



Plită cu inducție

PXV8..DV..

[ro] Manual de utilizare

Aplicația BetterFood de la Bosch

Descoperiți noul dumneavoastră aparat electrocasnic cu mii de rețete personalizabile!

- Preferați preparatele vegane, cu un conținut redus de carbohidrați sau fără gluten? Puteți adapta toate rețetele în funcție de preferințele.
- Descoperiți rețete pe care le puteți prepara cu ingredientele pe care le aveți deja la îndemână.
- Gătitul sănătos este acum ușor – datorită analizorului Nutri-Check privind starea dumneavoastră de sănătate.
- În cadrul rețetelor veți găsi setările optime pentru aparatele dumneavoastră electrocasnice interconectate.

Această aplicație este destinată exclusiv țărilor și limbilor europene.



Descărcare
gratuită



Cuprins

1	Siguranța	2	15	PerfectFry Sensor	12
2	Evitarea deteriorărilor	4	16	Sistemul de siguranță împotriva accesului co- piilor	13
3	Protecția mediului și economisirea	5	17	Protecție la ștergere	13
4	Vase de gătit adecvate	5	18	Deconectarea individuală de siguranță	13
5	Cunoașterea	6	19	Setările de bază	13
6	Înainte de prima utilizare	7	20	Testarea vaselor de gătit	15
7	Utilizarea de bază	8	21	Home Connect	15
8	FlexInduction	9	22	Sistemul de comandă a hotei conectate la pli- tă	17
9	MoveMode	10	23	Curățare și îngrijire	18
10	Funcțiile de timp	10	24	Remediați defecțiunile	19
11	PowerBoost	11	25	Evacuarea ca deșeu	21
12	PanBoost	11	26	Declarație de conformitate	21
13	Funcția de menținere caldă	11	27	Serviciul clienți	21
14	Preluare a setărilor	12			

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Definiția cuvintelor de avertizare

Aici este prezentată semnificația cuvintelor de avertizare din cadrul acestor instrucțiuni.

AVERTISMENT

Respectați aceste observații, pentru a preveni eventualele răni grave și care pot periclita viața.

ATENȚIE

Respectați aceste observații pentru a preveni deteriorarea aparatului sau alte prejudicii.

Observație: Acesta vă indică informații importante.

1.2 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și informațiile privind produsul în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.3 Utilizarea conform destinației

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

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este opriată.

În cazul în care purtați un dispozitiv medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă consultându-vă cu medicul dvs. că acest dispozitiv corespunde Directivei 90/385/CEE a Consiliului Comunității Europene din 20 iunie 1990, precum și standardelor EN 45502-2-1 și 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 conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

1.4 Limitare a cercului de utilizatori

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

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

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

1.5 Utilizarea în siguranță

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

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

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

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.

- Nu așteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt așezate oale și tigăi.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

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

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

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

- Nu așezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri și capace.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.

- ▶ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

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

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

→ *Pagina 21*

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

Contactul obiectelor metalice cu suflanta din partea inferioară a plitei poate provoca un șoc electric.

- ▶ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârful ascuțite în sertarele de sub plită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.
- ▶ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

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 baza oalei umplute cu apă.

- ▶ Folosiți doar vase de gătit termorezistente.

Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.

- ▶ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

2 Evitarea deteriorărilor

Aici găsiți cele mai frecvente cauze ale defecțiunilor și recomandări privind evitarea acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Proces de preparare nesupravegheat.	Supravegheați procesul de preparare.
Pete, exfolieri	Alimente vărsate, mai ales alimente cu un conținut mare de zahăr.	Îndepărtați-le imediat cu o racletă pentru geamuri.
Pete, exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Vase de gătit defecte, vase de gătit cu strat emailat topit sau vase de gătit cu bază din cupru sau aluminiu.	Utilizați vase de gătit adecvate și aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică și curățați plita numai când aceasta este rece.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Lovituri sau vase de gătit căzute, accesorii pentru gătit sau alte obiecte dure sau ascuțite.	Când gătiți, nu loviți suprafața din sticlă și nu evitați căderea obiectelor pe plită.
Zgârieturi, decolorări	Baze aspre ale vaselor de gătit sau vasele de gătit au fost frecate de suprafața plitei.	Verificați vasele. Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
Deteriorări ale aparatului!	Fierberea într-un vas de gătit înghețat.	Nu utilizați niciodată vase de gătit înghețate.
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu așezați și nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte.
Deteriorări ale sticlei	Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte așezat pe suprafața din sticlă.	Nu așezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit.
Supraîncălzire	Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru.	Nu așezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone.

ATENȚIE

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară.

- Dacă sub plită se află un sertar, nu depozitați în acesta obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape

de bucătărie. Aceste obiecte pot fi aspirate și pot avea avaria ventilatorului sau pot afecta sistemul de răcire.

- Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

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

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

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

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

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

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

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- ✓ Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac din sticlă.

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

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

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

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

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

Gătiți cu o cantitate mică de apă.

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

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

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

4 Vase de gătit adecvate

Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în

care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea și materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate și netede. Cu Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid și sunt detectate. Aceste vase de gătit se încălzesc rapid și sunt detectate.
Adecvat	Baza nu este complet feromagnetică. Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	Dacă zona feromagnetică este mai mică decât partea inferioară a vaselor de gătit, numai zona feromagnetică se încălzește. Astfel, căldura nu se va distribui uniform. Aceste baze ale vaselor de gătit reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc și, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neaдекват	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

Observații

- În principiu, nu introduceți plăci adaptoare între plită și vasul de gătit.
- Nu încălziți vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea se pot încălzi puternic.

