



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



Plită cu inducție

PXY8..K...

[ro] Manual de utilizare

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.



Cuprins

1	Siguranța	2
2	Evitarea deteriorărilor	5
3	Protecția mediului și economisirea	5
4	Vase de gătit adecvate.....	6
5	Cunoașterea	7
6	Înainte de prima utilizare	9
7	Utilizarea de bază	9
8	FlexInduction.....	11
9	Funcție FlexInduction extinsă	12
10	MoveMode	12
11	Funcțiile de timp	13
12	PowerBoost	14
13	PanBoost	14
14	Funcția de menținere caldă	14
15	Preluare a setărilor.....	15
16	Assist	15
17	Senzor de fierbere fără fir.....	19
18	Asistența privind preparatele	21
19	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	21
20	Protecție la ștergere.....	21
21	Deconectarea individuală de siguranță	22
22	Setările de bază	22
23	Testarea vaselor de gătit	23
24	Home Connect	23
25	Sistemul de comandă a hotei conectate la plită	25
26	Curățare și îngrijire	26
27	Remediați defecțiunile	26
28	Evacuarea ca deșeu.....	28
29	Declarație de conformitate	28
30	Serviciul clienți.....	29
31	Preparatele de verificare.....	29

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 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.

1.2 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 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 oprită.

Dacă utilizați funcția de senzor de gătit, reglați ochiul de gătit pe care pe află oala cu senzor de temperatură.

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 mâner care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

1.3 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.

1.4 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 acestora.
- ▶ 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.

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 29

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.

Senzorul de temperatură fără fir este dotat cu o baterie, care poate fi avariata dacă este supusă la temperaturi ridicate.

- ▶ Scoateți senzorul de pe vasul de gătit și țineți-l la distanță de orice sursă de căldură. Senzorul de temperatură ar putea fi foarte fierbinte în momentul îndepărtării acestuia de pe oală.

- ▶ Pentru a-l îndepărta, utilizați mănuși de bucătărie sau un șervet.

La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii.

- ▶ Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct 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: Magnetism!

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic și poate deteriora implanturile electronice, de exemplu, stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină.

- ▶ Persoanele cu implanturi electronice trebuie să păstreze o distanță de minimum 10 cm față de elementul magnetic de comandă detașabil.
- ▶ Nu purtați niciodată elementul de comandă în buzunarele hainelor.

⚠️ 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.
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 avaria ventilatorul 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 de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie 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.

Preparați 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 repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

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

Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

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. Informații suplimentare sunt disponibile la rubrica

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 23.

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.	

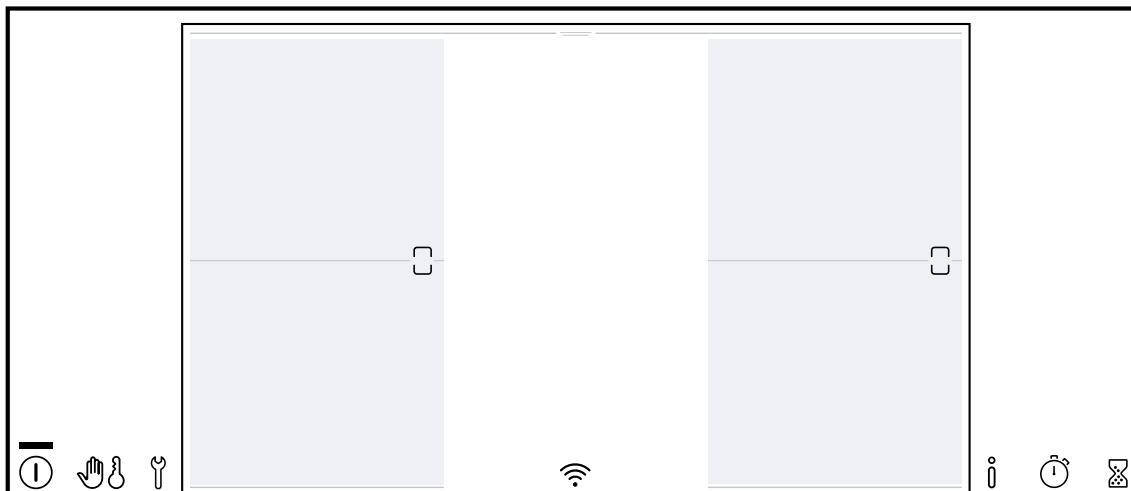
Observații

- 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 Panoul de comandă

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



Observații

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

Tastele tactile

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

Tastă	Funcție
①	Întrerupător principal
👤	Protecție la ștergere Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
⚙️	Setările de bază
ℹ️	Meniul Info
⌚	Count-up timer
⌛	Temporizatorul
🔄	FlexInduction
0...Boost	Domeniul de setări <ul style="list-style-type: none"> ⌚ Temporizator pentru oprire 1...9 Treptele de putere 1...9 🔥 Funcția de menținere caldă ⚡ PowerBoost 👑 PanBoost
menu	Meniul modurilor de preparare <ul style="list-style-type: none"> 🔥 Treptele de putere 🔄 MoveMode 👤 PerfectFry Sensor 👤 PerfectCook Sensor 👤 Asistența privind preparatele

Tastele disponibile în cazul conexiunii la Home Connect

Imediat ce conexiunea la Home Connect este realizată, sunt disponibile următoarele taste:

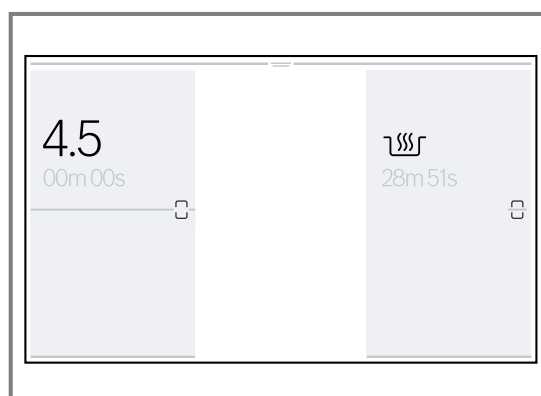
Tastă	Funcție
📶	Conectivitate
👤	Sistem de comandă de la plită a hoteli
🔄	Sistem cu senzori de comandă a ventilației
☀️	Iluminare hotă

5.2 Display-ul tactil

Cu ajutorul display-ului tactil puteți acționa ușor și intuitiv aparatul.

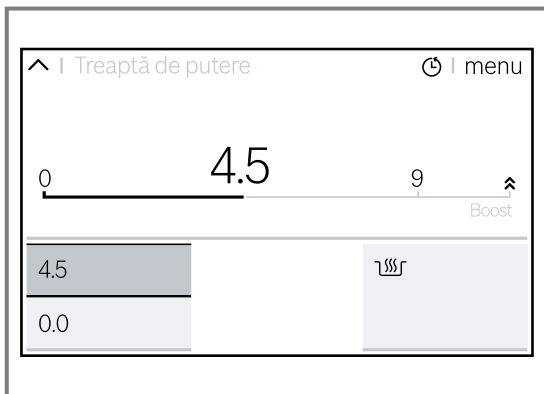
Ecranul principal

Pe ecranul principal apare o listă cu zonele de gătit ale plitei. În zonele de gătit active sunt afișate modurile de preparare, treptele de putere și funcțiile de timp.



