-o în funcție de necesități.

Pentru funcțiile de gătit este adecvat orice vas de gătit care poate fi utilizat pentru prepararea cu inducție. Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

În tabelul funcțiilor de asistență la gătit este indicată vesela de gătit adecvată pentru fiecare funcție.

## Senzori și accesorii speciale

Senzorii măsoară temperatura oalei pe parcursul întregului proces de gătit. Astfel puterea pentru gătit va fi reglată cu mare precizie, pentru a se menține temperatura corectă și pentru a se obține rezultate perfecte la gătit.

Plita dvs. dispune de două sisteme diferite pentru măsurarea temperaturii, pentru a se putea obține cele mai bune rezultate:

- Senzori de temperatură care se găsesc în interiorul plitei și controlează temperatura fundului veselei. Adecvat pentru senzorul de prăjire.
- Senzor de fierbere fără cablu, care transmite informațiile despre temperatura veselei de gătit către panoul de comandă. Adecvat pentru funcțiile de gătit.

Senzorul de fierbere este indispensabil pentru utilizarea funcțiilor de gătit.

Dacă plita dumneavoastră nu dispune de un senzor de fierbere fără cablu, îl puteți achiziționa ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service abilitate sau de pe pagina web oficială, cu indicarea numărului de referință HEZ39050.

Informații despre senzorul de fierbere găsiți în secțiunea → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"

## Funcții și trepte de preparare termică

### Senzor de prăjire

Cu senzorul pentru prăjire puteți prepara alimente la tigaie, cu puțin ulei.

Pozițiile de gătit cu această funcție sunt marcate prin simbolul pentru senzorul de prăjire.

### Avantaje

- Poziția de gătit se încălzește numai dacă este necesar. Astfel se economisește energie electrică. Uleiul sau grăsimea nu se vor încălzi excesiv.
- Atunci când tigaia goală a atins temperatura optimă pentru adăugarea uleiului și alimentului, se emite un semnal sonor.

### Indicații



- Nu așezați capac pe tigaie pentru că, în caz contrar, regulatorul nu funcționează. Însă puteți folosi o sită de protecție contra stropirii, pentru a evita stropii de grăsime.
- Utilizați ulei sau grăsime adecvată pentru prăjire. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măsline presat la rece sau untură de porc, setați treapta de temperatură 1 sau 2.
- Nu încălziți niciodată untura sau uleiul fără supraveghere.
- Dacă o poziție de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul de temperatură nu va fi activat corect.
- Pentru prăjirea cu mult ulei într-o oală, utilizați întotdeauna funcțiile de gătit. "Prăjire cu o cantitate mare de ulei într-o oală", treapta de preparare termică 5.

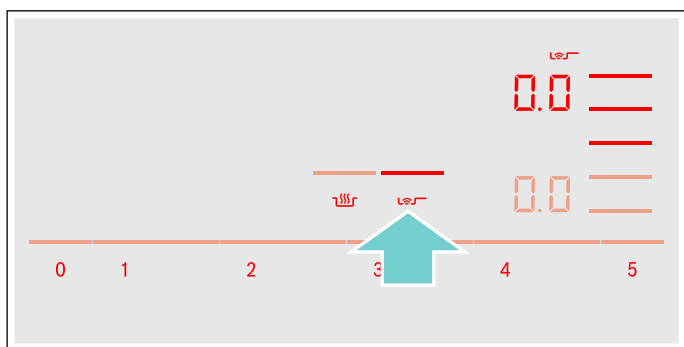
## Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Potrivită pentru	
1	foarte scăzută	Prepararea și reducerea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea preparatelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.
2	Redus	Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.
3	medie - scăzută	Prăjirea peștelui și a preparatelor de prăjit groase, de ex. chiftele și cârnăciori.
4	medie - înaltă	Prăjirea fripturilor, bine făcute, a produselor congelate pane și a preparatelor de prăjit subțiri, de. ex. șnițel, carne de vită, tăiată fâșii, și legume.
5	înaltă	Prăjirea alimentelor la temperaturi înalte, de ex. fripturi (în sânge sau mediu), crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

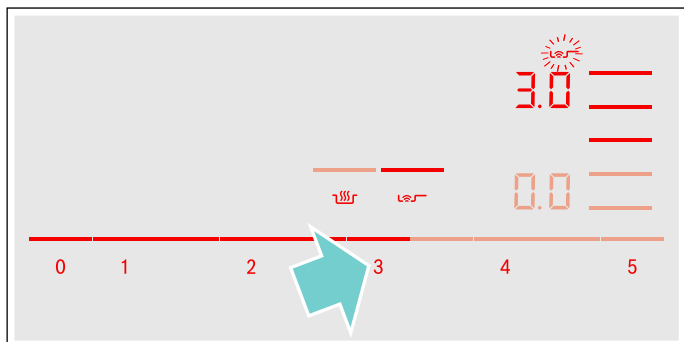
### Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.  
Așezați un vas de gătit gol pe zona de gătit.


1. Selectați poziția de gătit. Atingeți simbolul . Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde .



2. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări alegeți treapta de temperatură dorită.




Funcția este activată.

Simbolul de temperatură  se aprinde intermitent, până în momentul în care se atinge temperatura de prăjire. Se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură se stinge.

3. Atunci când s-a atins temperatura de prăjire, turnați întâi uleiul în tigaie și apoi adăugați alimentele.

**Indicație:** Întoarceți alimentele pentru ca acestea să nu se ardă.

### Deconectarea senzorului de prăjire

Selectați poziția de gătit și în domeniul de setări poziționați pe . Poziția de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.

### Funcții de gătit

Cu aceste funcții puteți încălzi, prepara, fierbe alimente, le puteți prepara în oala sub presiune sau le puteți prăji într-o oală cu ulei din abundență la temperatură controlată.

Aceste funcții sunt disponibile pentru toate pozițiile de gătit.