5 Cunoașterea

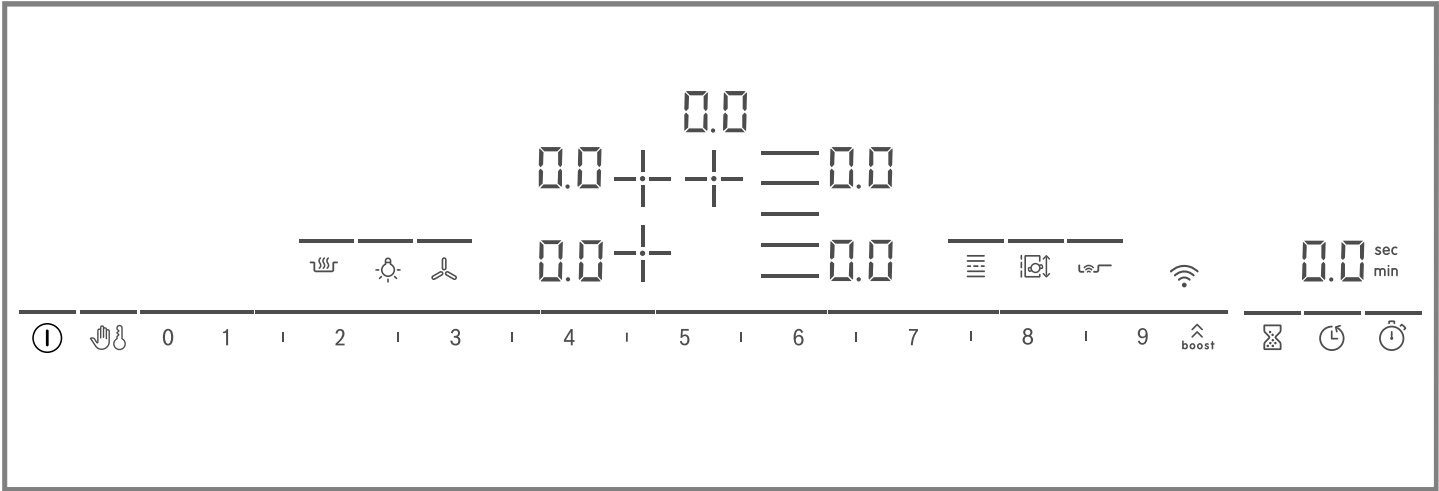
5.1 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și

prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare. Această asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

5.2 Panou de comandă

Detaliile individuale, precum culoarea și forma, pot să difere față de cele din imagine.



Observații

- Mențineți curat și uscat panoul de comandă.
- Nu așezați vase de gătit în apropierea indicatoarelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Taste tactile

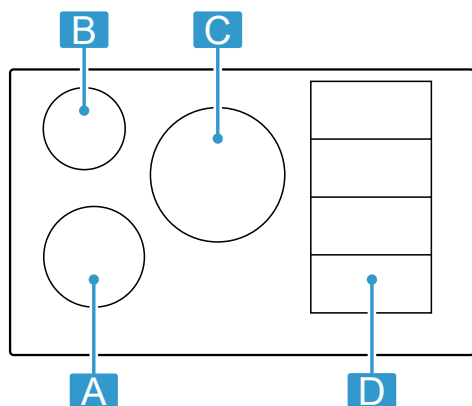
Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele panourilor de comandă pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

Senzor	Funcție
①	Înterupător principal
👉	Protecție la ștergere
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
0 1 2 3...	Domeniul de setări
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Temporizatorul
⌚	Temporizator pentru oprire
🕒	Count-up timer
🔥	Funcția de menținere caldă
👉	PerfectFry Sensor
≡	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ≡	Selectarea zonei de gătit
📶	WLAN
🔊	Sistem de comandă de la plită a hotei
💡	Sistemul de iluminare al hotei

În funcție de starea plitei, se aprind și indicatoarele pentru zonele de gătit și diversele funcții activate și disponibile.

5.3 Dispunerea zonelor de gătit

Puterea indicată a fost măsurată cu oale standard, conform descrierii din standardul IEC/EN 60335-2-6. Puterea poate să varieze în funcție de dimensiunea vasului de gătit sau de materialul acestuia.



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A Ø 18 cm	Treapta de putere 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Treapta de putere 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D 📏 📏 📏	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D 📏	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Zona de gătit

Înainte de a începe să gătiți, verificați dacă dimensiunea vasului de gătit corespunde zonei de gătit:

Zonă	Tipul zonei de gătit
📏	Flex Zone → "FlexInduction", Pagina 9
○/📏	Zonă de gătit cu un circuit

5.5 Indicatorul de căldură reziduală

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

Afișajul	Semnificație
H	Zona de gătit este fierbinte.
h	Zona de gătit este caldă.

6 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

6.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei și ștergeți suprafața cu o lavetă umedă. Lista cu produsele de curățare recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.bosch-home.com.

Informații suplimentare privind îngrijirea și curățarea.

→ Pagina 18

6.2 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare. Această asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

6.3 Vas de gătit

Lista cu vasele de gătit recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.bosch-home.com. Informații suplimentare referitoare la vasele de gătit adecvate. → *Pagina 5*

6.4 Setarea funcției Home Connect

La prima activare a aparatului este găsită setarea din rețeaua locală. În câmpul de afișare se aprinde pentru câteva secunde simbolul .