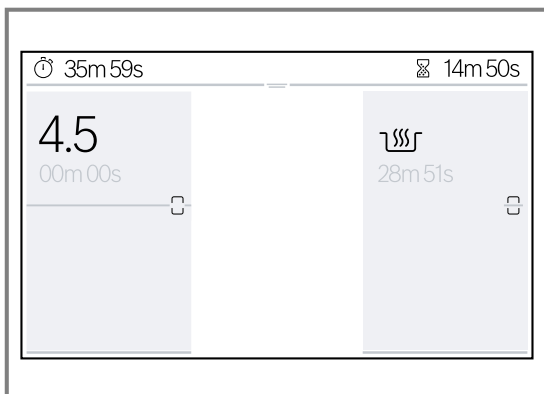
Domeniul de setări

Cu această funcție puteți transfera treapta de putere, programarea timpului de preparare și diversele moduri de preparare pentru zona de gătit selectată.



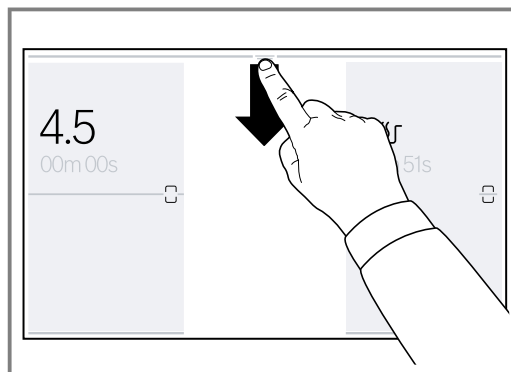
Rândul de stare

Informațiile afișate diferă în funcție de setările efectuate: temporizatorul, timpul de preparare



Prezentarea rândului de stare

1. Atingeți zona de deasupra ecranului și glisați cu degetul în sus și în jos.



- ✓ Este afișat rândul de stare.
2. Trageți în sus rândul de stare pentru a-l ascunde.

Meniul Info

Puteți accesa informații privind aparatul și funcțiile active la momentul respectiv.

Deschiderea meniului Info

1. Atingeți **î**.
 2. Atingeți lung, timp de câteva secunde, simbolul funcției dorite.
- ✓ Pe ecran apare fereastra de informații care descrie funcția actuală.
3. Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți **^**.

Meniul Moduri de preparare

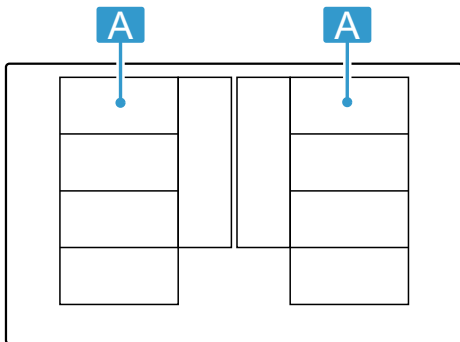
Plita dispune de mai multe moduri de preparare.



Pentru a le accesa, atingeți menu din domeniul de setări al zonei de gătit selectate.



Simbol	Mod de preparare	Funcție
	Trepte de putere	Selectarea treptei de preparare pentru zona de gătit.
	MoveMode	Setarea treptei de putere în funcție de poziția vaselor pe zonele de gătit.
	PerfectFry Sensor	Prăjiți la temperatura corectă.
	PerfectCook Sensor	Fierbere cu recunoașterea automată a temperaturii prin intermediul sensorului de fierbere fără cablu. Disponibil după conectarea la sensorul de fierbere fără fir.
	Asistența privind preparatele	Prăjiți și fierbeți cu preselectarea alimentelor.

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 	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A 	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A 	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A 	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
	Zonă de gătit cu circuit simplu
	Flex Zone → "FlexInduction", Pagina 11
 / 	Flex Zone extensibilă → "Funcție FlexInduction extinsă", Pagina 12

5.5 Indicatorul de căldură reziduală

Când zonele de gătit sunt deconectate, indicatoarele zonelor se aprind în roșu atât timp cât zonele de gătit sunt fierbinți.

Nu atingeți o zonă de gătit atât timp cât indicatorul acesteia este aprins în roșu.

6 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

6.1 Prima punere în funcțiune


Când porniți pentru prima dată aparatul, pe display apare setarea standard a limbii ca primă etapă a procesului de configurare a plitei. Puteți modifica în orice moment setările din cadrul setărilor de bază. → Pagina 22

6.2 Setarea funcției Home Connect

Pentru a începe setările de conectare, selectați din cadrul setărilor de bază setarea Home Connect și urmați instrucțiunile din capitolul → "Home Connect", Pagina 23.

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți . Este emis un semnal sonor de avertizare, iar display-ul tactil se aprinde.
- ✓ Plita este operațională.


ReStart

- ▶ Dacă conectați aparatul în decurs de 10 minute de la deconectare, plita va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare. Puteți activa această funcție în cadrul setărilor de bază. → Pagina 22

6.3 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. Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

7.2 Deconectarea plitei

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

Notă: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 30 secunde, plita se deconectează automat.

7.3 Setarea treptei de putere a zonelor de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Selectați cea mai potrivită treaptă de putere pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

1. Atingeți zona de gătit dorită.
 - ✓ Pe display apare domeniul de setări al zonei de gătit selectate.
2. Glisați cu degetul pe domeniul de setări și atingeți treapta de putere dorită.
 - ✓ Treapta de putere este setată.
3. Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți din nou zona de gătit.

Notă: 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.

7.4 Recomandări privind prepararea

- Amestecați ocazional atunci când încălziți piureuri, supe creme și sosuri dense.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8-9.
- În cazul preparării într-un vas acoperit cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce sunt eliberați aburi. Rezultatul preparării nu este influențat de aburii emanați.
- După finalizarea procesului de preparare, acoperiți cu un capac vasul de gătit până când serviți preparatul.
- Pentru prepararea într-o oală sub presiune, respectați recomandările producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați pentru un timp prea îndelungat. Puteți seta durata de preparare optimă cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă.
- Aveți grijă ca uleiul să nu se ardă.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le succesiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. De aceea, folosiți prosoape de bucătărie.
- Pentru recomandări privind prepararea eficientă din punct de vedere energetic, consultați → "Economisirea de energie", Pagina 5

Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de putere (☰) este adecvată pentru un anumit aliment. Durata de preparare (⌚ min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	☰	⌚ min
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte ¹	1.5 - 2.5	-

¹ Fără capac

Modificarea treptei de preparare și deconectarea zonei de gătit


1. Selectați zona de gătit.
2. Selectați treapta de putere dorită sau setați domeniul de programare la 0.
 - ✓ Treapta de putere a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

Selecție rapidă


- ▶ Glisați cu degetul spre dreapta pe zona de gătit pentru a seta treapta de putere la 9.0. Glisați cu degetul spre stânga pe zona de gătit pentru a seta treapta de putere la 0.0. Puteți activa această funcție din cadrul setărilor de bază. → Pagina 22

	☰	⌚ min
Cărnăciori fierți ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Poșare, înăbușire		
Găluște de cartofi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește ¹	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de exemplu, sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste ¹	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supă	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș	3 - 4	50 - 60
Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime ¹		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12

¹ Fără capac

		⌚ min
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, natur	5 - 6	8 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Pește, pane și congelat, de exemplu, crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată felii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10

¹ Fără capac

		⌚ min
Clătite, prăjire consecutivă	6.5 - 7.5	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6

Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții¹

Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de exemplu, bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
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	-

¹ Fără capac

8 FlexInduction

Flex Zone 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 Flex Zone este în funcțiune, va fi activată numai zona care este acoperită de vasul de gătit.

