

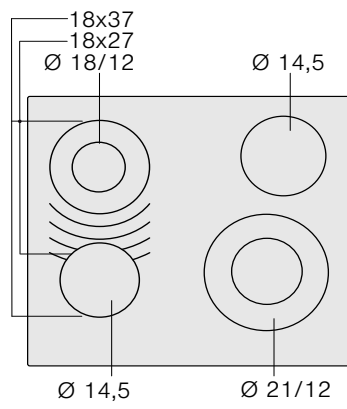


PLITĂ

[ro] INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE

T16TS78N.

T16TS78N.



Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	4
	Cauzele avariilor	5
	Vedere de ansamblu	5
	Protecția mediului	5
	Recomandări pentru economisirea energiei	5
	Evacuarea corectă ca deșeu	6
	Familiarizarea cu aparatul	6
	Panoul de comandă	6
	Ochiuri de gătit	6
	Indicatorul căldurii reziduale	7
	Support-Twist cu buton Twist	7
	Îndepărtarea butonului twist	7
	Păstrarea butonului twist	8
	Funcționare fără buton twist	8
	Operarea aparatului	8
	Conectarea și deconectarea plitei	8
	Setarea poziției de fierbere	8
	Tabel de preparare	8
	Funcția PowerBoost	10
	Activarea funcției Powerboost	10
	Dezactivarea funcției Powerboost	10
	Sistemul de senzori pentru prăjire	10
	Cratița pentru sistemul de senzori pentru prăjire	10
	Treptele de prăjire	10
	Setarea sistemului de senzori pentru prăjire	10
	Deconectarea sistemului de senzori pentru prăjire	11
	Tabel pentru prăjire	11
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	12
	Pornirea și oprirea siguranței pentru copii	12
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	12
	Funcții de timp	12
	O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat	12
	Temporizatorul automat	13
	Ceasul de bucătărie	13
	Funcția de cronometru	13
	Deconectarea automată de siguranță	14
	Funcția de menținere la cald	14
	Activarea funcției de menținere la cald	14
	Dezactivarea funcției de menținere la cald	14
	Afișajul consumului de energie	14
	Setări de bază	14
	Modificarea setărilor de bază	15
	Curățarea	15
	Placa vitroceramică	15
	Cadrul plitei	15
	Buton twist	15
	Defecțiuni – ce este de făcut?	16
	Mesajul E pe afișaje	16
	Unitatea service abilitată	17
	Numărul E și numărul FD	17
	Preparate de verificare	17

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

Utilizarea conform destinației

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

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 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 2000 de metri deasupra nivelului mării.

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.

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.
- Pot fi utilizate numai dispozitivele de protecție aprobate de noi, cum ar fi de exemplu grătarele de protecție pentru copii. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, pot duce la accidente.

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!
Elementul detașabil de operare este magnetic și poate influența implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. Pentru purtătorii de implanturi electronice: nu purtați niciodată elementul de operare în buzunarele hainelor. Distanța minimă față de stimulatoarele cardiace 10 cm.

⚠ Avertizare – Pericol de vătămare!
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 oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

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 curățat adecvate pentru placa vitroceramică.

Deteriorări	Cauza	Măsură
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Decolorări	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile atunci când le deplasați.
Deformare concavă	Zahăr, preparate cu conținut ridicat 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 economisirea energiei

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



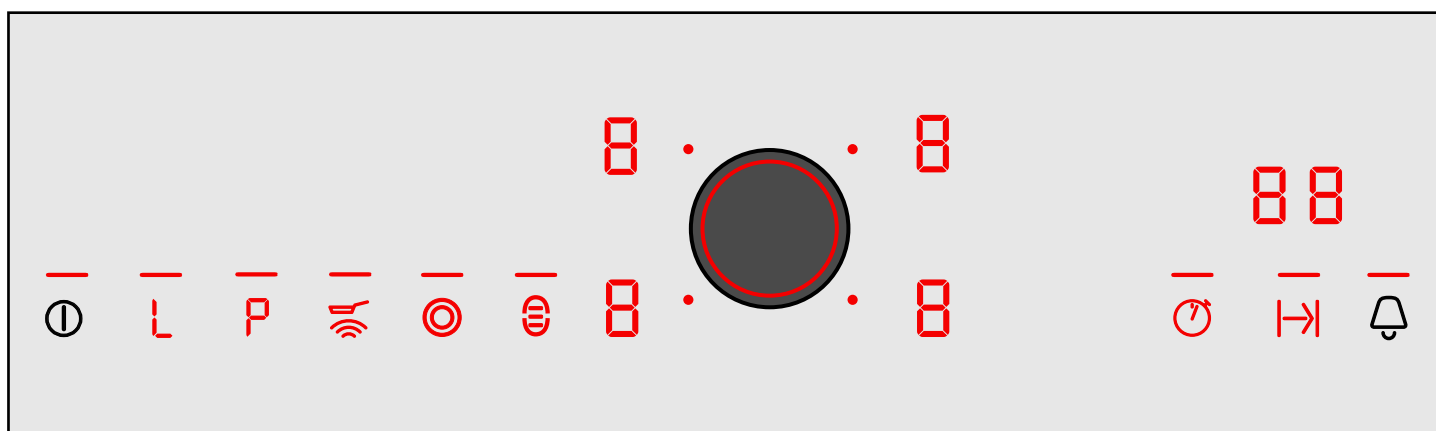
Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

