

Cuprins

| | |
|--|------------|
| 1 Siguranța | 150 |
| 2 Curățarea vasului de gătit înainte de prima utilizare | 152 |
| 3 Utilizarea vasului de gătit | 152 |
| 4 Utilizarea vasului de gătit în cuptor..... | 153 |
| 5 Curățarea vasului de gătit | 153 |
| 6 Tabel de preparare | 154 |
| 7 Garanția | 155 |



1 Siguranța

Țineți cont de informațiile privind siguranța atunci când utilizați acestorii.

Acest produs corespunde regulamentelor privind produsele care intră în contact cu alimentele.

- Vasul de gătit nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Vasul de gătit este destinat exclusiv uzului casnic.
- Vasul de gătit este destinat preparării alimentelor.
- Nu depozitați alimente în vasul de gătit pentru perioade lungi de timp. Alimentele cu un grad de aciditate înalt pot provoca decolorări ale vaselor de gătit.
- Nu modificați în niciun fel vasul de gătit.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheat vasul de gătit în timpul proceselor de preparare.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheați copiii în apropierea vasului de gătit fierbinte.

AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind rapid.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți.
- ▶ Nu utilizați uleiuri virgine cu un punct redus de fum pentru frigere sau prăjire.
- ▶ Nu încercați niciodată să stingeți cu apă uleiul sau particulele de grăsime aprinse.
- ▶ Înăbușiți flăcările utilizând un capac sau o pătură extincătoare.

AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Mânerele se pot înfierbânta puternic.

- ▶ Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie.
- ▶ Lăsați vasul de gătit să se răcească înainte de a-l curăța.

AVERTISMENT – Pericol de opărire!

Lichidele, stropii și aburii fierbinți pot produce arsuri.

- ▶ Manevrați cu atenție lichidele fierbinți.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vasele de gătit care au fost scăpate pe jos pot produce răniri.

- ▶ Răsuciți mânerul astfel încât acestea să nu iasă în afara suprafeței plitei.

ATENȚIE!

Utilizarea necorespunzătoare poate provoca deteriorarea vasului de gătit sau a plitei.

- ▶ Nu încălziți niciodată vasul de gătit dacă acesta este gol.
- ▶ Nu lăsați niciodată vasul de gătit să fiarbă în gol.

2 Curățarea vasului de gătit înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați materialul de ambalare și toate etichetele.
2. Verificați cu atenție dacă baza vasului de gătit prezintă zgârieturi, indentații sau alte deteriorări care ar fi putut surveni în timpul manipulării, transportului sau procesului de achiziție.
3. Curățați vasul de gătit utilizând o soluție caldă de apă cu detergent și un burete moale.
4. Uscați vasul de gătit utilizând o lavetă moale.
5. Realizați un amestec de trei părți de apă cu o parte de acid citric sau de oțet.
6. Pentru a proteja suprafața din inox împotriva pătării sau oxidării, fierbeți acest amestec în vasul de gătit din inox neacoperit timp de 15 minute, la o treaptă scăzută.
7. Lăsați vasul de gătit să se răcească.

3 Utilizarea vasului de gătit

ATENȚIE!

Utilizarea necorespunzătoare poate duce la deteriorări care nu sunt acoperite de garanția producătorului.

- ▶ Pentru a evita zgârierea plitei, ridicați vasul de gătit dacă doriți să-l deplasați pe suprafața vitroceramică a plitei.
- ▶ Pentru a evita zgârierea suprafețelor, utilizați numai ustensilele din lemn sau plastic, care nu au margini ascuțite.

- ▶ Nu utilizați un vas de gătit fără un strat protector inercalat.
- ▶ Pentru asigurarea unei stabilități optime a vasului de gătit, nu încingeți niciodată excesiv tigaia.
- ▶ Pentru a evita zgârierea suprafeței tigăii, nu tăiați niciodată alimente direct în aceasta. Nu utilizați niciodată mixere sau teluri în tigaie.
- ▶ Utilizați întotdeauna un material de protecție atunci când așezați vasul de gătit fierbinte pe o masă sau pe un blat de bucătărie.

Cerință: Utilizați o tigaie curată.

1. Pentru obținerea unor rezultate optime de preparare, așezați vasul de gătit pe o zonă de gătit cu o dimensiune corespunzătoare.
2. Încălziți cu treapta de încălzire de la 8 până la 8 •.

Vasul de gătit se încălzește foarte rapid. Nu utilizați funcția Boost.

Observații

- Tigăile dreptunghiulare nu sunt niciodată complet plate, însă acest lucru nu influențează prepararea și funcționarea corectă a plitei.
- Dacă încingeți excesiv tigaia sau ardeți alimentele, suprafața din oțel inoxidabil se poate colora în albastru sau chiar maro, putând prezenta urme de oxidare. Totuși, acest lucru nu influențează rezultatul preparării sau calitatea alimentelor.
- O suprafață zgâriată nu influențează rezultatul preparării sau calitatea alimentelor.