### Avantaje

- Zona de gătit se încălzește doar dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se economisește energie electrică și uleiul sau grăsimea nu se încălzesc excesiv.
- Temperatura este controlată continuu. În acest mod se va preveni o revărsare a preparatelor. În plus, nu este necesară modificarea treptei de temperatură.
- Un semnal vă atenționează atunci când apa sau uleiul a atins temperatura optimă pentru a introduce alimentul. În cazul în care un aliment trebuie adăugat chiar de la început, veți găsi acest aspect în tabel.

### Indicații

- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan și gros. Nu utilizați oale și tigăi cu fundul subțire sau deformat.
- Umpleți oala astfel încât nivelul conținutului vasului de gătit să ajungă la înălțimea corespunzătoare, pentru a acoperi bandajul de silicon al senzorului de fierbere.
- Pentru prăjirea cu puțin ulei, folosiți senzorul de prăjire.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de fierbere să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- În timpul procesului de preparare, nu îndepărtați senzorul de fierbere de pe oală.
- După preparare, îndepărtați senzorul de fierbere de pe oală. Atenție, senzorul de fierbere poate fi foarte fierbinte.

## Domenii și trepte de temperatură

Funcții de gătit	Treapta de temperatură	Domeniul de temperatură	Adecvată pentru
Încălzire, menținere la cald	1/70 °C	60 - 70 °C	de ex. supe, puncti
Poșare	2/90 °C	80 - 90 °C	de ex. orez, lapte
Fierbere	3/100 °C	90 - 100 °C	de ex. paste, legume
Preparare în oala sub presiune	4/120 °C	110 - 120 °C	de ex. pui, tocană.
Prăjire în oală cu ulei mult	5/170 °C	170 - 180 °C	de ex. gogoși, chifteluțe

### Sugestii pentru gătitul cu funcțiile de gătit

- Funcția Încălzire/Menținere la cald: produse congelate porționate, de ex. spanac. Așezați produsul congelat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă indicată de producător. Acoperiți vasul de gătit și selectați treapta 1/70 °C. Amestecați din când în când.
- Funcția Poșare: această funcție este potrivită pentru prepararea alimentelor la temperaturi scăzute și pentru îngroșarea sosurilor și a tocănițelor. Selectați treapta 2 / 90 °C.
- Funcția Fierbere: această funcție permite fierberea apei într-un vas acoperit cu capac, fără revărsare. Datorită controlului temperaturii, prepararea poate fi eficientă. Selectați treapta 3 / 100 °C.
- Funcția Fierbere în oală sub presiune: respectați recomandările producătorului. După semnalul sonor, continuați prepararea pentru timpul recomandat. Selectați treapta 4 / 120 °C.
- Funcția Prăjire în oală cu mult ulei: încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul (dacă în tabelul de preparate recomandate nu sunt menționate alte informații). Selectați treapta 5 / 170 °C.

### Indicații

- Fierbeți întotdeauna în vasul acoperit cu capac. Excepție: "Prăjire în oală cu ulei mult", treapta de temperatură 5/170 °C.
- În cazul în care nu se emite un semnal acustic, asigurați-vă că pe oală se găsește un capac.
- Nu încingeți niciodată ulei fără supraveghere. Utilizați ulei sau grăsime adecvate pentru prăjire în baie de ulei. Nu folosiți amestecuri de diverse grăsimi pentru prăjire, ca de ex. ulei cu untură. Amestecurile de grăsimi fierbinți pot face spumă.
- Dacă rezultatul gătitului nu este mulțumitor, de ex. la fierberea cartofilor, data următoare folosiți mai multă apă, dar păstrați treapta de temperatură recomandată.

### Setarea punctului de fierbere

Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea localității dvs. de domiciliu față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea tare sau prea slab, este posibilă setarea punctului de fierbere. Procedați după cum urmează:

- Selectați setarea de bază **4**, a se vedea capitolul → "Setări de bază"
- Setarea de bază este setată în modul standard la 3. Dacă localitatea dvs. de domiciliu este situată la o altitudine între 200 și 400 m peste nivelul mării, nu este necesară setarea punctului de fierbere, în caz contrar, selectați setarea care este indicată în tabelul de mai jos pentru altitudinea corespunzătoare:

Altitudine	Valoarea de setare <b>4</b>
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Peste 1400 m.	9

\* Setare de bază

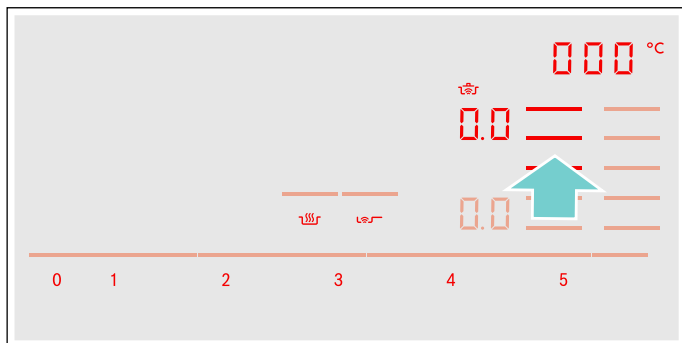
**Indicație:** Treapta de temperatură 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, chiar dacă apa nu clocotește foarte tare. Punctul de fierbere poate fi schimbat. De exemplu, pentru o fierbere mai puternică este necesară o altitudine joasă.



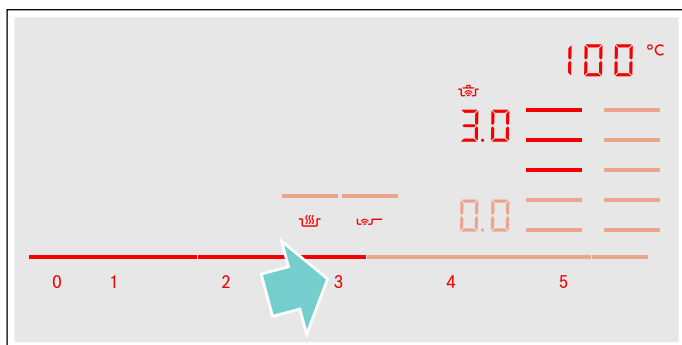
**Setările vor fi efectuate astfel**

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de fierbere fără cablu și panoul de comandă. În acest sens, consultați capitolul → "🔌 *Senzor de temperatură fără cablu*"

1. Fixarea senzorului de temperatură pe oală, a se vedea capitolul → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"
2. Așezați o oală cu lichid suficient pe poziția de gătit dorită și acoperiți întotdeauna cu un capac.
3. Selectați poziția de gătit pe care se găsește oala cu senzorul de temperatură.
4. Atingeți simbolul 🍲 al senzorului de temperatură. Pe panoul de comandă se aprinde afișajul 🍲.



5. Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.



Funcția este activată.

Simbolul de temperatură 🍲 se aprinde intermitent, până când apa sau uleiul a atins temperatura adecvată pentru a introduce alimentul. Se emite un semnal sonor și simbolul de temperatură nu se mai aprinde intermitent.

6. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul. În timpul procesului de preparare, mențineți oala închisă.

**Indicație:** La funcția "Prăjire în oală cu mult ulei", nu acoperiți oala.

**Deconectarea funcțiilor de gătit**



Selectați poziția de gătit și în domeniul de setări poziționați pe 0.0. Poziția de gătit se deconectează și se afișează indicatorul de căldură reziduală.
























**Indicație:** Pentru a activa din nou funcțiile de gătit, așteptați circa 10 secunde.

## Preparate recomandate

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Funcții de asistență la preparare:

	Sistemul de senzori pentru prăjire pentru tigăi
	Senzor de fierbere

Carne	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Șnițel, natur <sup>1</sup>		4	6 - 10
Șnițel, pane <sup>1</sup>		4	6 - 10
File <sup>2</sup>		4	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Șnițel vienez <sup>1</sup>		4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Carne tăiată în fâșii <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Slănină <sup>1</sup>		2	5 - 8
Carne tocată <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburgeri (grosime 1,5 cm) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Chiftele umplute <sup>1</sup>		3	10 - 20
Cârnați fierți <sup>1</sup>		3	8 - 20
Cârnăciori, cruzi <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Poșare</b>			
Cârnăciori <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Preparare</b>			
Chiftele <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Carne de pasare pentru fierț <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
File de vită vienez <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>6</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Carne	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Fierbere în oală sub presiune</b>			
Carne de pasare pentru fiert <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
File de vită vienez <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Bucăți de pui prăjite în baie de ulei <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Chiftele prăjite în baie de ulei <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.









<sup>6</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Pește	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
File de pește, natur <sup>1</sup>		4	10 - 20
File de pește, pane <sup>1</sup>		3	10 - 20
Crabi <sup>1</sup>		4	4 - 8
Creveți <sup>1</sup>		4	4 - 8
Pește prăjit, întreg <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Poșare</b>			
Pește înăbușit <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Pește în aluat de bere, prăjit în baie de ulei <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Pește pane, prăjit în baie de ulei <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Preparate pe bază de ouă	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Ouă ochiuri în unt <sup>1</sup>		2	2 - 6
Ouă ochiuri <sup>2</sup>		4	2 - 6
Ouă jumări <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omletă <sup>4</sup>		2	3 - 6
Clătite <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Frigănele <sup>4</sup>		3	4 - 8
Clătite cu stafide <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Preparare</b>			
Ouă fierte <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Adăugați untul și alimentul de preparat după emiterea semnalului acustic.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>3</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>4</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>5</sup> Adăugați preparatul de la început.

Legume și leguminoase	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Usturoi <sup>1</sup>		2	2 - 10
Ceapă, înăbușită <sup>1</sup>		2	2 - 10
Inele de ceapă <sup>1</sup>		3	5 - 10
Dovlecei <sup>2</sup>		3	4 - 12
Vinete <sup>2</sup>		3	4 - 12
Ardei <sup>1</sup>		3	4 - 15
Sparanghel verde, prăjit <sup>2</sup>		3	4 - 15
Ciuperci <sup>1</sup>		4	10 - 15
Înăbușire legume în ulei <sup>1</sup>		1	10 - 20
Legume glazurate <sup>1</sup>		3	6 - 10


<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>3</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>5</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Legume și leguminoase	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpu total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Preparare</b>			
Broccoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Conopidă <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Varză de Bruxelles <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Fasole verde <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Năut <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Mazăre <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Linte <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Fierbere în oală sub presiune</b>			
Legume, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Năut, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Fasole albă boabe, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Linte, în oală sub presiune <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Legume pane, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Legume în aluat de bere, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Ciuperci pane, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Ciuperci în aluat cu bere, prăjite în baie de ulei <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>3</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

<sup>5</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Cartofi	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă <sup>1</sup>		5	6 - 12
Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Crochete din cartofi <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Tartă de cartofi elvețiană Röstli <sup>3</sup>		2	50 - 55
Cartofi glazurați <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Poșare</b>			
Găluște de cartofi, fierte <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40
<b>Preparare</b>			
Cartofi fierți <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Fierbere în oală sub presiune</b>			
Cartofi, în oală sub presiune <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20







<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>3</sup> Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.




<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

Paste și cereale	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Poșare</b>			
Orez <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Mămăligă <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Budincă de griș <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Preparare</b>			
Paste făinoase <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Paste umplute <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Fierbere în oală sub presiune</b>			
Orez, în oală sub presiune <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.






<sup>2</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>3</sup> Adăugați preparatul de la început.








Supă	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Poșare</b> Supă cremă instant <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Preparare</b> Bulion de casă <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Supă instant <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Fierbere în oală sub presiune</b> Bulion de casă, în oală sub presiune <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Adăugați preparatul de la început.

Sosuri	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b> Sos de roșii cu legume <sup>1</sup>		1	25 - 35
Sos Béchamel <sup>1</sup>		1	10 - 20
Sos de brânză <sup>1</sup>		1	10 - 20
Reducerea sosurilor <sup>1</sup>		1	25 - 35
Sosuri dulci <sup>1</sup>		1	15 - 25

















<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

Desert	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Poșare</b> Orez cu lapte <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Terci de ovăz <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Budincă de ciocolată <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Preparare</b> Compot <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Prăjire în baie de ulei</b> Prăjire în baie de ulei a gogoșilor berlineze <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Prăjirea în baie de ulei a gogoșilor <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Prăjirea în baie de ulei a gogoșilor cu cremă Buñuelos <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>2</sup> Adăugați preparatul de la început.