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

Familiarizarea cu aparatul

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

Panoul de comandă



Afișaje

1-9	Trepte de preparare termică
0	Pregătirea de funcționare
H/h	Căldura reziduală
P	Funcția Powerboost
L	Funcția de menținere la cald
88	Temporizator

Suprafețele de comandă

ⓘ	Înterupătorul principal
L	Funcția de menținere la cald
P	Funcția Powerboost
📶	Sistemul de senzori pentru prăjire
⊙	Conectarea zonelor
⊕	Rezistență pentru funcții combinate
🕒	Funcția de cronometru
⏸	Temporizator
🔔	Ceasul cu alarmă de bucătărie / Siguranța pentru copii

Indicații

- În funcție de starea de funcționare a plitei, se aprind panourile de comandă, care pot fi selectate actual. Dacă se ating, se execută funcția corespunzătoare.
- Panourile de comandă pentru funcțiile care nu pot fi selectate actual, nu sunt aprinse.
- Păstrați întotdeauna panourile de comandă uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Ochiuri de gătit

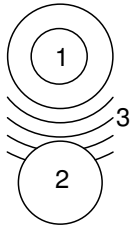
Ochi de gătit	Conectare și deconectare
○	Ochi de gătit cu un circuit
⊙	Ochi de gătit cu două circuite
⊙	Selectați ochiul de gătit, atingeți simbolul
Activarea ochiului de gătit: se aprinde afișajul corespunzător	

Indicații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a ochiului de gătit apar din cauze tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.

- Ochiul de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.
Din acest motiv, de exemplu:
 - Componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive
 - Se obțin rezultate mai bune la gătit
- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire și încălzirea circuitelor se pot activa și dezactiva în diferite momente.

Zona de preparare cu funcții combinate



- 1 = ochi de gătit cu două circuite
2 = ochi de gătit cu un circuit
3 = punte rezistivă

Zona de gătit cu un circuit și zona de gătit cu două circuite se pot utiliza independent una de cealaltă, fără puntea rezistivă, sau pot fi combinate cu puntea rezistivă în modul descris în tabel.

Combinatie	Conectare	adekvată pentru
Zona mică pentru cratițe:	Selecționați zona de gătit cu două circuite.	Cratițe mici
Combinatie între 1+3	Cu simbolul  conectați circuitul de încălzire extern. Indicatorul  se aprinde. Cu simbolul  conectați puntea rezistivă. Indicatorul  se aprinde.	Grătar japonez tep-panyaki mic.
Zona mare pentru cratițe:	Atingeți simbolul  . Indicatorul  se aprinde.	Cratițe mari
Combinatie între 1 + 3 + 2		Grătar japonez tep-panyaki mare Plită mare pentru grătar

Zona mică pentru cratițe (1+3) și zona de gătit cu un circuit (2) se pot utiliza și independent, cu diferite trepte de preparare termică. Rezultă astfel, de exemplu la cratițele mari, grătarul japonez teppanyaki sau plita pentru grătar, diferite intervale de temperatură: Cu zona mică pentru cratițe puteți frige astfel un preparat, iar cu zona de gătit cu un circuit puteți menține totodată cald un alt preparat.

Indicație: Vă puteți procura vasele de gătit adecvate de la unitățile de service abilitate sau din magazinul nostru online.

Indicatorul căldurii reziduale

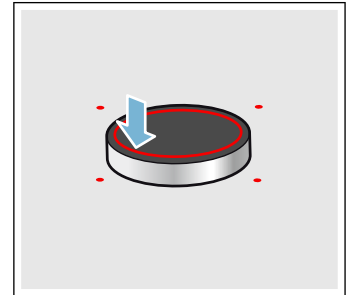
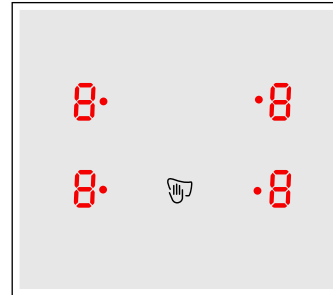
Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare poziție de fierbere.

Dacă pe afișaj apare **H**, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. După ce poziția de fierbere se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.



Suport-Twist cu buton Twist

Suportul twist reprezintă zona rezervată reglajelor, în care puteți selecta zonele de gătit și regula treptele de preparare termică cu folosind butonul twist. Butonul twist se centrează automat în zona suportului twist.



Butonul twist este magnetic și se aplică pe suportul twist. Prin atingerea butonului twist în zona unui marcaj activați zona de gătit corespunzătoare. Prin rotirea butonului twist reglați treapta de preparare termică.