Pentru a porni setarea conexiunii, atingeți senzorul  și urmați indicațiile din capitolul . Pentru a părăsi setarea inițială, atingeți unul dintre senzori.

→ "Home Connect ", Pagina 15

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți . Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprinde .
- ✓ Plita este gata de funcționare.

ReStart

- ▶ Dacă conectați aparatul în primele 4 secunde de la deconectare, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

7.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți  până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

Observație: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 20 secunde, plita se deconectează automat.

7.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Este selectată treapta de putere care este cea mai potrivită pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

1. Atingeți simbolul  al zonei de gătit dorite.
- ✓ Afișajul  se aprinde cu intensitate mai mare.
2. Selectați treapta de putere dorită în domeniul de setări.
- ✓ Treapta de putere este setată.

Observații

- Dacă pe zona de gătit nu se află niciun vas sau dacă oala nu este adecvată, indicatorul treptei de putere selectate se aprinde intermitent. Zona de gătit se deconectează după un anumit interval de timp.
- Atunci când plita este conectată și așezați un vas de gătit adecvat pe o zonă de gătit flexibilă, această zonă este selectată automat. Zonele de gătit inflexibile trebuie să fie selectate manual.

QuickStart

- ▶ Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării și este selectată automat zona de gătit corespunzătoare. Apoi, în următoarele 20 de secunde,

selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.

Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
2. Din domeniul de setări, alegeți treapta de fierbere dorită setați .
- ✓ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

7.4 Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de preparare () este adecvată pentru un anumit aliment. Timpul de preparare ( min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Pentru preîncăzire setați treapta de putere 8 - 9.

		 min
Topire		
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Cârnăciori ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Poșare, fierbere		
Găluște de cartofi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos olandez	3 - 4	8 - 12
Fierbere, gătire la aburi, înăbușire		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Paste ¹	6 - 7	6 - 10
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100

¹ Fără capac

		⌚ min
Gulaș ¹	3 - 4	50 - 60
Prăjire/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime ²		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Friptură, 3 cm grosime	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20

		⌚ min
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Prăjire (150 până la 200 g per porție în 1 până la 2 l de ulei, prăjire pe porții) ²		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

8 FlexInduction

Zona de gătit flexibilă vă permite să așezați pe aceasta vase de gătit de orice formă sau dimensiune. Aceasta constă din patru inductoare, care funcționează independent unul față de celălalt. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcțiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

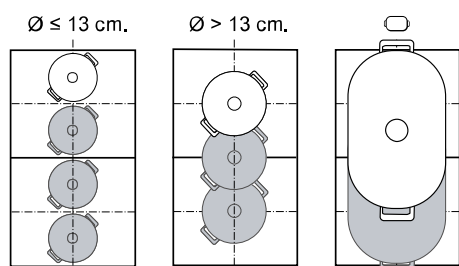
8.1 Așezarea vasului de gătit

Zona degătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcție de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări și distribuții optime ale căldurii, așezați vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

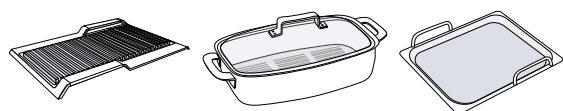
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:
Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:

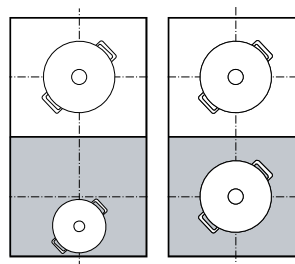


- Vas de gătit alungit recomandat



Ca două zone de gătit separate

Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit. Puteți utiliza zona din față și zona din spate separate una de cealaltă și puteți regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.



8.2 Activarea FlexInduction

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
 2. Selectați zona de gătit.
- ✓ În funcție de dimensiunea și poziția vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
 - ✓ Flex Zone este conectată și se aprinde.

Observații

- Atingând puteți modifica manual setările zonei de gătit.
- Puteți modifica configurația standard a zonei de gătit flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → *Pagina 13*
- Dacă mutați sau ridicați vasul de gătit de pe o zonă conectată activă, va începe o căutare automată. Fiecare vas de gătit care se află pe zona de gătit în timpul acestei căutări va fi încălzit la treapta de putere selectată anterior.

¹ Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

² Fără capac

9 MoveMode

Cu această funcție puteți modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte și înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

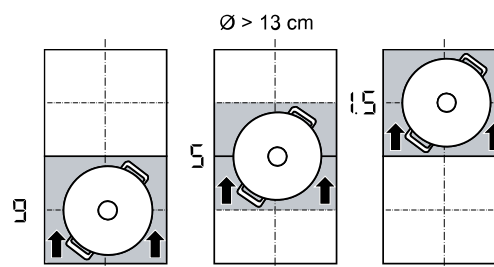
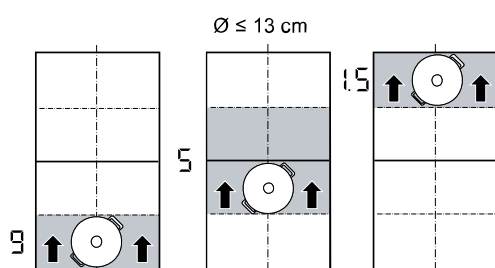
9.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum și de dimensiunea și poziționarea acestuia.

Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:

- Zona din față = treapta de fierbere 9
- Zona centrală = treapta de fierbere 5
- Zona din spate = treapta de fierbere 1.5

Puteți modifica setarea standard a treptelor de putere presetate. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → *Pagina 13*



9.2 Activarea MoveMode

Cerință: Așezați un vas de gătit pe o zonă de gătit flexibilă.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei de gătit flexibile.
2. Apăsăți pe .
- ✓ Treapta de putere a zonei pe care este așezat vasul de gătit se aprinde pe afișajul zonelor de gătit, lângă .
- ✓ Funcția este pornită.

Observație: Treptele de putere ale zonelor pot fi modificate în timpul procesului de preparare.

9.3 Dezactivarea MoveMode

- ▶ Atingeți .
- ✓ Afișajul de lângă  se deconectează.
- ✓ Funcția este dezactivată.

10 Funcțiile de timp

Plita dispune de mai multe funcții de reglare a duratei de preparare:

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Count-up timer

10.1 Temporizator pentru oprire

Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit. După expirarea duratei, zona de gătit se deconectează automat.

Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
2. Apăsăți pe .
- ✓ Se aprinde afișajul  zonei de gătit.
3. Setați timpul în domeniul de setări.
 - ▶ Pentru a seta o durată de preparare mai scurtă de 10 minute, atingeți întotdeauna 0 înainte de a selecta valoarea dorită.
4. Confirmați cu .
- ✓ Timpul de preparare începe să se scurgă.
- ✓ Când durata de preparare a expirat, zona de gătit se deconectează și este emis un semnal sonor.

Observație: Dacă este programată o durată de preparare pentru o zonă de gătit, în care PerfectFry Sensor este activat, decrementarea duratei de preparare programate

începe imediat ce treapta de temperatură selectată a fost atinsă.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și atingeți .
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.
3. Confirmați cu .

10.2 Temporizatorul

Permite activarea unui temporizator cu o durată de la 0 până la 99 min. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se deconectează automat.

Conectarea Temporizatorului

1. Atingeți .
2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
3. Confirmați cu .
- ✓ Timpul este cronometrat.
- ✓ După ce s-a scurs timpul, se aude un semnal și afișajele clipesc.

Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți .

2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați pentru a șterge durata.
3. Confirmați cu .

10.3 Count-up timer

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

Activarea Count-up timer

- ▶ Atingeți .
- ✓ Timpul este cronometrat.

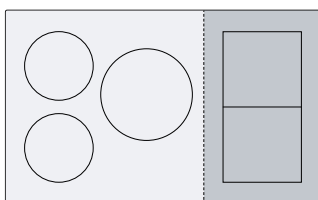
Dezactivarea Count-up timer

1. Atingeți . Cronometrul se oprește. Indicatoarele temporizatorului sunt aprinse în continuare.
2. Atingeți . Indicatoarele se sting.

11 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



11.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți . Se aprinde indicatorul .

✓ Funcția este pornită.

Observație: Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

11.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți . Indicatorul se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere .

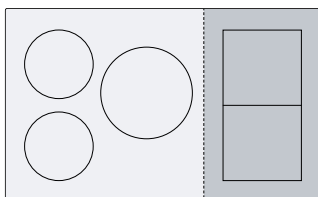
✓ Funcția este dezactivată.

Observație: În anumite condiții, această funcție se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

12 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu .

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



12.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigaie.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.
- Utilizați numai tigăi reci.

- Utilizați tigăi cu baza complet plată. Nu utilizați tigăi cu baza subțire.

12.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți de două ori . se aprinde.

✓ Funcția este pornită.

Observație: Această funcție poate fi activată și în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

12.3 Dezactivarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți . se stinge, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de fierbere .

✓ Funcția este dezactivată.

Observație: Pentru a preveni atingerea unor temperaturi înalte, această funcție se dezactivează automat după 30 de secunde.

13 Funcția de menținere caldă

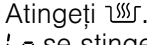
Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolata sau untul și pentru a menține calde preparatele.

13.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți . se aprinde.

✓ Funcția este pornită.

13.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.

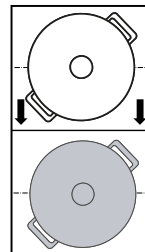
14 Preluare a setărilor

Cu această funcție puteți transfera, în zona de gătit flexibilă, treapta de putere și durata de preparare programată de la o zonă de gătit la alta.

14.1 Preluare a setărilor

Cerință: Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată și la care încă nu ați făcut presetările sau pe care nu era așezat anterior niciun vas de gătit.

1. Deplasați vasul de gătit.



Vasul de gătit va fi detectat, iar pe indicatorul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent și alternativ treapta de putere selectată anterior și .

2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit.
- Aparatul reglează treapta de putere a zonei de gătit inițiale la .
- ✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

15 PerfectFry Sensor

Adecvat pentru prepararea sau reducția sosurilor, clăti-telor sau pentru prăjirea ouălor cu unt, pentru prăjirea la temperatura dorită a legumelor sau fripturilor, temperatura fiind menținută sub control.

În loc să adaptați frecvența treapta de putere a plitei, puteți selecta încă de la început temperatura țintă dorită. Senzorii de sub plita vitroc ceramică măsoară temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .

15.1 Avantaje

- Temperatura este menținută constantă, fără a fi necesar să modificați treapta de putere.
- Uleiul nu se încălzește excesiv. Este evitată arderea preparatului.
- Zona de gătit se încălzește numai dacă acest lucru este necesar în vederea menținerii temperaturii, economisindu-se astfel energie.