4 Utilizarea vasului de gătit în cuptor

Puteți utiliza vasul de gătit în cuptor, ținând cont de temperatura maximă a acestuia.



AVERTISMENT

Pericol de arsuri!

Vasul de gătit și mânerul acestuia se înfierbântă puternic.

- ▶ Utilizați mănuși de bucătărie.

| Vas de gătit | Temperatură max. în °C |
|--------------|------------------------|
| Teppan Yaki | 220 |

5 Curățarea vasului de gătit

ATENȚIE!

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale vasului de gătit.

- ▶ Nu curățați vasul de gătit în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare abrazive, pe bază de acid citric sau care conțin înălbitor cu clor.
- ▶ Nu utilizați bureți de sârmă sau bureți abrazivi din nailon.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare pentru cuptoare sau alte produse de curățare abrazive.

1. După fiecare utilizare, curățați manual vasul de gătit utilizând un burete sau o lavetă de curățare, apă caldă și un detergent de vase special pentru curățare manuală.

Dacă pe vasul de gătit rămân depuneri alimentare, pentru a le înmuia, acoperiți cu apă baza tigăii

și încălziți cu atenție tigaia la o temperatură scăzută. Nu lăsați apa să fiarbă.

2. Curățați vasul din nou, manual.
3. Clătiți cu apă caldă vasul.
4. Uscați imediat vasul utilizând o lavetă moale.

Recomandare

- Curățați întotdeauna temeinic vasul de gătit, în caz contrar, la următoarea utilizare, resturile alimentare de pe suprafață se vor arde sau alimentele se vor lipi de aceasta.
- Mențineți curat și gol vasul de gătit atunci când nu-l utilizați.
- Îndepărtați petele sau depunerile de murdărie cu puțin oțet sau acid citric dizolvat în apă fierbinte.

6 Tabel de preparare

Următorul tabelul conține câteva exemple. Duratele de preparare depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe. Treptele de preparare de la 8 până la 8 • sunt ideale pentru încălzire.

Carne

| Aliment | Treaptă de preparare | Durată de rumenire în minute |
|---|----------------------|------------------------------|
| Piept de pui, 2 cm grosime | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Fleici de porc, cotlete de porc (natur) | 6 - 7 | 4 - 12 |
| Friptură, 3 cm grosime | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Chiftele, hamburgeri, 3 cm grosime | 4 • - 5 • | 30 - 40 |
| Slănină | 6 • - 7 • | 3 - 6 |

Pește

| Aliment | Treaptă de preparare | Durată de rumenire în minute |
|-----------------------|----------------------|------------------------------|
| Langustine și creveți | 7 - 8 | 5 - 10 |
| File de somon | 5 - 6 | 10 - 15 |
| Păstrăv | 3 • - 4 • | 15 - 25 |
| File de pește | 6 - 7 | 10 - 15 |

Preparate pe bază de ouă

| Aliment | Treaptă de preparare | Durată de rumenire în minute |
|-------------|----------------------|------------------------------|
| Ouă ochiuri | 5 - 6 | 3 - 9 |
| Ouă jumări | 4 - 5 | 3 - 9 |

Legume

| Aliment | Treaptă de preparare | Durată de rumenire în minute |
|-------------------------|----------------------|------------------------------|
| Usturoi, ceapă | 5 - 6 | 2 - 10 |
| Dovlecei, vinete | 6 - 7 | 5 - 10 |
| Ardei, sparanghel verde | 6 - 7 | 5 - 15 |
| Ciuperci | 7 - 8 | 8 - 15 |

7 Garanția

Următoarele prejudicii nu sunt acoperite de garanție:

- deteriorări cauzate de utilizarea necorespunzătoare, de exemplu, supraîncălzire, lovire sau cădere
- deteriorări rezultate în urma curățării incorecte
- procesul normal de uzură
- modificări ale aspectului, de exemplu, decolorări rezultate în urma curățării într-o mașină de spălat vase sau în urma utilizării de uleiuri și grăsimi
- deteriorări produse pe zonele de gătit ale plitei, de exemplu, zgârieturi rezultate în urma frecării sau alte deteriorări ale bazei vasului de gătit.

Dacă aveți întrebări, contactați unitatea noastră de service abilitată.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany



9001742112

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, bg, cs, el, et, hr,
hu, lt, lv, mk, pl, ro, ru, sk, sl, sq, sr, tr, uk, az, ka,
kk, id, uz, ko, ja, zh, zh-tw, ar, he

030124