Indicație: Mențineți butonul twist întotdeauna curat. Impuritățile pot afecta funcționarea.

Îndepărtarea butonului twist

Puteți îndepărta butonul twist. În acest mod facilitați procesul de curățare.

Puteți îndepărta butonul twist și atunci când zona de gătit este în funcțiune. Funcția de protecție la ștergere se activează și plita este deconectată după 35 de secunde.

Indicații

- Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți opri plita în orice moment.
- Când așezați la loc și rotiți butonul twist, funcția de protecție la ștergere se dezactivează.



Avertizare – Pericol de incendiu!

Dacă așezați un obiect metalic pe suportul twist, plita poate încălzi în continuare. Din acest motiv, deconectați întotdeauna plita de la întrerupătorul principal.

Păstrarea butonului twist

În butonul twist se află un magnet puternic. Nu apropiați butonul twist de suporturile magnetice de date, de exemplu, casete video, dischete, carduri de credit și carduri cu bandă magnetică. Acestea pot fi distruse. În cazul televizoarelor și monitoarelor, pot apărea defecțiuni.

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

Pentru purtătorii de implanturi electronice de exemplu, stimulatoare cardiace, pompe de insulină. Este posibil ca implanturile să fie influențate de câmpurile magnetice. Din acest motiv, să nu purtați niciodată butonul twist în buzunare. Distanța față de un stimulator cardiac trebuie să fie de minim 10 cm.

Indicație: Butonul twist este magnetic. Bucățelele de metal care se fixează pe partea lui inferioară pot zgâria suprafața din vitroceramică. Întotdeauna să ștergeți bine butonul twist.

Funcționare fără buton twist

Dacă ați răstăcit butonul twist, puteți opera plita și fără acesta:

1. Conectați plita de la întrerupătorul principal.
2. Atingeți simultan simbolurile  și  pentru 4 secunde. Se emite un semnal sonor.
3. Atingeți simbolul  până se aprinde afișajul ochiului de gătit dorit.
4. Cu simbolurile  (-) și  (+) setați treapta de preparare termică dorită. Ochiul de gătit este activat.

Indicație: Puteți reatașa oricând butonul twist.

Operarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați ochiurile de gătit. Veți găsi în tabel trepte de preparare termică și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează cu întrerupătorul principal.

Pornirea

Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Se aprinde afișajul — de deasupra întrerupătorului principal. Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și afișajele treptelor de preparare termică . Plita este gata de funcționare.

Oprire

Atingeți simbolul  până se sting afișajul — de deasupra întrerupătorului principal și celelalte afișaje. Toate ochiurile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

Indicații

- Plită se deconectează automat când toate ochiurile de gătit sunt deconectate pentru puțin timp (10-60 de secunde).
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

Setarea poziției de fierbere

Cu butonul twist reglați treapta de fierbere dorită.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

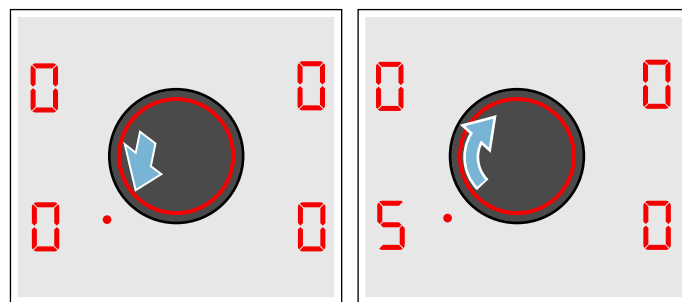
Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

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

Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

1. Selectați zona de gătit. Pentru aceasta atingeți butonul twist în zona ochiului de gătit dorit.
2. În următoarele 10 secunde rotiți butonul twist până când pe afișajul treptelor de preparare termică apare treapta de preparare termică dorită.



Ochiul de gătit este activat.

Modificarea treptei de preparare termică:

Selectați poziția de fierbere și setați o nouă treaptă de fierbere.

Deconectarea ochiului de gătit:

Selectați ochiul de gătit și poziționați-l pe . După circa 10 secunde apare indicatorul de căldură reziduală.

Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare și treptele de preparare termică depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Pentru preparare ușoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc cel mai bine în mai multe porții mici.

Recomandări pentru gătit cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → Pagina 5

	Treapta de preparare ter- mică îndelun- gată	Durata de pre- parare termică îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1.-2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor**	3-4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac congelat	2.-3.	10-20 min.
Gulaș congelat	2.-3.	20-30 min.
Preparare în lichid sub tempe- ratura de clocotire, fierbere la foc mic		
Găluști, perișoare	4.-5.*	20-30 min.
Pește	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1-2	3-6 min.
Sosuri bătute, de ex. sos Ber- naise, sos Hollandaise	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire la aburi, înăbu- șire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	1.-2.	35-45 min.
Cartofi fierți în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi fierți	4-5	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	6-7*	6-10 min.
Tocană, supe	3.-4.	15-60 min.
Legume	2.-3.	10-20 min.
Legume, congelate	3.-4.	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	4-5	-
Fierbere înăbușită		
Rulade	4-5	50-60 min.
Friptură înăbușită	4-5	60-100 min.
Gulaș	2.-3.	50-60 min
Prăjire cu ulei puțin**		
Șnițel natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel congelat	6-7	8-12 min.
Cotlet natur sau pane***	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime de 3 cm)	7-8	8-12 min.
* Preparare termică îndelunga- tă fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