<sup>3</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Produse congelate	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpu total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Șnițel <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Piept de pasăre <sup>1</sup>		4	10 - 30
Crochete de pui <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
File de pește, natur <sup>1</sup>		3	10 - 20
File de pește, pane <sup>1</sup>		3	10 - 20
Crochete din pește <sup>1</sup>		4	8 - 12
Prăjire cartofi pai <sup>2</sup>		5	4 - 6
Preparate la tigaie <sup>2</sup>		3	6 - 10
Pachețele de primăvară <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Menținere la cald, încălzire</b>			
Legume în sos de smântână <sup>2</sup>		1 - 70 °C	15 - 20
<b>Preparare</b>			
Fasole verde, congelată <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
<b>Prăjire în baie de ulei</b>			
Prăjire cartofi pai <sup>4</sup>		5 - 170 °C	4 - 8








<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>3</sup> Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

<sup>4</sup> Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.



Altele	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
<b>Prăjire cu ulei puțin</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Crutoane <sup>2</sup>		3	6 - 10
Semipreparate uscate <sup>3</sup>		1	5 - 10
Migdale prăjite <sup>4</sup>		4	3 - 15
Alune prăjite <sup>4</sup>		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Menținere la cald, încălzire</b>			
Încălzire supă gulaș <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Încălzire vin fiert <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Poșare</b>			
Încălzire lapte <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori.

<sup>2</sup> Amestecați cu regularitate.

<sup>3</sup> Adăugați apa după semnalul acustic. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

<sup>4</sup> Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.

<sup>5</sup> Adăugați alimentul de preparat de la început.

## Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă

Accesorii Teppan Yaki și Grill sunt ideale pentru zona flexibilă și optime pentru folosirea senzorului de prăjire.

### Grill

































Grill se adaptează la zona de gătit flexibilă. Cu puțin ulei puteți prepara sănătos și simplu cantități mari și mici de carne, pește, legume proaspete și pâine. Forma de canelură asigură ca preparatele să absoarbă o cantitate mai mică de grăsime. Manevrarea simplă permite prepararea la grătar a preparatelor care arată și au gust ca și cum ar fi preparate pe un grill tradițional. Adăugați puțin ulei pe grill sau pe suprafața alimentelor pentru a facilita transferul de căldură.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki vă permite prepararea simplă și sănătoasă cu o cantitate mică de ulei, a cărnii, peștelui, fructelor de mare, legumelor, dulciurilor și a pâinii. Teppan Yaki se adaptează perfect la zona de gătit flexibilă. Prin contactul direct cu placa și prin transferul uniform de căldură, se păstrează consistența, culoarea și suculența alimentelor în timpul prăjirii sau rumenirii.

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

**Indicație:** Setati numai zona de gătit flexibilă pentru a activa funcția în mod corect.

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
<b>Carne</b>			
Șnițel, natur <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Cotlete <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slănină <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburgeri <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Cârnați fierți <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Cârnăciori, cruzi <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne tocată <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Pește și fructe de mare</b>			
File de pește, natur <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Crabi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Creveți <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Prăjire pește întreg <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

<sup>1</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.


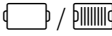
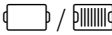
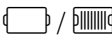
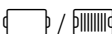













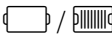




<sup>2</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

<sup>3</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

<sup>4</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>5</sup> Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpu total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
<b>Legume</b>			
Dovlecei <sup>1</sup>		3	4 - 12
Vinete <sup>1</sup>		3	4 - 12
Ardei <sup>1</sup>		3	4 - 15
Prăjire sparanghel verde <sup>1</sup>		3	4 - 15
Ciuperci <sup>2</sup>		4	10 - 15
Usturoi <sup>2</sup>		2	2 - 10
Ceapă înăbușită <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazurarea legumelor <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Cartofi</b>			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă <sup>2</sup>		5	6 - 12
Crochete din cartofi <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Preparate pe bază de ouă</b>			
Ouă ochiuri în unt <sup>3</sup>		2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei <sup>1</sup>		4	2 - 6
Ouă jumări <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omletă <sup>4</sup>		2	3 - 6
Clătite <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Frigănele <sup>4</sup>		3	4 - 8
Clătite cu stafide <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Altele</b>			
Prăjire <sup>5</sup>		4	4 - 6
Crutoane <sup>2</sup>		3	6 - 10
Migdale prăjite <sup>6</sup>		4	3 - 15
Alune prăjite <sup>6</sup>		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

<sup>2</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

<sup>3</sup> Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

<sup>4</sup> Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

<sup>5</sup> Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

<sup>6</sup> Adăugați alimentele după semnalul sonor.

## Senzor de temperatură fără cablu

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de temperatură fără cablu și panoul de comandă.

### Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu

În această secțiune obțineți informații despre:

- Lipirea bandajului de silicon
- Montarea senzorului de fierbere fără cablu
- Curățare
- Înlocuirea bateriei

Bandajul de silicon și senzorul de fierbere pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre tehnice de service sau de pe pagina web oficială. Pentru aceasta, indicați numărul de referință corespunzător:

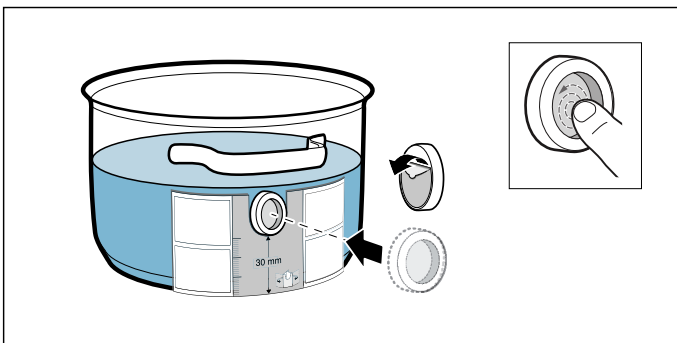
00577921	Set cu 5 bandaje de silicon
HEZ39050	Senzor de fierbere și set cu 5 bandaje de silicon

#### Lipirea bandajului de silicon

Bandajul de silicon fixează senzorul de temperatură pe vasul de gătit.