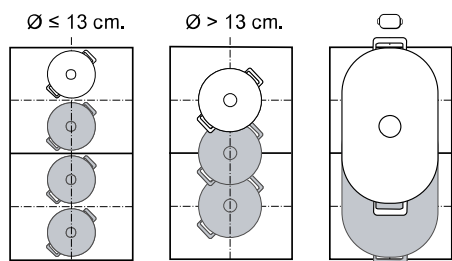
8.1 Așezarea vasului de gătit


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.

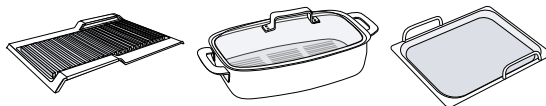
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:

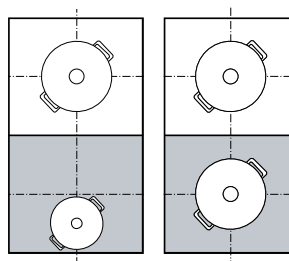


- Vas de gătit alungit recomandat :



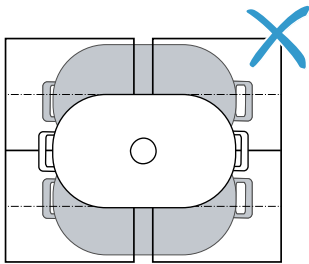
Ca două zone de gătit separate

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.





Atenție

Nu așezați vasele de gătit în mijloc între zonele din dreapta și din stânga. În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.



8.2 FlexInduction conectare


În mod standard, Flex Zone este configurată în două zone de gătit separate. Pentru a conecta zonele de gătit, porniți următoarea funcție:

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
2. Atingeți .
- ✓  se aprinde. Flex Zone este conectată.

Observații

- Puteți modifica setarea standard a zonei flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 22
- 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.

8.3 FlexInduction separa

- ▶ Atingeți .
- ✓ Zona de gătit flexibilă este dezactivată. Cele două zone de gătit funcționează în continuare independent una față de cealaltă.

9 Funcție FlexInduction extinsă

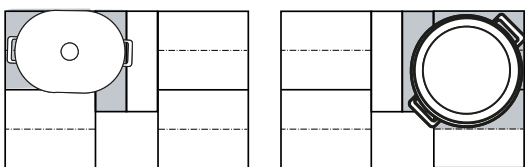
Cu Flex Zone extinsă puteți prepara cu vase de gătit mai mari sau puteți așeza în lateral un vas de gătit alungit.

Extensia se conectează întotdeauna în combinație cu una dintre cele două Flex Zone. Extensia nu poate fi conectată separat.

9.1 Așezarea vasului de gătit în funcție de forma și dimensiunea acestuia

Așezați central vasul de gătit, pe partea din spate a zonei de gătit flexibile și a extinderii acesteia.

În funcție de grosimea vasului de gătit și de suprafața de gătit acoperită, puteți activa zona de gătit flexibilă ca pe două zone de gătit separate sau ca pe o zonă de gătit interconectată:



9.2 Activarea Funcție FlexInduction extinsă

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit astfel încât acesta să fie plasat pe una dintre Flex Zone extinse.
2. Selectați zona de gătit și treapta de putere. Zona Flex Zone extinse este afișată pe display.
- ✓ Funcția este activată.

Notă: Dacă Flex Zone extinsă nu este afișată pe display, ridicați tigaia și așezați-o pe zona de gătit.

9.3 Dezactivarea Funcție FlexInduction extinsă

- ▶ Selectați zona de gătit și setați valoarea 0.
- ✓ Funcția este dezactivată.


10 MoveMode

Cu această funcție puteți modifica treapta de putere pentru un vas de gătit în timp ce-l deplasați pe suprafața Flex Zone. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

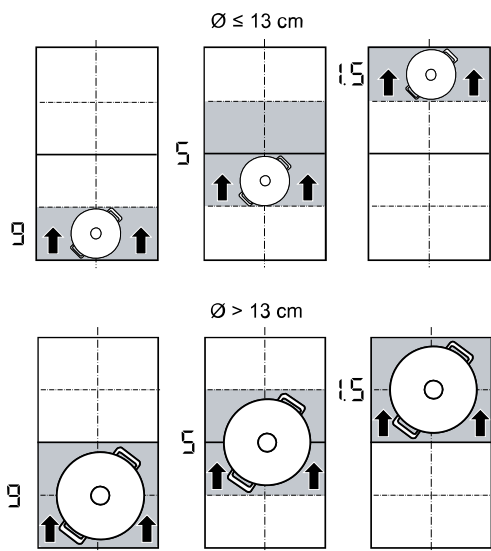
10.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit

Utilizați un singur 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 putere 9,0
- Zona centrală = treapta de putere 5,0
- Zona din spate = treapta de putere .

Aveți posibilitatea de a modifica setarea standard a treptelor de putere presetate. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 22



10.2 Activarea MoveMode

Cerință: Așezați un vas de gătit pe o Flex Zone.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale Flex Zone.
2. Atingeți menu.
3. Selectați 
 - ✓  se aprinde.
 - ✓ Funcția este activată.

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

10.3 Dezactivarea MoveMode

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Atingeți menu și comutați la un alt mod de preparare.
 - ✓ Funcția este dezactivată.

11 Funcțiile de timp



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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Count-up timer

11.1 Temporizator pentru oprire

Cu această funcție puteți programa o durată 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. Atingeți  din domeniul de setări.
3. Setati durata de preparare în domeniul de setări.
4. Pentru a confirma, atingeți .
 - ✓ Durata de preparare începe să se deruleze.
 - ✓ Când durata de preparare a expirat, zona de gătit se deconectează și este emis un semnal sonor.

Observații

- 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.
- Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar PerfectCook Sensor este activat, derularea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire




1. Selectați zona de gătit și atingeți .
2. Modificați durata de preparare din domeniul de programare sau atingeți  pentru a șterge durata de timp.

3. Pentru a confirma setarea selectată, atingeți .
4. Atingeți  și apoi  pentru a reveni la ecranul principal.





11.2 Temporizatorul

Cu această funcție puteți activa un temporizator. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se dezactivează automat.

Conectarea Temporizatorului

1. Atingeți .
2. Selectați timpul dorit din cadrul domeniului de programare.
3. Pentru a confirma setarea, atingeți .
 - ✓ Durata începe să se deruleze.
 - ✓ După expirarea unei duratei de preparare este emis un semnal sonor.
4. Atingeți .
 - ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.


Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți .
2. Modificați durata de timp din domeniul de programare sau atingeți  pentru a șterge durata de timp.
3. Pentru a confirma setarea selectată, atingeți .
4. Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți .

11.3 Count-up timer




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

Activarea Count-up timer

- ▶ Atingeți .
- ✓ Durata începe să se deruleze.