	Treapta de preparare ter- mică îndelun- gată	Durata de pre- parare termică îndelungată în minute
Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***	4.-5.	30-40 min.
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***	5-6	10-20 min
Piept de pasăre, congelat***	5-6	10-30 min.
Pește și file de pește natur	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește și file de pește pane și con- gelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți și raci	7-8	4-10 min.
Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete	7-8	10-20 min.
Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7.-8.	15-20 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	6-7	de durată
Omletă	3.-4.	de durată
Ouă ochiuri	5-6	3-6 min.
Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)		
Produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește pane sau în aluat cu bere	5-6	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	5-6	-
Produse mici de brutărie/patise- rie, de exemplu gogoși/berli- neze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Preparare termică îndelunga- tă fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		



Funcția PowerBoost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare termică 9.

Funcția Powerboost este disponibilă numai pentru ochiurile de gătit marcate cu simbolul .

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

Activarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul . Afișajul  se aprinde. Funcția Powerboost este activată.

Dezactivarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată. Afișajul  se stinge. Funcția Powerboost este dezactivată.

Indicații

- Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Ochiul de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.
- Țineți cont de faptul că uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Niciodată să nu lăsați procesul de preparare termică nesupravegheat. Uleiul și untura încinse se aprind rapid. Consultați capitolul Instrucțiuni de siguranță importante. → *Pagina 4*



Sistemul de senzori pentru prăjire

Ochiul de gătit cu două circuite, marcat cu simbolul , are o funcționare comandată de un sistem de senzori pentru prăjire. Dacă utilizați ochiul de gătit cu sistemul de senzori pentru prăjire temperatura tigăii este reglată de un senzor.

Avantajul la prăjire:

- Ochiul de gătit încălzește numai dacă este necesar. În acest mod se economisește energie.
- Uleiul și untura nu se încălzesc excesiv.

Indicații

- Niciodată să nu încălziți untura fără a o supraveghea.
- Așezați tigaia în mijloc, pe ochiul de gătit. Atenție la diametrul corespunzător al fundului tigăii.

- Nu așezați capacul pe tigaie. În caz contrar, regulatorul nu funcționează. În schimb, puteți să utilizați o sită de protecție împotriva stropilor și regulatorul va funcționa.
- Folosiți numai untură adecvată pentru prăjire. Pentru unt, margarină, ulei extravirgin de măsline sau untură de porc alegeți treapta de prăjire 1 sau 2.

Cratița pentru sistemul de senzori pentru prăjire

Alegeți tigaia adecvată pentru utilizare cu sistemul de senzori pentru prăjire.

Cratiță adaptată ca accesoriu special

O cratiță adecvată optim pentru prăjirea cu sistem de senzori de prăjire se poate achiziționa și din comerțul specializat în aparatură electro-casnică sau prin www.neff-eshop.com: **Z9453X0**

Disponibilitatea, precum și posibilitatea de comandă online sunt diferite de la țară la țară.

Treptele de prăjire indicate mai jos sunt corelate pentru cratița adaptată.

Indicație: Sistemul de senzori pentru prăjire poate funcționa și cu cratițele existente. Testați cratița mai întâi cu trepte de prăjire mai scăzute și, dacă este cazul, modificați treapta de prăjire. La trepte de prăjire mai ridicate, cratița se poate supraîncălzi.

Treptele de prăjire

Treapta de prăjire	Temperatura	Potrivită pentru
1	foarte scăzută	de exemplu, pentru pregătirea și îngroșarea sosurilor, fierberea înăbușită a legumelor fără adaos de apă și cu adaos de untură, prăjirea alimentelor în ulei extravirgin de măsline, unt sau margarină
2	scăzută	de exemplu, omlete, prăjirea alimentelor în ulei extravirgin de măsline, unt sau margarină
3	scăzută medie	de exemplu, pentru prăjirea peștelui, a preparatelor destinate prăjirii de tipul chiftelelor și cârnăciorilor
4	medie înaltă	de exemplu, pentru prăjirea fripturilor obișnuite sau bine pătrunse, produselor pane congelate, preparatelor subțiri de tipul șnițelilor, ragout-ului, legumelor
5	înaltă	de exemplu, pentru prăjirea fripturilor (în sânge), crochete de cartofi și cartofi prăjiți

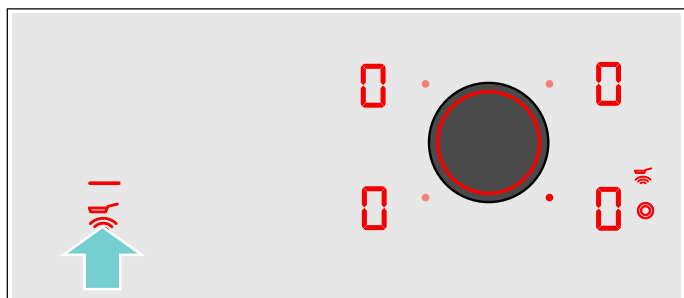
Setarea sistemului de senzori pentru prăjire

Selectați din tabel treapta de prăjire potrivită. Așezați tigaia pe ochiul de gătit.