Atunci când se folosește pentru prima dată o oală cu funcțiile de gătit, bandajul de silicon trebuie atașat direct pe oală. Important în acest sens:

1. Locul de lipire de pe oală trebuie să fie fără grăsime. Curățați oala, uscați-o bine și frecați locul de lipire de ex. cu spirt.
2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul de silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul de silicon la înălțimea corespunzătoare pe partea exterioară a oalei.



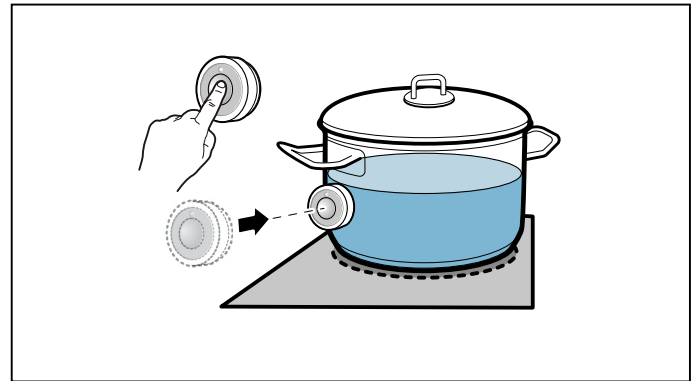
3. Apăsăți pe întreaga suprafață a bandajului de silicon, chiar și pe partea interioară. Pentru a se întări corect, adezivul are nevoie de 1 oră. Nu folosiți și nu curățați oala în această perioadă.

#### Indicații

- Nu țineți oala cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.
- În cazul în care bandajul de silicon se desprinde, este necesar să folosiți unul nou.

#### Montarea senzorului de temperatură fără cablu

Aplicați senzorul de temperatură pe bandajul de silicon astfel încât să se ajusteze perfect.



#### Indicații

- Asigurați-vă că bandajul de silicon este complet uscat înainte să aplicați senzorul de temperatură.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de temperatură să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- Nu este permis ca senzorul de temperatură să fie îndreptat spre un alt vas de gătit fierbinte, pentru a se preveni o încălzire excesivă a acestuia.
- După preparare, luați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, și nu în apropierea unor surse de căldură.
- Puteți utiliza până la trei senzori de temperatură simultan.

#### Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă

Pentru conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă, procedați după cum urmează:

1. Selectarea meniului **14**, a se vedea capitolul → "Setări de bază"  
Afișajul pozițiilor de gătit se aprinde.
2. Selectați poziția de gătit a cărui afișaj se aprinde. Se emite un semnal sonor. Afișajul **14** se aprinde.
3. În decurs de 30 de secunde, apăsați pe simbolul **14** de pe senzorul de temperatură fără cablu. După câteva secunde, pe afișajul zonei de gătit apare rezultatul conexiunii senzorului de temperatură la panoul de comandă.


Rezultat	
<b>0</b>	Conexiune fără defecțiuni
<b>1</b>	Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni de transmitere.
<b>2</b>	Conexiune defectuoasă: pe baza unei defecțiuni a senzorului de temperatură.

- Imediat ce senzorul de temperatură a fost conectat corect la panoul de comandă, sunt disponibile funcțiile de gătit.
- O conectare greșită ca urmare a unei defecțiuni a senzorului de temperatură poate apărea din următoarele motive:
  - Eroare de comunicare Bluetooth.
  - Simbolul de pe senzorul de temperatură nu a fost apăsat în decurs de 30 de secunde de la selectarea zonei de gătit.
  - Bateria senzorului de temperatură este consumată.

Resetați senzorul de temperatură fără cablu și executați din nou procesul de conectare.

- În cazul unei conexiuni defectuoase ca urmare a unei defecțiuni de transmitere, executați încă o dată procesul de conectare. În cazul în care conexiunea este în continuare defectuoasă **!**, adresați-vă unității service abilitate.

### Resetarea senzorului de temperatură fără cablu

1. Atingeți simbolul  pentru aprox. 8-10 secunde. Între timp, afișajul LED al indicatorului senzorului de temperatură se aprinde intermitent de trei ori. La a treia aprindere a LED - ului resetarea pornește. În acel moment luați degetul de pe simbol. De îndată ce LED-ul se stinge, senzorul de temperatură fără cablu este resetat.
2. Repetați procedura de conectare de la punctul 2.

### Curățare

Nu este permisă curățarea senzorului de temperatură fără cablu în mașina de spălat vase.

### Senzorul de temperatură

Curățați senzorul de temperatură cu o lavetă umedă. Nu îl curățați niciodată în mașina de spălat vase. Nu îl scufundați în apă și nu îl spălați sub jet de apă.

După ce ați gătit, îndepărtați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, ca de exemplu în ambalajul său și nu în apropierea unor surse de căldură.

### Bandaj de silicon

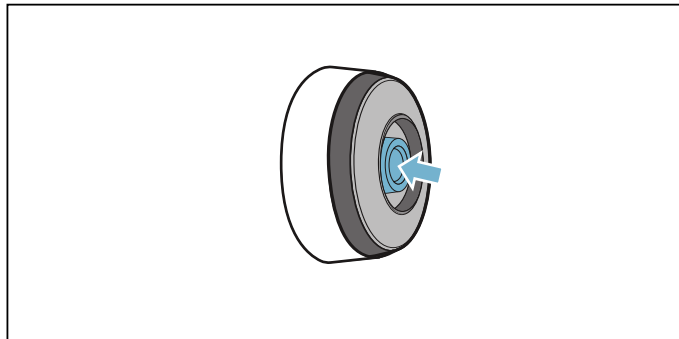
Înainte de aplicarea la senzorul de temperatură, curățați-l și uscați-l. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

**Indicație:** Nu țineți vesela cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.

### Fereastra senzorului de temperatură

Fereastra senzorului trebuie să fie întotdeauna curată și uscată. Procedați după cum urmează:

- Îndepărtați regulat murdăriile și stropii de grăsime.
- Pentru curățare folosiți o lavetă moale sau bețișoare cu vată și soluție pentru curățat geamuri.