15.2 Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Tre-aptă	Tempe-ratură	Funcții
1	120 °C	Prepararea și reducția sosurilor, prăjirea legumelor
2	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt
3	160 °C	Prăjirea peștelui și alimentelor voluminoase

Tre-aptă	Tempe-ratură	Funcții
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate și gătit pe grill
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill

15.3 Vas de gătit recomandat

Pentru această funcție a fost elaborat un vas de gătit special, care oferă rezultate optime.

Vasele de gătit recomandate pot fi găsite la unitățile de service abilitate, în comerțul de specialitate sau în magazinul nostru online www.bosch-home.com.

Observație: Puteți utiliza și alte vase de gătit. În funcție de caracteristicile vasului de gătit, temperatura atinsă poate să difere de treapta de temperatură selectată.

15.4 Conectarea PerfectFry Sensor

1. Așezați vasul gol pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit și atingeți .
3. În următoarele 10 secunde selectați treapta de temperatură dorită din domeniul de setări.
- ✓ Funcția pornește.  se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura țintă setată.
- ✓ Când temperatura țintă este atinsă, este emis un semnal sonor, iar  nu se mai aprinde intermitent.
4. Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.

Observație: Dacă aveți nevoie de o cantitate de peste 250 ml de ulei pentru gătit, introduceți uleiul și așteptați două secunde înainte de a adăuga preparatul.

15.5 Dezactivarea PerfectFry Sensor

- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.

15.6 Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

16 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita dispune de un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

16.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Atingeți .
 2. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Indicatorul  se aprinde timp de 10 secunde.
 - ✓ Plita este blocată.

16.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Atingeți .
 2. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

16.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Puteți activa și automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei. Modul de activare și dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază → *Pagina 13*.

17 Protecție la ștergere

Permite blocarea panoului de comandă în timpul curățării acestuia, pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor.

Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

17.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Apăsăți pe . Este emis un semnal sonor de avertizare și se aprinde .
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

17.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

- ▶ Atingeți .
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

18 Deconectarea individuală de siguranță

Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afișează *FB* și se deconectează.

Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.

Pentru a coencta zona de gătit, apăsați o tastă oarecare.

19 Setările de bază

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

19.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
 	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	 - Manual. ¹  Automat.  - Deconectat

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
ϵ 2	Semnale sonore	0 – Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 – Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 – Numai semnalul de confirmare este activat. 3 – Toate semnalele sonore sunt conectate ¹ .
ϵ 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 – Deconectat. ¹ 1 – Conectat
ϵ 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. ¹ 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
ϵ 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 – 10 secunde ¹ 2 – 30 de secunde 3 – 1 minut
ϵ 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei (consultați plăcuța cu date tehnice). Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează „ ” și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 – Deconectat Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A 3.5 - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
ϵ 11	MoveMode Permite modificarea treptelor de putere presetate ale celor trei zone de gătit aferente zonei de gătit flexibile. Pentru a selecta o zonă de gătit, setați treapta de putere dorită din domeniul de setări și atingeți  pentru a confirma noua treaptă de putere.	9 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din față. 5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit centrală. 1.5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din spate.
ϵ 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adekvat.
ϵ 13	FlexInduction Modificați modul de conectare al Flex Zone.	0 - Ca două zone de gătit independente. ¹ 1 - Ca zonă de gătit interconectată.
ϵ 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

19.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeți ①.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți  timp de 4 secunde.

Informații despre produs	Indicator
Lista unităților tehnice de service (TK)	0 1
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	02.
Numărul de fabricație 2	0.5

- ✓ Primele patru indicatoare reprezintă informații despre produs. Atingeți domeniul de setări pentru a accesa indicatoarele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți .

✓ ϵ 1 și 0 se aprind ca presetare.

4. Mențineți apăsat  până când apare setarea dorită.

5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.

6. Atingeți  timp de 4 secunde.

✓ Setările sunt memorate.

19.3 Anularea modificării setărilor de bază

- Atingeți ①.

✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

¹ Setare din fabrică

20 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității și rezultatului procesului de preparare.

Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.

Înainte de verificare, asigurați-vă că dimensiunea bazei vasului de gătit corespunde cu dimensiunea zonei de gătit utilizate.

Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază.

→ *Pagina 13*

20.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

Zona de gătit flexibilă este reglată ca zonă de gătit unică; de aceea, aceasta verifică un singur vas de gătit.

1. Așezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
 2. Accesați setările de bază și selectați **c 1 2**.
 3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.
- ✓ Testarea este în desfășurare.
 - ✓ După 20 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

20.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor puteți consulta rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea și rapiditatea procesului de preparare.

Rezultatul

- | | |
|---|---|
|  | Vasul de gătit nu este adecvat pentru zona de gătit și de aceea nu se încălzește. |
|  | Vasul de gătit se încălzește mai lent decât se preconizase, iar procesul de preparare nu decurge optim. |
|  | Vasul de gătit se încălzește corect și procesul de preparare este în regulă. |

Observație: În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare, așezați vasul de gătit pe o zonă de gătit mai mică dacă este necesar.

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

21 Home Connect

Acest aparat poate fi conectat la rețeaua de internet. Conectați aparatul dvs la un terminal mobil pentru a putea opera funcțiile prin intermediul unei Home Connect aplicații, pentru a adapta setările de bază sau pentru a supraveghea starea actuală de operare.

Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Disponibilitatea funcției Home Connect depinde de disponibilitatea serviciilor Home Connect în țara dvs. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: www.home-connect.com.

Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Urmați instrucțiunile și respectați indicațiile din aplicația Home Connect.

Observații

- Respectați indicațiile privind siguranța din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când utilizați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect.
→ *"Siguranța", Pagina 2*
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.

21.1 Configurarea Home Connect

Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
 - Trebuie să dețineți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
 - La locul instalării, aparatul recepționează rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
 - Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN de la rețeaua locală.
1. Scanați următorul cod Q.



Scanând codul QR puteți instala aplicația Home Connect și conecta aparatul.

2. Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

21.2 Prezentare generală a setărilor Home Connect

În cadrul setărilor de bază ale plitei dumneavoastră puteți adapta setările pentru Home Connect și cele pentru rețea.

Setare	Selectare sau indicator	Informații suplimentare
H C 1	Conexiune la rețea	Înregistrați plita în rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) sau conectați conexiunea de la rețeaua locală

Setare	Selectare sau indicator	Informații suplimentare
	 – Neconectat/Decuplare conexiune la rețea  – Conectare automată  – Conectare manuală  – Conectat	
H C 2	Conectarea la aplicație  – Neconectat  – Stabilire conexiune	H C 2 se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua locală.
H C 3	Conectarea la WLAN  – Modul radio deconectat  – Modul radio conectat	Dacă funcția WLAN este activată, puteți utiliza funcția Home Connect. H C 3 se afișează numai dacă plita a fost conectată deja la o rețea.
H C 4	Setarea prin intermediul aplicației  – Deconectat  – Conectat ¹	Când H C 4 este dezactivat, în aplicația Home Connect se vor afișa numai stările de funcționare ale plitei.
H C 5	Actualizare software  – Actualizare disponibilă, pregătită pentru instalare  – Pornire instalare	H C 5 se afișează numai dacă este disponibilă o actualizare de software.
H C 6	Comanda de accesare de la distanță prin intermediul unității de service abilitate  – Nepermis  – Permis	H C 6 se afișează numai atunci când unitatea de service abilitată încearcă să se conecteze la plită. Puteți întrerupe în orice moment accesul după ce l-ați permis.
H C 7	Permiterea afișării intensității semnalului WLAN  – Neconectat la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi)  – Intensitatea semnalului 1 (slabă)  – Intensitatea semnalului 2 (medie)  – Intensitatea semnalului 3 (bună)	H C 7 se afișează numai dacă există o conexiune la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).
H C 8	Conexiune la serverul Home Connect  – Neconectat  – Conectat	H C 8 se afișează numai dacă există o conexiune la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi).

21.3 Dezactivarea conexiunii la rețea

- ▶ Accesați setările de bază H C 3, iar apoi selectați valoarea .
- ✓ Conexiunea la WLAN (N) este dezactivată.

Observație: Pentru a activa din nou conexiunea la rețea, selectați valoarea .

21.4 Modificarea setărilor prin intermediul aplicației Home Connect

Prin intermediul aplicației Home Connect puteți modifica setările pentru zonele de gătit și să le transmiteți plitei.

Cerințe

- Plita este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
- Pentru a putea seta plita prin intermediul aplicației Home Connect, este necesar ca să fie activat H C 4 din cadrul setărilor de bază. Din fabrică este activat H C 4. În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect se vor afișa numai stările de funcționare ale plitei.

1. Efectuați setările în aplicația Home Connect și transmiteți-le plitei.
 Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.
 Setările pe care le transmiteți din aplicația Home Connect către plită trebuie să fie confirmate la plită.
- ✓ Când setările de preparare au fost transmise unei zone de gătit, afișajul corespunzător începe să se aprindă intermitent, în funcție de setare.
2. Pentru a confirma setarea, apăsați pe afișajul zonei de gătit dorite.
3. Pentru a refuza setarea, atingeți un alt câmp tactil de pe plită.

21.5 Actualizarea software-ului

Funcția de actualizare a software-ului permite actualizarea software-ului aparatului dumneavoastră, de exemplu, pentru optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță, precum și pentru funcțiile și serviciile suplimentare.

Condițiile necesare sunt să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe dispozitivul

¹ Setare din fabrică

dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce o actualizare a software-ului este disponibilă, aplicația Home Connect vă informează în această privință și puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. După efectuarea cu succes a descărcării, puteți începe instalarea prin intermediul aplicației Home Connect, dacă vă aflați în rețeaua locală WLAN (Wi-Fi). Instalarea cu succes este semnalată prin intermediul aplicației Home Connect.

Versiunea actuală a software-ului poate fi găsită în aplicația Home Connect, în secțiunea cu informații referitoare la aparatul electrocasnic respectiv.

Observații

- Actualizarea software-ului constă din două etape.
 - Prima etapă constă în descărcare.
 - A doua etapă constă în instalarea pe aparat.
- Aparatul poate fi utilizat inclusiv în timpul descărcării. În funcție de setările individuale, în cadrul aplicației poate fi descărcată inclusiv automat o actualizare a software-ului.
- Instalarea durează câteva minute. În timpul instalării aparatul nu poate fi utilizat.
- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.

21.6 Telediagnoza

Dacă aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect, unitatea service abilitată poate fi accesată pe aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei, dacă contactați unitatea service abilitată cu solicitarea respectivă, iar telediagnoza este disponibilă în țara în care utilizați aparatul.

Recomandare: Pentru informații și indicații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina locală de internet: www.home-connect.com, prin intermediul funcției Serviciu/Asistență și suport.

21.7 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor.