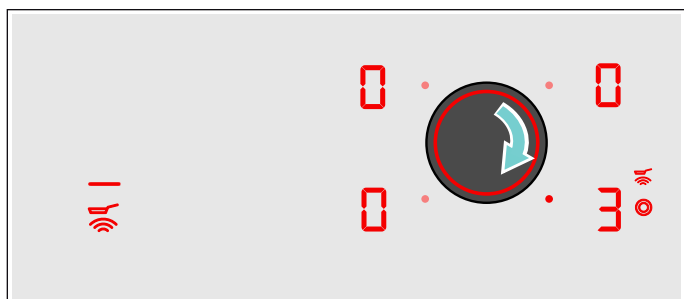
Plita trebuie să fie conectată.

Selectați ochiul de gătit.

1. Atingeți simbolul . Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde  și apare simbolul .



2. Alegeți treapta de prăjire dorită prin rotirea butonului twist. Sistemul de senzori pentru prăjire este activat. Ochiul de gătit mare cu două circuite este conectat automat.



Simbolul  luminează intermitent până se atinge temperatura de prăjire. Atunci se aude un semnal sonor. Se aprinde simbolul .

3. Introduceți grăsimea pentru prăjit și ulterior alimentele în tigaie.
Întoarceți ca de obicei pentru a nu se arde nimic.

Deconectarea sistemului de senzori pentru prăjire

Atingeți simbolul .

Tabel pentru prăjire

Tabelul indică treapta de prăjire adecvată pentru un anumit preparat. Timpul de prăjire poate să depindă de felul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

Treptele de prăjire indicate sunt adaptate pentru tigaia specială. La alte tigăi, treptele de prăjire pot să difere.

Mai întâi încălziți tigaia goală. Adăugați în tigaie alimentele cu untura pentru prăjit numai atunci când se emite semnalul sonor.

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
Carne		
Șnițel natur sau pane	4	6-10 min
File	4	6-10 min
Cotlet*	3	10-17 min
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		

	Treapta de prăjire	Timpul total de prăjire începând de la semnalul sonor
Cordon bleu*	3	15-20 min
Fripturi în sânge (grosime 3 cm)	5	6-8 min
Fripturi preparate mediu sau pătrunse (3 cm grosime)	4	8-12 min
Piept de pasăre (grosime 2 cm)*	3	10-20 min
Cârnăciori fierți sau cruzi*	3	8-20 min
Hamburgeri (1,5 cm grosime)	3	6-30 min
Chiftele (2 cm grosime)*	3	10-20 min
Carne tăiată fâșii, Gyros	4	7-12 min
Carne tocată	4	6-10 min
Slănină	2	5-8 min
Pește		
Pește prăjit, de exemplu păstrăv	3	10-20 min
File de pește natur sau pane	3/4	10-20 min
Langustine, creveți	4	4-8 min
Preparate pe bază de ouă		
Clătite	4	prăjire continuă
Omlete	2	3-6 min (per porție)
Ochiuri	2/4	2-6 min
Ouă jumări	2	4-9 min
Clătite austriece Kaiserschmarrn	3	10-15 min
Frigănele / pâine prăjită	3	4-8 min (per porție)
Cartofi		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă	5	6-12 min
Cartofi prăjiți din cartofi cruzi	3	15-25 min
Clătite din cartofi	5	2,5-3,5 min (per porție)
Turtă de cartofi Röstl	2	40-45 min
Cartofi glazurați	4	10-15 min
Legume		
Călirea usturoiului / cepei până la o consistență sticloasă	1/2	2-10 min
Ceapă prăjită	3	5-10 min
Dovlecei, vinete	3	4-12 min
Ardei, sparanghel verde	3	4-15 min
Fierberea înăbușită a legumelor cu adaos de untură și fără adaos de apă, de exemplu prepararea dovleceilor, ardeilor grași verzi	1	10-20 min
Ciuperci	4	10-15 min
Legume glazurate	4	6-10 min
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		