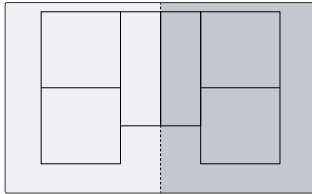
Dezactivarea Count-up timer

1. Atingeți .

2. Atingeți . Afișajul de timp se reglează la 00m 00s. Pentru a activa din nou afișajul de timp, atingeți .
3. Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți .




12 PowerBoost

Cu această funcție pot fi încălzite cantități mari de apă mai rapid decât cu treapta de putere 9. Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



12.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.

2. Selectați Boost din domeniul de setări și mențineți apăsat până când  și  se aprind.
 3. Fără a ridica degetul, selectați .
 4. Ridicați degetul.
- ✓ Funcția este activată.

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

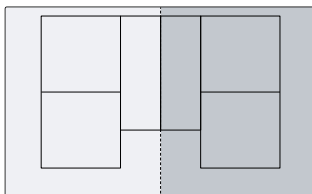
12.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Setează o altă treaptă de putere din domeniul de setări.
- ✓ Funcția este dezactivată.

Notă: În anumite circumstanțe, funcția este dezactivată automat pentru a proteja elementele electronice din interiorul plăcii cu circuite imprimate.

13 PanBoost




Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu treapta de putere 9. Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



13.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigele.
- 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.

13.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Selectați Boost din domeniul de setări și mențineți apăsat până când  și  se aprind.
 3. Fără a ridica degetul, selectați .
 4. Ridicați degetul.
- ✓ Funcția este activată.

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

13.3 Dezactivarea PanBoost



1. Selectați zona de gătit.
 2. Setează o altă treaptă de putere din domeniul de setări.
- ✓ Funcția este dezactivată.

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


14 Funcția de menținere caldă

Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolată sau unt, precum și pentru menținerea caldă a preparatelor.

14.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți  din domeniul de setări.  se aprinde.
- ✓ Funcția este activată.

14.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
 2. Reglați pe 0. Zona de gătit și  se deconectează.
- ✓ Funcția este dezactivată.

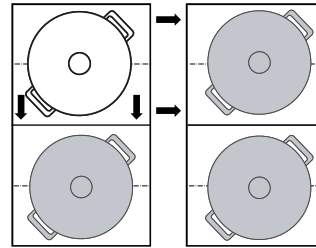
15 Preluare a setărilor

Cu această funcție, puteți transfera treapta de preparare, timpul de preparare programat și funcția de preparare selectată de la o zonă de gătit la alta.

15.1 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 este detectat. După două secunde, pe display apare opțiunea de acționare a presetărilor pentru noua zonă de gătit.

2. Confirmați setările.
- ✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

16 Assist


Asistența la preparare reprezintă garanția pentru o preparare simplă și promite rezultate excelente la gătit. Dacă ați setat temperatura dorită, senzorii măsoară în mod continuu temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul procesului de preparare.

Avantaje

- Când temperatura setată este atinsă, aceasta este menținută constantă în mod automat, economisind-se astfel energie.
- Uleiul nu este încălzit excesiv, iar alimentele nu se revarsă.






16.1 PerfectFry Sensor

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

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



Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Treaptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
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	
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate și gătite pe grill	
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill	

Vas de gătit recomandat




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

Vas de gătit	Zonă de gătit recomandată
Tigaie cu Ø 15 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 19 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 21 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 28 cm	Zona flexibilă extinsă
Teppanyaki 	Zona flexibilă
Grill 	Zona flexibilă

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.

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

Conectarea PerfectFry Sensor

1. Așezați vasul gol pe zona de gătit.
 2. Selectați o zonă de gătit.
 3. Atingeți menu și selectați  PerfectFry Sensor.
 4. Selectați treapta de temperatură dorită și atingeți  pentru a reveni la ecranul principal.
- ✓ Funcția este activată. Treapta de temperatură și  se aprind.
 - ✓ Afișajul pentru controlul temperaturii se aprinde progresiv în roșu, până când este atinsă treapta de temperatură dorită. În momentul respectiv este emis un semnal sonor.
5. Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.

Dezactivarea PerfectFry Sensor

1. Selectați zona de gătit.
 2. Reglați pe 0.
- ✓ Funcția este dezactivată.
3. Pentru a părăsi funcția PerfectFry Sensor, atingeți menu și comutați la un alt mod de preparare.

Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura ⌘ și durata de preparare ⌚ min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

- Tigaie
- Teppanyaki
- Placă pentru grill

	Vas de gătit	⌘	⌚ min
Carne			
Șnițel		4	6-10
Șnițel, pane		4	6-10
File		4	6-10
Cotlete		3	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez		4	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime		5	6-8
Friptură, mediu, 3 cm grosime		5	8-12
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime		4	8-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime		5	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime		5	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime		3	10-20
Slănină		2	5-8
Carne tocată		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime		3	6-15
Chifteluțe din carne tocată, 2 cm grosime		3	10-20
Cârnăciori		3	8-20
Chorizo, cârnați proaspeți		3	10-20
Frigărui, kebab		3	10-20
Gyros		4	7-12
Pește și fructe de mare			
File de pește		4	10-20
File de pește, pane		4	10-20
Pește, prăjit, întreg		3	10-20
Sardine		4	6-12
Langustine, creveți		4	4-8
Caracatiță, sepie		4	6-12
Preparate cu ouă			
Ouă ochiuri în unt		2	2-6
Ouă ochiuri		4	2-6
Ouă jumări		2	4-9
Omletă		2	3-6
Frigănele		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Legume			
Cartofi prăjiți		5	6-12

	Vas de gătit	⌘	⌚ min
cartofi prăjiți		4	15-25
Clătite din cartofi		5	2-4
Ceapă, usturoi călit		2	2-10
Inele de ceapă		3	5-10
Dovlecei, vinete, ardei		2	4-12
Sparanghel verde		3	4-15
Ciuperci		4	10-15
Legume, înăbușite în ulei		1	10-20
Legume în aluat tempura		4	5-10
Produce congelate			
Crochete de pui		4	10-15
Crochete din pește		4	8-12
cartofi prăjiți		5	4-8
Preparate la tigaie		3	6-10
Pachețele de primăvară		4	10-30
Plăcinte, crochete		5	3-8
Sosuri			
Sos de roșii		1	25-35
Sos Béchamel		1	10-20
Sos de brânză		1	10-20
Sosuri dulci		1	15-25
Sosuri, reduse		1	25-35
Altele			
Brânză prăjită		3	7-10
Crutoane		3	6-10
Pâine prăjită		4	4-8
Produce gata preparate, uscate		1	5-10
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite		4	3-15
Floricele de porumb		5	3-4

16.2 PerfectCook Sensor

Cu această funcție puteți încălzi, înăbuși, prepara ori fierbe alimente sau le puteți prepara într-o oală sub presiune ori le puteți prăji într-o oală în baie ulei, la o temperatură controlată.


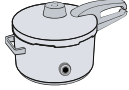

Pentru a utiliza aceste funcții, este necesar senzorul de fierbere fără fir pentru fierbere fără fir.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit cu senzorul de fierbere fără fir pentru vasele de gătit normale.

Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Tre-aptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
1	70 °C	Încălzire și menținere caldă	
2	90 °C	Prepararea	



Tre-aptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
3	100 °C	Fierbere	
4	120 °C	Fierbere în oală sub presiune	
5	180 °C	Prăjire în baie de ulei	

Observații privind funcția PerfectCook Sensor

- Senzorul de fierbere fără fir măsoară temperatura lichidului prin intermediul suportului din silicon cu care este fixat pe vas. Pentru o măsurare corectă, suportul din silicon trebuie să fie acoperit complet cu lichidul a cărui temperatură trebuie măsurată.
- Cadrul senzorului de fierbere fără fir și suportul din silicon fixat pe vasul de gătit trebuie să fie complet uscate înainte de începerea procesului de fierbere.
- Senzorul de fierbere fără fir nu trebuie să fie îndepărat de pe vas în timpul procesului de preparare. După finalizarea procesului de preparare, îndepărtați cu atenție senzorul de pe vas deoarece ar putea fi fierbinte.
- Pentru a economisi energie, utilizați un capac.
- Așezați vasul de gătit astfel încât senzorul de fierbere fără fir să fie orientat spre suprafața exterioară a plitei.
- Pentru a evita supraîncălzirea, nu fixați senzorul de fierbere fără fir pe un alt vas de gătit fierbinte.

Activarea PerfectCook Sensor



Cerință: Conectați senzorul de fierbere fără fir.

1. Aplicați senzorul de fierbere fără fir pe vasul de gătit.
2. Așezați un vas de gătit cu o cantitate suficientă de lichid pe zona de gătit dorită și acoperiți cu un capac vasul.
3. Selectați zona de gătit pe care se află vasul de gătit cu senzorul de fierbere fără fir atașat.
4. Atingeți menu și selectați  PerfectCook Sensor.
5. Apoi atingeți centrul senzorului de fierbere fără fir.
6. Selectați treapta de temperatură corespunzătoare pentru preparatul pe care doriți să-l fierbeți.
 - ✓ Funcția este activată.
 - ✓ Treapta de temperatură și  se aprind. Indicatorul de temperatură se aprinde progresiv în roșu până când apa sau uleiul atinge temperatura corespunzătoare pentru adăugarea alimentului care trebuie fiert. Este emis un semnal sonor.
7. După emiterea semnalului sonor, ridicați capacul și introduceți preparatul. Gătiți într-un vas acoperit cu capac.



Dezactivarea PerfectCook Sensor

1. Selectați zona de gătit.
2. Setați valoarea 0.
 - ✓ Funcția este dezactivată.
3. Pentru a părăsi PerfectCook Sensor, atingeți menu și comutați la alt mod de preparare.



Recomandări privind prepararea cu PerfectCook Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate.  °C și  min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Încălzire și menținere caldă

	 °C	 min
Încălzire a gulașului	70	10-20
Încălzire a vinului fiert	70	5-15

- Poșare

	 °C	 min
--	--	---

Carne

Cârnăciori	90	10-20
------------	----	-------

Pește

Pește fiert înăbușit	90	15-20
----------------------	----	-------

Preparate cu ouă

Ouă poșate	90	2-5
------------	----	-----

Cartofi

Găluște de cartofi	90	30-40
--------------------	----	-------

Paste și cereale

Orez	90	25-35
------	----	-------

Orez prefierat	90	25-35
----------------	----	-------

Orez integral	90	45-55
---------------	----	-------

Orez, basmati, tailandez	90	8-12
--------------------------	----	------

Orez sălbatic	90	20-30
---------------	----	-------

Mămăligă	90	3-8
----------	----	-----

Budincă de griș	90	5-10
-----------------	----	------

Supe

Creme instant	90	10-15
---------------	----	-------

Desert

Orez cu lapte	90	40-50
---------------	----	-------



Terci de ovăz	90	10-15
---------------	----	-------

Budincă de ciocolată	90	3-5
----------------------	----	-----

Altele

Lapte	90	3-10
-------	----	------

- Fierbere

	 °C	 min
--	--	---

Carne

Perişoare din carne	100	20-30
---------------------	-----	-------

Găină	100	60-90
-------	-----	-------

Vițel	100	60-90
-------	-----	-------

Preparate cu ouă

Ouă fierte	100	5-10
------------	-----	------

Legume și leguminoase

Broccoli	100	10-20
----------	-----	-------

Conopidă	100	10-20
----------	-----	-------

Varză de Bruxelles	100	30-40
--------------------	-----	-------

Fasole verde	100	15-30
--------------	-----	-------

Năut	100	60-90
------	-----	-------

	⌘ °C	⌚ min
Mazăre	100	15-20
Linte	100	45-60
Cartofi		
Gnocchi	100	3-6
Cartofi, fierți	100	30-45
Cartofi dulci	100	30-45
Paste și cereale		
Paste din grâu dur	100	7-10
Paste făinoase proaspete	100	3-5
Tăiței din făină integrală	100	7-10
Tăiței din grâu dur, umpluți	100	15-20
Tăiței proaspeți, umpluți	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Supe		
Supe de casă	100	60-90
Supe instant	100	5-10
Desert		
Compot	100	15-25
Produse congelate		
Fasole verde	100	15-30
Fierbere în oală sub presiune		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Găină	120	15-25
Vițel	120	15-25
Legume și leguminoase		
Legume	120	3-6
Năut	120	25-35
Linte	120	10-20
Fasole	120	25-35
Cartofi		
Cartofi	120	10-20
Cartofi dulci	120	10-20
Paste și cereale		
Orez	120	6-8
Orez integral	120	12-18
Supe		
Bulion de casă	120	20-30
Prăjire în baie de ulei		
Acoperiți vasul cu un capac pentru a încinge uleiul și scoateți capacul pentru a prăji preparatul.		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Bucăți de pui	180	10-15
Perişoare din carne	180	10-15
Pește		
Pește în aluat cu bere, pane	180	10-15
Legume și leguminoase		
Legume în aluat cu bere, pane	180	4-8

	⌘ °C	⌚ min
Ciuperci Champignon, pane sau în aluat cu bere	180	4-8
Desert		
Berlineze, gogoși și gogoși austriece	180	5-10
Produse congelate		
Cartofi prăjiți	180	4-8

16.3 Senzor de fierbere fără fir

Pentru a utiliza PerfectCook Sensor, trebuie să achiziționați un senzor de fierbere fără fir.

Puteți achiziționa un senzor de fierbere fără fir de la unitatea de service abilitată, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate www.bosch-home.com.

Conectarea senzorului de fierbere fără fir

Pentru conectarea senzorului de fierbere fără fir la panoul de comandă, procedați după cum urmează:

1. Accesarea setărilor de bază → *Pagina 22*
2. Selectați setarea pentru senzorul de fierbere și selectați opțiunea „Neuen Kochsensor hinzufügen“ (Adăugare senzor de fierbere nou).
3. În decurs de 30 de secunde, atingeți scurt centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - După câteva secunde, pe display va fi prezentat rezultatul conexiunii dintre senzorul de fierbere și panoul de comandă.