### Indicații

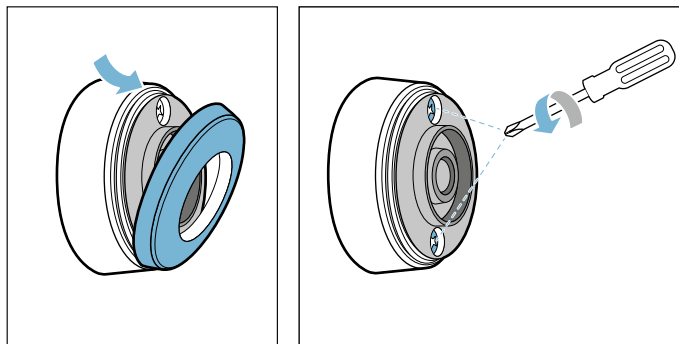
- Nu folosiți mijloace de curățare abrazive, gen bureți de frecat și perii sau agenți de curățare pastă.
- Nu atingeți fereastra senzorului cu degetele. O puteți murdări sau zgâria.

### Înlocuirea bateriei

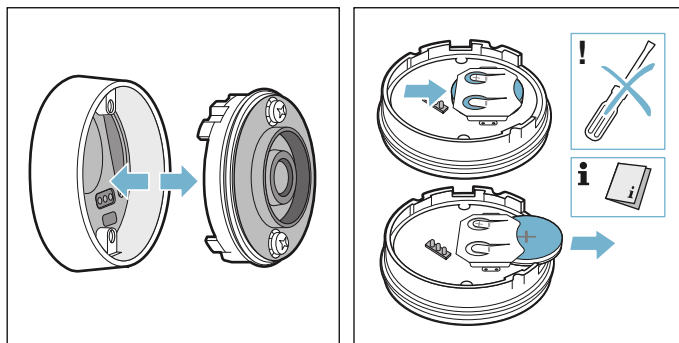
Dacă senzorul de temperatură nu se aprinde atunci când a fost apăsat simbolul, s-a descărcat bateria.

Înlocuirea bateriei:

1. Scoateți capacul de silicon din partea inferioară a carcasei senzorului de temperatură și extrageți ambele șuruburi cu o șurubelniță.

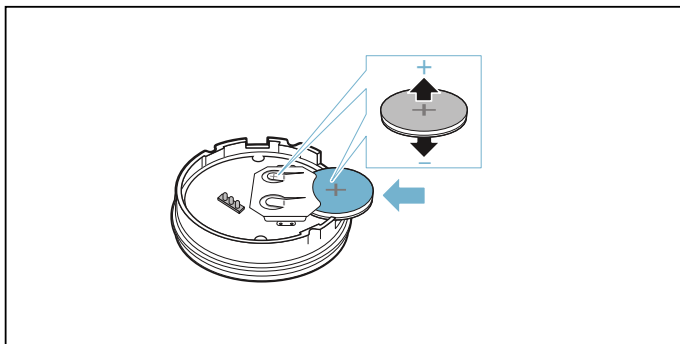


2. Deschideți capacul senzorului de temperatură. Scoateți bateria din partea inferioară a carcasei și introduceți o baterie nouă (acordați atenție poziționării corecte a bateriilor).

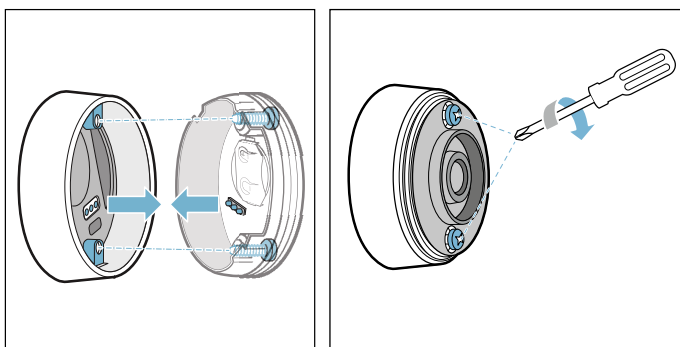


### Atenție!

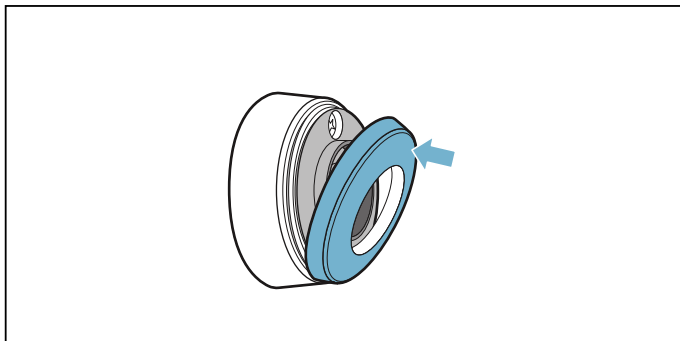
Pentru îndepărtarea bateriei, nu folosiți obiecte din metal. Nu atingeți bornele bateriei.



3. Închideți capacul senzorului de temperatură (canalele pentru șuruburile de pe capac trebuie să se acopere cu scobiturile de pe partea inferioară a carcasei). Strângeți șuruburile cu o șurubelniță.



4. Aplicați din nou capacul de silicon pe partea inferioară a carcasei senzorului de temperatură.



**Indicație:** Utilizați exclusiv baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032, pentru a garanta o durată de viață mai lungă.

### Declarație de conformitate

Prin prezenta, Robert Bosch Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția Senzor de temperatură fără cablu corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Regăsiți o declarație de conformitate RED detaliată pe Internet la adresa [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), la pagina de produs a aparatului dumneavoastră în secțiunea destinată documentelor suplimentare.

Logo-urile și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea firmei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către Robert Bosch Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt proprietate a respectivelor firme.



## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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


### Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Activare:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. Atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde.  
Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde.  
Plita este blocată.