	Treapta de prăjire	Timpu total de prăjire începând de la semnalul sonor
Produse congelate		
Șnițel	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Piept de pasăre*	2	10-30 min
Crochete de pui*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
File de pește, natur sau pane	3	10-20 min
Crochete din pește	4	8-12 min
Cartofi prăjiți	4/5	4-6 min
Preparate la tigaie / legume la tigaie	4	8-15 min
Pachețele de primăvară	3	10-30 min
Camembert / cașcaval	3	10-15 min
Sosuri		
Sos de roșii cu legume	1	25-35 min
Sos Béchamel	1	10-20 min
Sos de brânză, de ex. sos Gorgonzola	1	10-20 min
Îngroșarea sosurilor, de ex. sos bolognez, sos de roșii	1	25-35 min
Sosuri dulci, de ex. sos de portocale	1	15-25 min
Altele		
Camembert / cașcaval	3	7-10 min
Preparate gătite, uscate, cu adaos de apă de ex. paste preparate*	2	4-6 min
Crutoane	3	6-10 min
Prăjirea migdalelor / nucilor / sămburilor de pin**	2	3-7 min
* Întoarceți din când în când		
** Adăugați în tigaia rece		

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Pornirea și oprirea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Conectare: atingeți simbolul  timp de 4 secunde . Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde . Plita este blocată.

Deconectare: atingeți simbolul  timp de 4 secunde . Afișajul  se stinge. Plita este deblocată.

Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

Pornirea și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → *Pagina 14*

Funcții de timp

Există 3 funcții de timp diferite:

- Un ochi de gătit trebuie să se deconecteze automat
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometru

O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

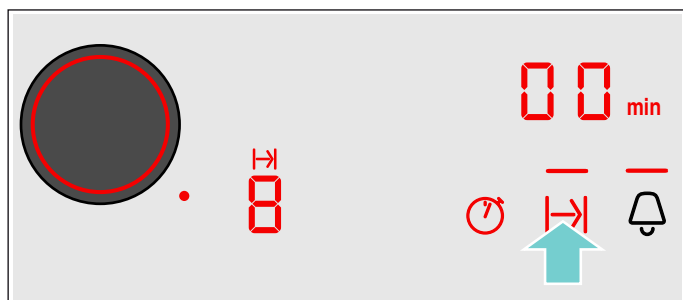
Introduceți durata pentru poziția de fierbere dorită. Poziția de fierbere se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Reglarea duratei de preparare

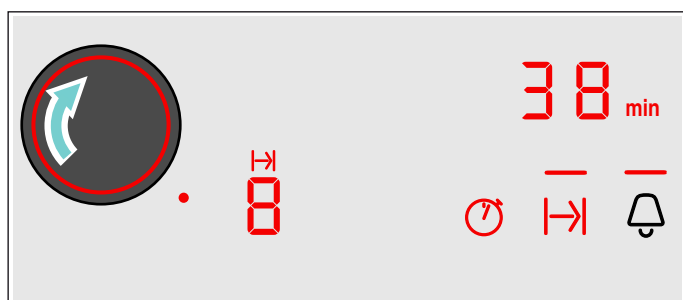
Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Cu butonul twist selectați ochiul de gătit.

2. Atingeți simbolul  de deasupra simbolului  se aprinde intermitent. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00 min.**



3. În următoarele 10 secunde, reglați durata de preparare dorită, cu butonul twist.



Durata este cronometrată. În cazul în care ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, pe afișaj se va derula vizibil cea mai scurtă durată.  de deasupra simbolului  se aprinde. Afișajul  pentru ochiul de gătit luminează cu intensitate.

Sistemul de senzori pentru prăjire

Dacă gătiți cu sistemul de senzori pentru prăjire, durata de preparare setată pornește abia după ce a fost atinsă temperatura pentru zona selectată.

După expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde . Se emite un semnal sonor. Pe afișajul temporizatorului se aprinde intermitent **00** pentru un minut. Afișajul  se aprinde intermitent.

Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

Cu butonul twist selectați ochiul de gătit. Atingeți simbolul  și modificați durata sau poziționați pe **00**.

Indicații

- Dacă doriți să solicitați afișarea duratei de preparare pentru un ochi de gătit : selectați ochiul de gătit cu butonul twist. Durata de preparare apare pentru 10 secunde.
- Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute .
- Când se termină ultimul minut dintr-o perioadă de timp, afișajului temporizatorului se schimbă din minute în secunde.

Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselecționați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare conectare a unui ochi de gătit, va începe decrementarea duratei de preparare preselecționate. Ochiul de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Din capitolul Setările de bază aflați modul de pornire a temporizatorului automat. → *Pagina 14*

Indicație: Puteți să modificați durata de preparare pentru un ochi de gătit sau puteți să deconectați temporizatorul automat pentru ochiul de gătit: Selectați ochiul de gătit și atingeți simbolul . În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe **00**.

Ceasul de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți seta un timp de până la 99 de minute. Acesta este independent de toate celelalte setări.

Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți simbolul . Indicatorul  de deasupra simbolului  clipește. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00 min.**
2. Cu butonul twist reglați durata dorită. După câteva secunde începe decrementarea timpului.

După expirarea timpului

După expirarea timpului se aude un semnal sonor și pe afișaj se aprinde intermitent **00** timp de un minut. Afișajul  de deasupra simbolului  se aprinde într-o culoare deschisă. Atingeți un simbol la întâmplare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

Corectarea timpului

Atingeți simbolul  și cu butonul twist, modificați timpul.

Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

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

Funcția de cronometru se activează prin atingerea simbolului . Pe afișajul temporizatorului apare **00** și începe cronometrarea. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Funcția de cronometru se dezactivează printr-o nouă atingere a simbolului . Se stinge afișajul temporizatorului.

Indicație: Dacă pe lângă funcția de cronometru, se activează și o altă funcție de timp, setarea apare pentru 10 secunde pe afișajul temporizatorului. După aceea se afișează din nou funcția de cronometru.

Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un ochi de gătit este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea ochiului de gătit se întrerupe. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ **F 8** și afișajul pentru căldură reziduală **H/h**.

Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de preparare termică setată (1 până la 10 ore).

Funcția de menținere la cald

Funcția de menținere la cald este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor și a veselei.

Activarea funcției de menținere la cald

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul **L**. Pe afișajul treptelor de gătit se aprinde **L**.

Funcția de menținere la cald este activată.

Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul **L**. Pe afișajul treptelor de gătit se aprinde **0**.

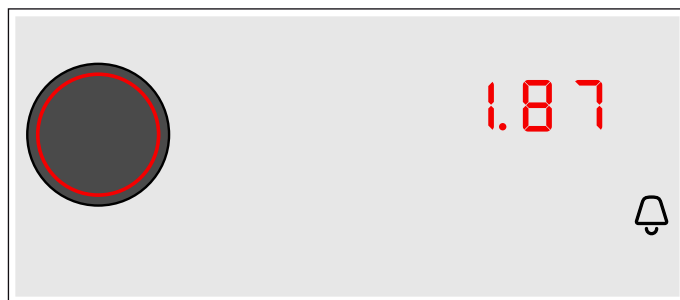
Funcția de menținere la cald este dezactivată.

Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87kWh.

Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Afișajul nu este activat. Din capitolul Setările de bază puteți afla modul de activare a afișajului. → [Pagina 14](#)

Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

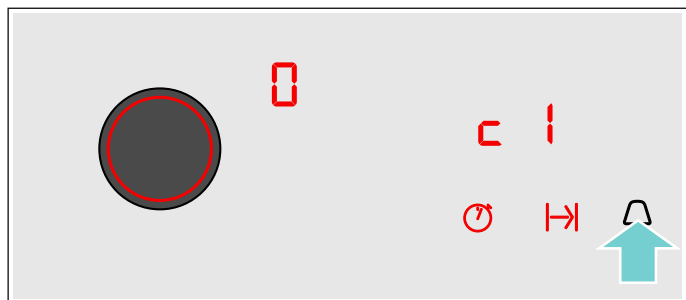
Afișaj	Funcția
c 1	Siguranța automată pentru copii
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Siguranța manuală și automată pentru copii este deconectată.
c 2	Semnal sonor
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*
c 3	Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică)
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230V.
2	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 400V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240V.
c 5	Temporizatorul automat
00	Deconectat.*
0 1-99	Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.
c 6	Durata pentru semnalul sonor de final al temporizatorului
1	10 secunde.
2	30 de secunde
3	1 minut.*
*Setare de bază	

Afișaj	Funcția
	Activarea corpurilor de încălzire
	Deconectat.*
	Conectat.
	Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.
	Timpul de selectare a ochiului de gătit
	Nelimitat: puteți efectua oricând setări la ultimul ochi de gătit selectat, fără să selectați din nou.*
	Puteți regla ultima zonă de gătit selectată timp de 10 secunde după selectare, apoi trebuie să selectați din nou zona de gătit înaintea reglării.
	Readucerea la setarea de bază
	Deconectat.*
	Conectat.
*Setare de bază	

Modificarea setărilor de bază

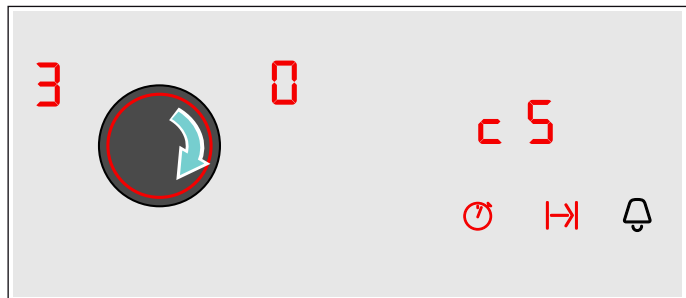
Plita trebuie să fie deconectată.

1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde apăsați simbolul  timp de 4 secunde.



Apare  și pe afișajul ochiurilor de gătit se aprinde .

3. Atingeți simbolul  până când apare afișajul dorit.
4. Cu butonul twist reglați valoarea dorită.



5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Setarea este activată.

Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal și setați din nou.

Curățarea

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

Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura și de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

Cadrul plitei

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

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.

Buton twist

Cel mai bine este să ștergeți butonul twist numai cu soluție caldă de detergent de vase. Nu utilizați produse agresive sau abrazive. Curățarea în mașina de spălat vase ca și scufundarea în apă dăunează butonului twist.