La prima conectare a aparatului dumneavoastră la rețeaua locală de internet, aparatul transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

- Identificarea unică a aparatului (constând din codurile aparatului și adresa MAC a modului de comunicație Wi-Fi încorporat).
- Certificatul de securitate al modului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului și hardware-ului aparatului dumneavoastră electrocasnic.
- Stadiul unei eventuale reveniri anterioare la setările din fabrică.

Această primă înregistrare pregătește utilizarea funcționalităților Home Connect și este necesară doar în momentul în care doriți să folosiți pentru prima dată funcționalitățile Home Connect.

Observație: Rețineți că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în cazul conexiunii cu aplicația Home Connect. Informațiile referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

22 Sistemul de comandă a hotei conectate la plită

Dacă plita și hota sunt compatibile cu Home Connect, conectați aparatele la aplicația Home Connect. Pentru aceasta, conectați ambele aparate la Home Connect și urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.

Observații

- Operarea direct de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea hotei prin intermediul sistemului de comandă al plitei.
- Conectarea la hotă poate fi efectuată numai prin intermediul aplicației Home Connect.

22.1 Resetarea setărilor Home Connect

Dacă apare o problemă de conexiune a aparatului dvs cu rețeaua locală WLAN (Wi-Fi) sau dacă doriți să efectuați conexiunea cu o altă rețea locală WLAN (Wi-Fi), puteți să resetați setările la Home Connect.

Observație: Dacă resetați setările la Home Connect, se întrerupe și conexiunea la hota pentru aburi care a fost conectată.

1. Mențineți apăsat  timp de 4 secunde.
 - ✓ Pe display se afișează informațiile despre produs.
2. Atingeți în mod repetat , până display-ul indică alternativ  și .
3. În zona de reglare setați valoarea .

22.2 Comandarea hotei prin intermediul plitei

În setările de bază ale plitei puteți regla comportamentul hotei în funcție de conectarea și deconectarea plitei sau zonelor de gătit individuale.

Prin intermediul elementelor de comandă ale plitei puteți efectua și alte setări.

Setarea ventilatorului

1. Atingeți .
2. Selectați treapta de ventilație din domeniul pentru setări.

Puteți selecta între treptele 1, 2 și 3.

Pentru a seta o treaptă intensă, atingeți în domeniul de setări pe 4 sau 5. Alternativ puteți atinge atât de des , până când este afișată treapta de intensitate dorită.

Deconectarea ventilatorului

- ▶ Selectați în domeniul de setări treapta de ventilație 0.

Activarea funcționării în regim automat

- ▶ Mențineți apăsată tasta , până afișajul indică .
- ✓ Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.

Dezactivarea funcționării în regim automat

- ▶ Mențineți apăsată tasta , până se stinge . Dacă setați o altă treaptă de ventilație se întrerupe de asemenea și regimul de funcționare automat.

Setarea iluminării hotei

Sistemul de iluminare al hotei poate fi activat sau dezactivat prin intermediul panoului de comandă a plitei.

1. Pentru a porni iluminarea atingeți .
2. Pentru a opri iluminarea atingeți din nou .

22.3 Prezentarea generală a setărilor sistemului de comandă a hotei

În setările de bază ale plitei puteți regla comportamentul hotei în funcție de conectarea și deconectarea plitei sau zonelor de gătit individuale.

Setare ¹	Selecție	Descriere
	Conexiune plită - hotă  – neconectată/conexiune decuplată  – Fără funcție  – conectare la rețeaua locală WLAN (Wi-Fi)  – conectare cu WLAN și cu hota	-
	Pornirea automată a ventilatorului  – Deconectat Dacă este necesar, hota trebuie pornită manual.  – Pornit în regim automat ² . La activarea unei zone de gătit, hota pornește în regimul automat.  – Pornită în regim manual. La activarea zonei de gătit, hota pornește cu o treaptă predefinită.	Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.
	Funcționarea ulterioară a ventilatorului  – Ventilatorul se oprește odată cu plita.  – Pornit în regim automat ²  – Pornit cu regimul standard de postfuncționare a ventilatorului  – Nicio modificare a setărilor	Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul va continua să funcționeze după deconectarea plitei și modul de funcționare a acestuia. Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.
	Pornirea automată a sistemului de iluminare  – Deconectat  – Conectat ² Sistemul de iluminare se activează odată cu pornirea plitei.	Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.
	Deconectarea automată a sistemului de iluminare  – Deconectat ²  – Sistemul de iluminare se dezactivează odată cu oprirea plitei.	Pe display este afișată setarea numai dacă aparatul este conectat cu hota.

23 Curățare și îngrijire

23.1 Suprafața plitei

Evitarea deteriorării suprafeței

Înainte de prima utilizare a aparatului, curățați suprafața acestuia utilizând o lavetă moale și un produs de curățare uzual pentru suprafețe vitroceramice.

- Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Evitați contactul direct al alimentelor cu plita, în caz contrar, pot rezulta decolorări permanente ale suprafeței acesteia.
- Resturile alimentare, reziduurile de zahăr, plastic, folie de aluminiu și alimentele vărsate trebuie îndepărtate imediat cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.

- Îndepărtați imediat de pe suprafața plitei depunerile grosiere de murdărie, precum și sarea și zahărul vărsate.
- Nu utilizați vase de gătit cu bază rugoasă.
- Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.
- Nu utilizați raclete deteriorate.

23.2 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și racleta pentru geamuri pot fi achiziționate de la unitatea de service abilitată, din magazinul online sau din comerț.