Dezactivare:

1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. Atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde.  
Blocarea este anulată.

### Siguranță automată pentru copii


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


#### Conectarea și deconectarea

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

## Protecția 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 funcția Blocarea panoului de comandă în scopul curățării.

Conectare: atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Puteți șterge suprafața panoului de comandă fără a modifica setările.

Dezactivare: după 35 de secunde, panoul de comandă va fi deblocat. Pentru a anula anticipat funcția, atingeți simbolul .

#### Indicații

- La 30 de secunde de la activare, se aude un semnal sonor. Acesta indică faptul că funcția se va încheia curând.
- Blocarea pentru curățare nu are niciun efect asupra comutatorului principal. Plita poate fi deconectată în orice moment.

## Deconectarea automată de siguranță

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

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

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

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

## Setări de bază

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

Afișaj	Funcție
<b>c 1</b>	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> <b>0</b> Manual*. <b>1</b> Automat. <b>2</b> Funcție dezactivată.
<b>c 2</b>	<b>Semnale sonore</b> <b>0</b> Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt deconectate. <b>1</b> Numai semnalul de operare greșită este conectat. <b>2</b> Numai semnalul de confirmare este conectat. <b>3</b> Toate semnalele sonore sunt conectate.*
<b>c 3</b>	<b>Afișarea consumului de energie</b> <b>0</b> Dezactivat.* <b>1</b> Activat.
<b>c 4</b>	<b>Setare în funcție de înălțimea deasupra nivelului mării</b> <b>1-2</b> Reducere <b>3</b> Setare de bază <b>4-9</b> Extindere
<b>c 5</b>	<b>Programarea automată a timpului de preparare</b> <b>00</b> Deconectat.* <b>0 1-99</b> Perioadă de timp până la oprirea automată.
<b>c 6</b>	<b>Durata semnalului sonor al funcției de temporizare</b> <b>1</b> 10 secunde.* <b>2</b> 30 secunde. <b>3</b> 1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Funcția Power Management. Limitarea puterii totale a plitei</b> <b>Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei.</b> <b>0</b> Dezactivat. Putere maximă plită. */** <b>1</b> 1000 W putere minimă. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> Se recomandă 3000 W pentru 13 amperi. <b>3.</b> Se recomandă 3500 W pentru 16 amperi. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> Se recomandă 4500 W pentru 20 amperi. ... <b>9</b> sau <b>9.</b> Puterea maximă a plitei. **
<b>c 11</b>	<b>Modificarea treptelor de putere presetate pentru funcția Move</b> <b>-9</b> Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din față. <b>-5</b> Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din mijloc. <b>-1.</b> Treaptă de putere presetată pentru zona de gătit din spate.




<b>c 12</b>	<b>Verificarea veselei de gătit și a rezultatului procesului de preparare</b>
0	Neadecvat
1	Nu este optim
2	Adecvat
<b>c 13</b>	<b>Configurare activare zonă de gătit flexibilă</b>
0	Ca două zone de gătit independente.*
1	Folosirea ca zonă de gătit unică.
<b>c 14</b>	<b>Conectați senzorul de fierbere fără fir cu plita</b>
0	Conexiune fără defecțiuni
1	Conexiune defectuoasă: din cauza unei defecțiuni de transmitere.
2	Conexiune defectuoasă: din cauza unei defecțiuni a senzorului de fierbere.
<b>c 0</b>	<b>Revenirea la setările standard</b>
0	Setări personalizate.*
1	Revenirea la setările din fabrică.

\*Setarea din fabrică


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

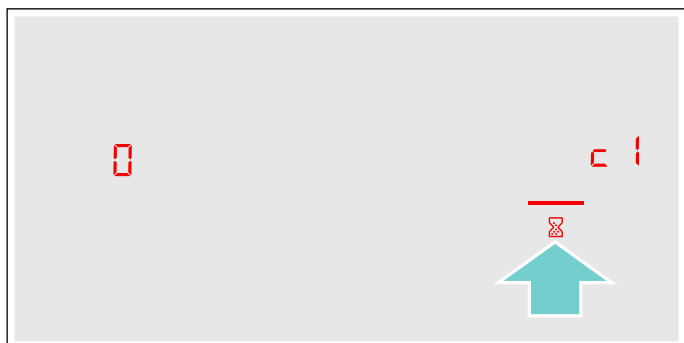
## Accesarea setărilor de bază:


Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți domeniul de setări, pentru a putea vizualiza afișajele individuale.


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

3. Când apăsați din nou simbolul , ajungeți la setările de bază. Pe afișaje se aprind **c 1** și **0** ca presetare.



4. Atingeți repetat simbolul , până când apare funcția dorită.
5. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări.



6. Atingeți simbolul  pentru cel puțin 4 secunde. Setările au fost salvate.

## ieșirea din reglajele de bază

Oprii plita de gătit de la întrerupătorul principal.

## Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de gătit la această plită.

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.

În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum conectați această funcție

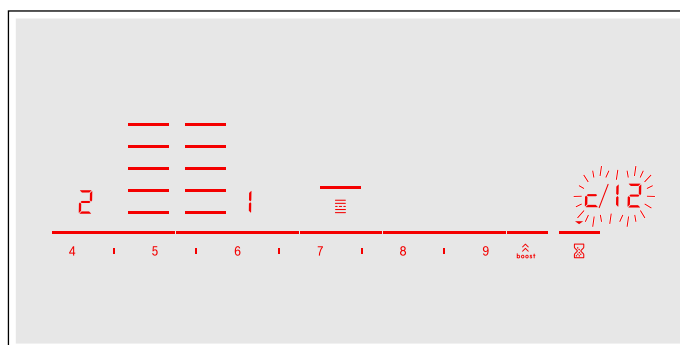
## Testul vaselor de gătit

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

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

1. Așezați vasul de gătit rece cu cca. 200 ml de apă în centru pe acea poziție de gătit al cărui diametru se potrivește cel mai bine cu fundul vasului.
2. Mergeți la setările de bază și selectați setarea **c 1 2**.
3. Atingeți domeniul de setări. Pe afișajul pozițiilor de gătit se aprinde intermitent **—**. Funcția este activată.