Rezultat

☑ Conexiune fără defecțiuni	PerfectCook Sensor este disponibil.
! Conexiune defectuoasă	Eroare de comunicare <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repetați procesul de conectare. Dacă rezultatul este în continuare !, contactați unitatea de service abilitată.
⚠ Conexiune defectuoasă	Eroare de comunicare <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eroare de comunicare Bluetooth. Repetați procesul de conectare. ▪ Nu ați atins centrul senzorului de fierbere fără fir în decurs de 30 de secunde după selectarea zonei de gătit. Repetați procesul de conectare. ▪ Bateria senzorului de fierbere fără fir este descărcată. Înlocuiți bateria, resetați senzorul de fierbere fără fir și repetați procesul de conectare.

Resetarea senzorului de fierbere fără fir

1. Apăsăți pe centrul senzorului de fierbere fără fir timp de aproximativ 8 - 10 secunde.
 - ✓ Pe parcursul acestui proces, afișajul cu LED-uri al senzorului de fierbere fără fir se aprinde de trei ori.
 - ✓ Resetarea are loc la a treia aprindere a LED-ului.

2. Acum nu mai mențineți apăsat centrul senzorului de fierbere fără fir.
- ✓ Imediat ce LED-ul se stinge, senzorul de fierbere fără fir este resetat.
3. Repetați procesul de conectare de la punctul 2.

Setarea punctului de fierbere

Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea locației dumneavoastră față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea puternic sau prea slab, puteți regla punctul de fierbere. Pentru aceasta:

Selectați setarea „Siedepunkt einstellen“ (Setare punct de fierbere) din

→ "Setările de bază", Pagina 22.

Reglajul de bază este setat, în mod standard, la 200 - 400 m. Dacă locuința dumneavoastră este situată la o altitudine deasupra nivelului mării cuprinsă în această interval, nu setați punctul de fierbere. În caz contrar, alegeți setarea care corespunde altitudinii peste nivelul mării a locuinței.

Notă: O temperatură de 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă. Pentru o fierbere intensivă, selectați o altitudine mai mică.

17 Senzor de fierbere fără fir

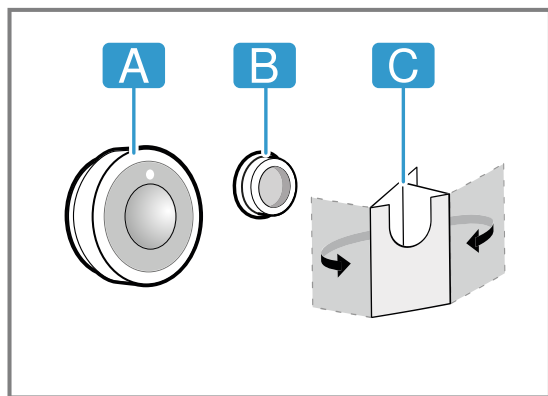
Pentru a utiliza PerfectCook Sensor, trebuie să achiziționați un senzor de fierbere fără fir.

Puteți achiziționa un senzor de fierbere fără fir de la unitatea de service abilitată, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate www.bosch-home.com.

17.1 Pachetul de livrare

După dezambalare, verificați dacă pachetul de livrare este complet și asigurați-vă că niciuna dintre piese nu prezintă deteriorări rezultate în timpul transportului.

- **A** Senzorul de fierbere fără fir
- **B** Bandaj din silicon
- **C** Șablon

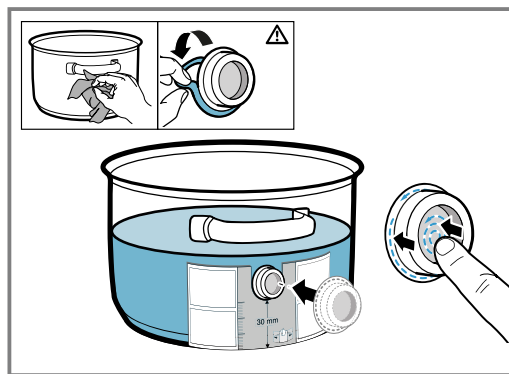


17.2 Aplicarea bandajului din silicon

Bandajul din silicon fixează senzorul de fierbere pe vasul de gătit. Pentru poziționarea pe vasul de gătit:

1. Locul de lipire de pe vasul de gătit trebuie să prezinte urme de grăsime. Curățați vasul, uscați-l bine și frecăți locul de lipire cu alcool, de exemplu.

2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul din silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul din silicon la înălțimea corespunzătoare pe partea exterioară a vasului de gătit.



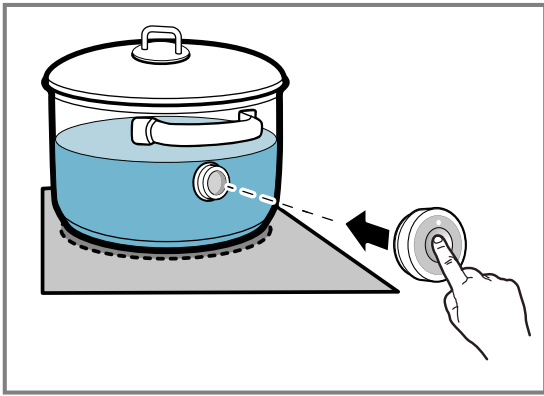
3. Apăsați pe întreaga suprafață și pe partea interioară a bandajului de silicon.
4. Lăsați adezivul să se usuce timp de o oră. Nu folosiți și nu spălați vasul de gătit în acest interval de timp.

Notă: Dacă bandajul din silicon se desprinde, utilizați altul nou. Dacă este necesar, puteți achiziționa un set cu cinci bandaje de silicon din comerțul de specialitate, de la unitatea noastră service abilitată sau de pe site-ul nostru web oficial www.bosch-home.com, cu specificarea numărului de articol 17007119.

Toți adezivii se depreciază în timp atunci când sunt depozitați. Pentru a evita acest lucru, după achiziție așezați imediat suportul din silicon pe suportul acestuia.

17.3 Aplicarea senzorului de fierbere fără fir

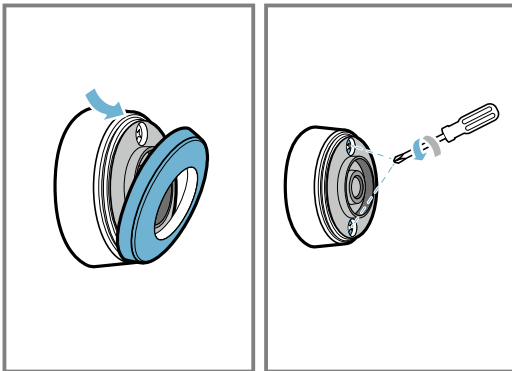
1. Înainte de a aplica senzorul de fierbere, asigurați-vă că bandajul din silicon este complet uscat.
2. Aplicați senzorul de fierbere pe bandajul din silicon astfel încât să se adapteze perfect.