? Defecțiuni – ce este de făcut?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, ochiurile de gătit se deconectează automat. Afișajul **F2**, **F4**, sau **F5** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

Afișaj	Eroare	Măsură
Niciuna	Este întreruptă alimentarea cu curent electric.	Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.
Toate afișajele se aprind intermitent	Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.	Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
F2	Pe mai multe ochiuri de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F2 , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul.
F4	În ciuda deconectării prin F2 , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit.	Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F4 , puteți continua gătitul.
F5 și treapta de gătit se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor	Avertizare: în zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.	Îndepărtați oala. Indicatorul erorilor se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.
F5 și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.	Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge F5 , puteți continua gătitul.
F8	Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.	Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.
DE Ochiurile de gătit nu încălzesc	Este activat modul Demo	Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo se dezactivează.

Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apăsați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

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 tip cu numerele se găsește în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Preparate de verificare

Acest tabel a fost întocmit pentru institute de verificare pentru a facilita testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție Z9442X0) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm

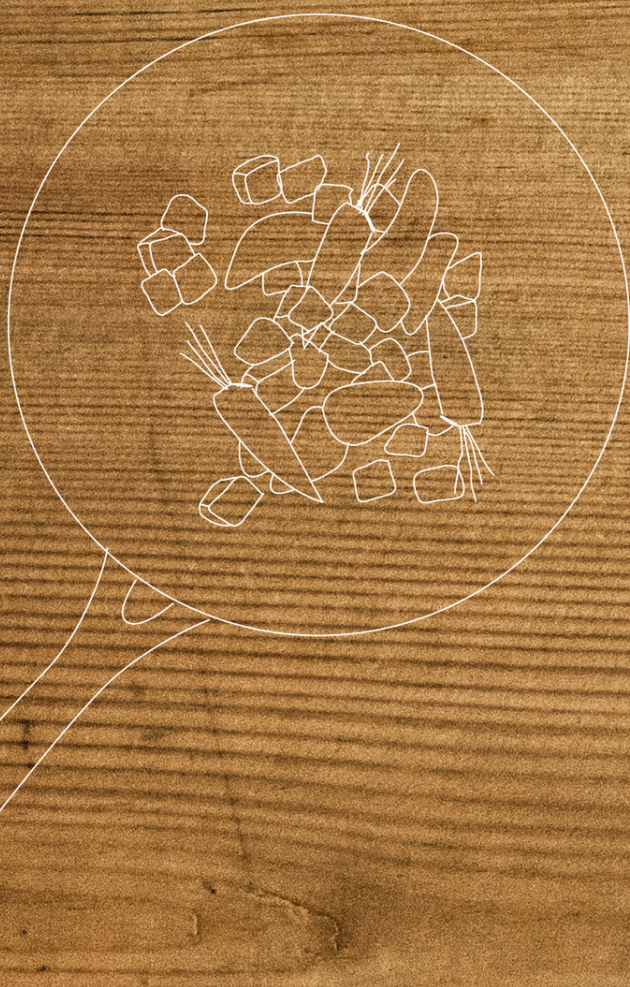
- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

Preparate de verificare	Încălzire / Începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Topirea ciocolatei					
Veselă: oală cu coadă					
Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte					
Veselă: oală					
<i>Tocăniță de linte conform DIN 44550</i>					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:00 fără amestecare	Da	1.	Da
<i>Tocăniță de linte ca produs la conservă</i>					
de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:					
Temperatura inițială 20° C					
Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 2:00 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da
Cantitate: 1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm	9	cca. 2:30 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	Da

Preparate de verificare		Încălzire / Începerea fierberii		Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a pre- parării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de prepa- rare termică înde- lungată	Capac
Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel					
Veselă: oală cu coadă					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	g ²	cca. 5:20	Nu	1 ^{1, 3}	Nu
				¹ Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți răntașul timp de 3 minute	
				² Adăugați laptele la răntaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu	
				³ După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu	
Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 6:45 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	Nu	2	Da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 7:20 Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	Nu	2	Da
				După 10 minute amestecați orezul cu lapte	
Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac					
Veselă: oală					
Temperatura laptelui: 7° C					
Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm	9	cca. 7:30 Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 8:00 Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute	Nu	2	Nu
Fierberea orezului					
Veselă: oală					
Temperatura apei 20° C					
Rețetă conform DIN 44550:					
125 g orez cu bobul lung 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm	9	cca. 2:48	Da	2	Da
Rețetă conform DIN 44550:					
250 g orez cu bobul lung 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm	9	cca. 3:15	Da	2.	Da
Prăjirea fripturilor de pulpă de porc					
Veselă: tigaie					
Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C					
Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	7	Nu
Prăjirea clătitelor					
Veselă: tigaie					
Rețetă conform DIN EN 60350-2					
Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	cca. 2:40	Nu	6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire	Nu
Prăjirea cartofilor pai congelați					
Veselă: oală					
Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) prntru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180°C	Nu	9	Nu

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001308503
990401
ro