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



Verificați rezultatul pe baza următorului tabel:

### Rezultat

- |          |  |
|----------|--|
| <b>0</b> | Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și, astfel, nu este încălzit.*                             |
| <b>1</b> | Vasul de gătit se încălzește mai încet decât era de așteptat și procesul de preparare nu se desfășoară optim.* |
| <b>2</b> | Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în ordine.                                   |

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

Pentru a activa din nou această funcție, atingeți domeniul de setări.

### Indicații

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

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Curățarea

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

### Plită de gătit

#### Curățarea

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

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

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

Nu utilizați în niciun caz:

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

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

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

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

#### Pete posibile

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

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

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

### Rama plitei

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

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

## Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

### Utilizare

#### De ce nu se poate conecta plita și de ce este aprins simbolul pentru sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor?

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.

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

#### De ce se aprind intermitent afișajele și de ce se emite un semnal acustic?

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

Instrucțiunile pentru dezactivarea semnalului sonor le găsiți în capitolul → "Setări de bază"

#### De ce nu se activează funcțiile de asistență la preparare?

Consumul energetic maxim al aparatului este atins sau este activată funcția PowerManager. Dezactivați sau reduceți treptele de putere sau zonele de gătit active.

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → "PowerManager"

### Zgomote

#### De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

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

#### Zgomote posibile:

##### **Bâzâit adânc ca la un transformator:**

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

##### **Fluierat adânc:**

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

##### **Fâșâit:**

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

##### **Fluierături înalte:**

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

##### **Zgomot de ventilator:**

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

## Vase de gătit

### Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Curățare

### Cum se curăță plita?

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

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

## Defecțiuni – ce este de făcut?

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

Afișaj	Cauza posibilă	Remediere
Niciuna	Alimentarea cu curent electric este întreruptă. Aparatul nu a fost conectat conform schemei de conexiuni. Defecțiune a sistemului electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, informați unitatea tehnică service abilitată.
Afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Indicatorul — se aprinde intermitent în afișajele zonelor de preparare	S-a produs o defecțiune a sistemului electronic.	Pentru confirmarea defecțiunii, acoperiți scurt cu mâna panoul de comandă.
<i>F2/E8207</i>	Dispozitivul electronic este supraîncălzit și a deconectat zona de preparare corespunzătoare.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi atingeți un simbol oarecare al plitei.
<i>F4/E8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și toate zonele de preparare au fost deconectate.	
<i>F5</i> + treaptă de fierbere și semnal sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați vasul. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Se poate continua procesul de preparare.
<i>F5</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de preparare a fost deconectată.	Îndepărtați vasul. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când indicatorul de defecțiune s-a stins, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/F6</i>	Zona de preparare este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței dumneavoastră de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reconectați zona de preparare.
<i>F0</i>	Funcția Transferul setărilor nu poate fi activată	Verificați indicatorul de defecțiune prin atingerea unei suprafețe de comandă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără folosirea funcției Transferul setărilor. Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
<i>F9</i>	Zona de gătit FlexPlus nu poate fi activată	Verificați indicatorul de defecțiune prin atingerea unei suprafețe de comandă oarecare. Puteți găti ca de obicei folosind celelalte zone de preparare. Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
<i>F8</i>	Zona de preparare a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. A se vedea capitolul
<i>E8202</i>	Senzorul de temperatură este supraîncălzit și zona de preparare a fost deconectată.	Așteptați până când senzorul de temperatură s-a răcit suficient și activați din nou funcția.
<i>E8203</i>	Senzorul de temperatură este supraîncălzit și toate zonele de preparare au fost deconectate.	În cazul în care nu se folosește senzorul de temperatură, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l departe de alte zone de preparare sau surse de căldură. Reconectați zonele de preparare.
<i>E8204</i>	Bateria senzorului de temperatură este aproape consumată.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
<i>E8205</i>	Conexiunea radio a senzorului de temperatură este anulată.	Deconectați și apoi reconectați funcția.
<i>E8206</i>	Senzorul de temperatură este defect.	Contactați unitatea tehnică de service abilitată.

Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.

Afișaj	Cauza posibilă	Remediere
Indicatorul senzorului de temperatură nu se aprinde	Senzorul de temperatură nu reacționează și indicatorul nu se aprinde.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei" În cazul în care problema persistă, mențineți apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de temperatură cu plita. A se vedea secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă" În cazul în care problema persistă în continuare, contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori	Bateria senzorului de temperatură este aproape consumată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei consumate.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. A se vedea secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de trei ori	Conexiunea radio a senzorului de temperatură este anulată.	Mențineți apăsat simbolul de pe senzorul de temperatură timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de temperatură cu plita. A se vedea secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare.	Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400</i>	Plita nu este conectată corect	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că a fost conectată conform schemei de conexiuni.
<i>dE</i>	Modul Demo este activat	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Așteptați 30 de secunde și reconectați-o. În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă oarecare. Modul Demo a fost dezactivat.

Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.

### Indicații

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

## Unitatea service abilitată

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

### Numărul E și numărul FD:

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

Plăcuța de fabricație cu numerele o găsiți:

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

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

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

Datele de contact pentru toate țările 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 dumneavoastră.



## Preparate de verificare

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

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție 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 de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Topirea ciocolatei</b> Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nu
<b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b> Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
<b>Prepararea sosului Béchamel</b> Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rătaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu

\*Rețetă conform DIN 44550

\*\*Rețetă conform DIN EN 60350-2

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
<b>Prepararea orezului cu lapte</b>						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Selectați treapta de fierbere recomandată, iar când laptele a atins temperatura de cca. 90 °C, lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă pentru aproximativ 50 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3	Nu
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	2.5	Nu
<b>Prepararea orezului*</b>						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.5	Da
<b>Pulpă de porc prăjită</b>						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prepararea clătitorilor**</b>						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
<b>Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați</b>						
Cantitatea: 2 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu
*Rețetă conform DIN 44550						
**Rețetă conform DIN EN 60350-2						





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001397623

980918(01)