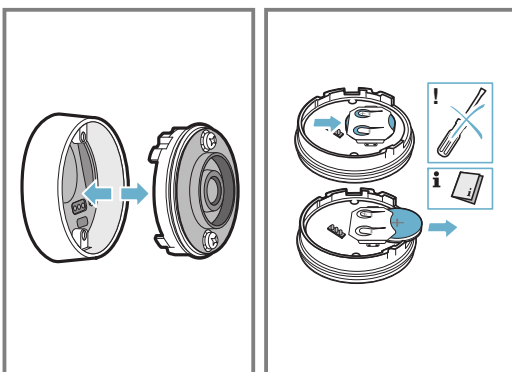
17.4 Înlocuirea bateriei

Dacă LED-ul de pe senzorul de fierbere fără fir nu se aprinde în momentul apăsării, înseamnă că bateria este descărcată. Înlocuirea bateriei:

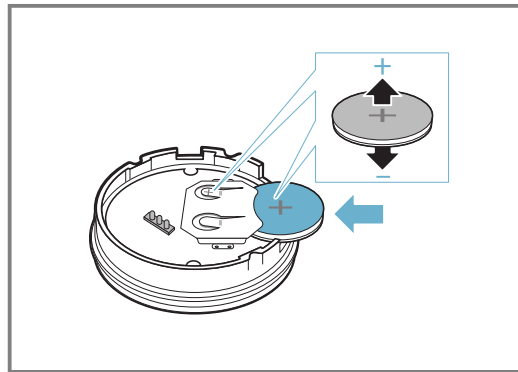
1. Scoateți capacul din silicon din partea inferioară a carcasei senzorului de fierbere și extrageți ambele șuruburi cu o șurubelniță.



2. Deschideți capacul senzorului de fierbere și scoateți bateria din soclu.

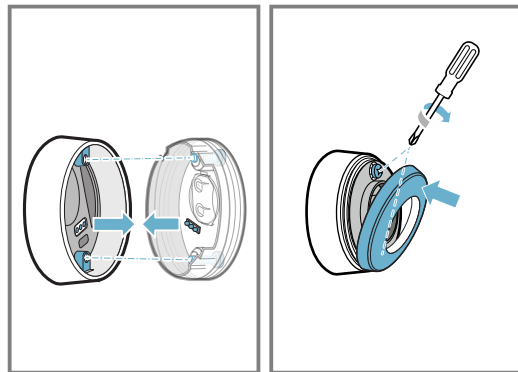


3. Introduceți o nouă baterie, ținând cont de indicațiile privind polii bateriei. Utilizați numai baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032.



Notă: Nu utilizați obiecte metalice pentru a scoate bateria. Nu atingeți bornele bateriei.

4. Închideți capacul senzorului de fierbere. Canalele pentru șuruburile de pe capac trebuie să se acopere cu adânciturile de pe partea inferioară a carcasei. Strângeți ferm șuruburile cu o șurubelniță și fixați capacul din silicon pe partea inferioară a carcasei senzorului de fierbere.



17.5 Curățarea

Senzorul de fierbere

Curățați-l numai cu o lavetă umedă. Nu îl introduceți în mașina de spălat vase și nu îl udați. Atunci când nu utilizați senzorul de fierbere, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l într-un loc curat și sigur, la distanță de sursele de căldură.

Bandaj din silicon

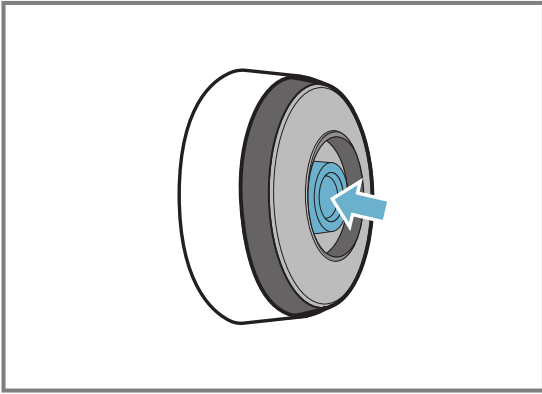
Curățați și uscați senzorul de fierbere înainte de a-l aplica. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

Notă: Vesela cu bandajul din silicon aplicat nu trebuie ținută în soluție de spălat pe o perioadă lungă de timp.

Fereastra senzorului de fierbere fără fir

Mențineți fereastra curată și uscată. Important în această privință:

1. Îndepărtați cu regularitate depunerile de murdărie și stropii de grăsime.
2. Pentru curățare, utilizați o lavetă sau un bețigor cu vată și soluție pentru curățat geamuri.



Observații

- Pentru curățarea plitei, nu utilizați obiecte dure sau abrazive, precum perii sau bureți duri ori agenți de curățare abrazivi.

- Pentru a evita murdărirea sau zgârierea ferestrei senzorului de fierbere fără fir, nu o atingeți cu degetul.

17.6 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția de senzor de fierbere fără fir corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate detaliată conform Directivei RED este disponibilă pe www.bosch-home.com, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră, la rubrica Documente suplimentare.


Siglele și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea companiei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către BSH Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt proprietate a respectivelor companii.

18 Asistența privind preparatele

Cu ajutorul acestei funcții pot fi preparate toate tipurile de preparate. Aparatul selectează pentru dumneavoastră setarea optimă.

Rețetele funcției PerfectCook Sensor sunt disponibile numai după conectarea la senzorul de fierbere fără fir.

18.1 Activarea funcției de asistență privind preparatele

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Atingeți menu și selectați .

3. Selectați grupul de programe dorit și preparatul.
4. Urmați instrucțiunile de pe display.

18.2 Anularea funcției de asistență privind preparatele



1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți menu și comutați la un alt mod de preparare.
- ✓ Funcția este dezactivată.

19 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

19.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Toate zonele de gătit trebuie să fie deconectate.

1. Atingeți .
 2. Atingeți  și urmați instrucțiunile de pe display.
- ✓ Plita este blocată.

19.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Respectați indicațiile de pe panoul de afișaj.
- ✓ Plita este deblocată.

19.3 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 22*.

20 Protecție la ștergere

Cu această funcție puteți bloca panoul de comandă pentru a-l curăța, evitând modificarea accidentală a setărilor.

Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

20.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Atingeți . Este emis un semnal sonor.

- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.
- ✓ După 30 de secunde este emis un semnal, iar panoul de comandă este deblocat.

20.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a anula mai devreme funcția, urmați instrucțiunile de pe display.

21 Deconectarea individuală de siguranță

Dacă o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și nu modificați nicio setare, funcția de siguranță se activează. Pe display apare un mesaj, iar zoan de gătit nu se mai încălzește.

Pentru a dezactiva display-ul și pentru a putea reconecta zona de gătit, atingeți o tastă oarecare.

22 Setările de bază

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

22.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Setare	Descriere și opțiuni
Limbă	Modificați limba de afișare a aparatului.
Home Connect	Cu această funcție puteți conecta aparatul la rețeaua locală și la un dispozitiv mobil.
Sistem de comandă de la plită a hotei	Cu această funcție vă permite să comandați anumite funcții ale hotei prin intermediul plitei.
Semnale sonore	Cu această funcție puteți selecta semnalele sonore emise de aparat.
Durata semnalelor sonore	Cu această funcție puteți modifica durata semnalelor sonore.
Semnalele sonore ale tastelor	Cu această funcție puteți stabili dacă doriți ca aparatul să emită semnale sonore la atingerea tastelor de pe display-ul tactil.
Luminozitatea afișajului	Modificați luminozitatea display-ului.
FlexInduction	Cu această funcție puteți seta modul de conectare al funcției după activarea plitei: două zone de gătit independente sau o singură zonă de gătit.
MoveMode	Cu această funcție puteți modifica treptele de putere presetate ale celor trei zone de gătit ale Flex Zone.
Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Cu această funcție puteți bloca automat plita pentru a preveni utilizarea neautorizată a acesteia de către copii.
Selecția rapidă	Cu această funcție puteți activa rapid treapta de putere prin intermediul afișajului principal.
Sigla mărcii	Cu această funcție puteți stabili dacă doriți afișarea siglei mărcii în momentul activării plitei.
ReStart	Cu această funcție puteți stabili durata de memorare a setărilor utilizate de către aparat după deconectarea acestuia.