¹ În funcție de dotările aparatului

² Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

ATENȚIE

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.
- ▶ Nu folosiți produse de curățare cât timp plita este încă fierbinte. Această acțiune poate duce la pătrata suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de exemplu, spray-uri pentru curățarea cuptoarelor sau produse de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare de curățare cu presiune și cu jet de aburi
- Produse de bază, de exemplu, produse degresante

23.3 Curățarea plitei

Pentru a evita arderea resturilor alimentare, curățați plita după fiecare utilizare.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. Numai în cazul îndepărtării reziduurilor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu nu trebuie să așteptați ca plita să se răcească pentru a o curăța.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Pulverizați pe întreaga suprafață o soluție de apă cu detergent sau un detergent de vase uzual din comerț. Utilizați produse de curățare pentru plite vitroceramice numai în cazul depunerilor persistente de murdărie.
 - ▶ Aplicați uniform și cu grijă produsul de curățare.
 - ▶ Respectați indicațiile privind curățarea tipărite pe ambalajul produsului de curățare.
 - ▶ Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
3. Ștergeți cu o lavetă umedă și uscați cu lavetă uscată.

Recomandare: Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

23.4 Curățarea profilelor

După utilizare, curățați profilele dacă acestea sunt murdare sau pătate.

Observație: Nu utilizați raclete pentru geamuri.

1. Curățați-le cu o soluție caldă de apă cu detergent și cu o lavetă moale.
Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

24 Remediați defecțiunile

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

Recomandare: Conectați permanent aparatul electrocasnic la aplicația Home Connect, pentru ca actualizările de software să se efectueze automat. Astfel, erorile vor fi remediate, vor fi efectuate optimizări ale caracteristicilor, iar funcțiile noi vor fi disponibile imediat.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.
→ "Serviciul clienți", Pagina 21

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

24.1 Avertizări

Observații

- Dacă pe display apare *E*, mențineți apăsat butonul zonei de gătit 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 cu energie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă display-ul se aprinde din nou, contac-

tați unitatea de service abilitată și specificați cu exactitate codul de eroare.

- În cazul în care se produce o eroare, aparatul nu pornește în modurile cu consum redus de putere.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau șocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

24.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni. Defecțiune la sistemul electronic ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
Zona de gătit nu este selectată atunci când pe aceasta este așezat un vas de gătit.	Sunt selectate automat numai zonele de gătit flexibile atunci când așezați un vas de gătit adecvat pe acestea. ▶ Selectați manual zonele de gătit pe care niciun vas de gătit nu le poate detecta în mod automat.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>F5</i> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți 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 gătit a fost deconectată. ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/F6</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>F0</i>	Preluare a setărilor nu este activat. ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția Preluare a setărilor. Contactați unitatea de service abilitată.
<i>F8</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▶ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400/E9011</i>	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
<i>d E</i>	Modul Demo este activat. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

Defecțiuni	Cauzele și remedierea defectelor
Home Connect nu funcționează corespunzător.	Sunt posibile diverse cauze. ► Accesați www.home-connect.com .

24.3 Zgomote normale produse de aparat

Ocazional, aparatul cu inducție poate produce zgomote sau vibrații precum bâzâit puternic, fâșâituri, pocnituri, zgomote de ventilator sau zgomote ritmice.

25 Evacuarea ca deșeu

25.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

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

26 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcționalitate Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate RED detaliată este disponibilă pe internet, pe site-ul web www.bosch-home.com, pe pagina de produs a aparatului, în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



Bandă de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW

Bandă de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Numai pentru utilizare în spații interioare.

27 Serviciul clienți

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

În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa și alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță și care sunt disponibile pen-

tru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.

Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.

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

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

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 și (EU)

2023/826 sunt disponibile online la www.bosch-home.com

pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

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

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

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

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 13*.

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



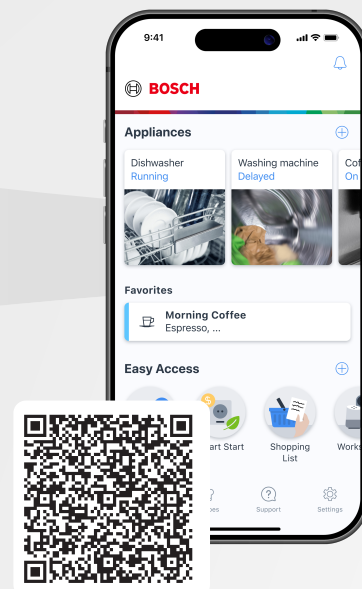
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Bosch Home Connect App

Conectați-vă chiar astăzi aparatul pentru a beneficia de următoarele avantaje:

- **Plita este deconectată? Puteți verifica plita de oriunde v-ați afla, prin intermediul aplicației.**
- **Vă puteți concentra doar asupra gătitului. Hota pornește automat atunci când începeți să gătiți. (Este necesară o hotă compatibilă)**
- **Alegeți din varietatea noastră de rețete. Dacă este disponibil un senzor de prăjire, puteți transfera setările adecvate la aparat.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Aveți nevoie de ajutor? Îl veți găsi aici.

Consiliere de specialitate pentru aparatele dvs. Bosch, ajutor în caz de probleme sau o reparație executată de experții Bosch.

Aflați totul despre multiplele posibilități prin care vă poate sprijini Bosch:

www.bosch-home.com/service

Datele de contact sunt specificate în lista de service anexată.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9002025946 (060123) REG25

ro