Setare	Descriere și opțiuni
Limitarea puterii	Astfel, puteți limita, dacă este necesar, puterea totală a plitei în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. Datele exacte sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice. Când funcția este conectată, iar plita atinge limita de putere reglată, este afișat „_”, iar dumneavoastră nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.
Indicator al consumului de energie	Prezintă consumul total de energie în kWh dintre momentul activării zonei de gătit și momentul dezactivării acesteia. Exactitatea afișajului depinde, printre altele, de calitatea tensiunii din rețeaua electrică.
Senzorul de fierbere	Adăugați un nou senzor de fierbere fără fir.
Reglarea punctului de fierbere	Introduceți altitudinea în raport cu nivelul mării a locației dumneavoastră, pentru ca senzorul de fierbere să funcționeze cu precizie mai mare.
Testarea vaselor de gătit	Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.
Informații despre aparat	Cu această funcție puteți obține informații referitoare la aparat.
Setări din fabrică	Resetați toate setările la setările din fabrică.

22.2 Accesarea setărilor de bază

Cerință: Toate zonele de gătit trebuie să fie deconectate.

1. Atingeți **Ÿ**.
2. Glisați cu degetul pentru a derula disponibile.
3. Pentru a accesa submeniul și pentru a selecta opțiunea dorită, atingeți o setare.
Pentru reveni la meniul anterior, atingeți **◀** din cadrul unui submeniu.
4. Înainte de a părăsi setările de bază, salvați sau anulați setările de pe ecranul de confirmare.
5. Pentru a părăsi această opțiune, atingeți **X**.

23 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit influențează rapiditatea și rezultatul 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 22

23.1 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 opțiunea de testare a vasului de gătit.
 3. Urmați indicațiile din câmpul de afișare.
- ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

Notă: Pentru a activa funcția, reveniți la meniul setărilor de bază și selectați Testarea vaselor de gătit.

24 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. Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Mai multe informații pe această temă se găsesc pe: www.home-connect.com.

Aplicația Home Connect vă ghidează prin întregul proces de autentificare. Pentru a realiza setările, urmați etapele indicate în cadrul aplicației Home Connect.

Recomandări

- Respectați indicațiile din documentele de la Home Connect livrate împreună cu aparatul.
- Respectați, de asemenea, și 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 în timp ce nu vă aflați acasă.
→ "Siguranța", Pagina 2
- Plitele nu sunt adecvate pentru o utilizare nesupravegheată. Este necesară supravegherea procesului de preparare.
- Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operația prin intermediul aplicației Home Connect.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită maximum 2 W.

24.1 Instalarea Home Connect

Cerințe

- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
- Aveți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
- Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN al rețelei locale.

1. Descărcați aplicația Home Connect.



2. Deschideți aplicația Home Connect și scanați următorul cod QR.



3. Urmați instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.

24.2 Prezentare generală a setărilor Home Connect

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

Plita prezintă setarea "Setare cu asistență" atunci când nu este conectată la rețeaua locală. Toate celelalte setări sunt afișate de plită dacă există o conexiune la rețeaua locală.

Setare	Descriere și opțiuni
Setare cu asistență	Puteți conecta plita automat sau manual la rețeaua locală. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Setări cu asistență (conectare automată la rețeaua locală).¹ ▪ Setări cu asistență: Nicio funcție WPS (înregistrare manuală la rețeaua locală).

¹ Setare din fabrică

Setare	Descriere și opțiuni
Conectare la aplicație	Puteți conecta plita cu unul sau mai multe conturi Home Connect.
Setarea prin intermediul aplicației	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dezactivat: În aplicație sunt afișate exclusiv stadiile actuale ale plitei. ■ Activat¹: Puteți transmite setările de preparare de la aplicație către plită. Trebuie să confirmați la plită setările de preparare.
Wi-Fi	<p>Puteți deconecta modulul radio al plitei și astfel să efectuați deconectarea de la WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezactivat: Modul radio deconectat. ■ Activat¹: Modul radio conectat.
Decuplarea conexiunii la rețea	<p>Puteți șterge în orice moment conexiunile memorate pentru rețeaua locală.</p> <p>Conexiunea la rețea este deconectată dacă plita este resetată la setările din fabrică.</p>
Informații privind aparatul	Puteți afișa informații de la Home Connect și despre aparat.

¹ Setare din fabrică

24.3 Simbolul WLAN

Afișajul WLAN de pe panoul principal se modifică în funcție de stadiu și de calitatea conexiunii și a disponibilității serverului Home Connect. Dacă mențineți apăsat simbolul timp de cel puțin 2 secunde, pe display este afișată o descriere a simbolului.

24.4 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 setarea de bază "Setare prin intermediul aplicației" să fie conectată. Setarea de bază este activată din fabrică. 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.
 - ✓ Dacă setările de preparare au fost transmise la o zonă de gătit, pe display este prezentat un mesaj.
 2. Pentru a confirma setarea, atingeți "Acceptare".
 3. Pentru a refuza setările, atingeți "Respingere".

24.5 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 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 aplicația Home Connect, dacă vă aflați în rețeaua dumneavoastră locală WLAN (WiFi). Instalarea cu succes este semnalată prin intermediul aplicației Home Connect.

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.

24.6 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 Service/Asistență și suport.

24.7 Protecția datelor

Respectați indicațiile referitoare la protecția datelor. La prima conectare a aparatului dvs. la rețeaua dvs. conectată la Internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare):

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

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

Notă: Luați în considerare faptul că funcționalitățile Home Connect pot fi utilizate doar în legătură cu aplicația Home Connect. Informații referitoare la protecția datelor pot fi consultate în aplicația Home Connect.

25 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. Alte moduri de conectare nu mai sunt acceptate.

25.1 Resetarea setărilor Home Connect

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

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

1. Pentru a deschide setările de bază, atingeți .
2. Selectați setarea "Sistem de comandă a hotei".
3. Atingeți câmpul "Dezactivarea conexiunii".

25.2 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.

25.3 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.

Pe display sunt afișate setările numai dacă aparatul este conectat cu hota.





Setare ¹	Selecție	Descriere
Sistem de comandă a ventilatorului (pornire automată)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Deconectată - Dacă este necesar, hota trebuie pornită manual. ■ Pornită în regim automat² - La activarea unei zone de gătit, hota pornește în regimul automat. ■ Pornită în modul de funcționare standard - La activarea unei zone de gătit hota pornește cu o treaptă fixată. 	Puteți seta dacă și cum va porni ventilatorul atunci când conectați plita.
Postfuncționarea ventilatorului	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilator deconectat. ■ Pornit în modul automat.² ■ Pornit cu funcția standard de postfuncționare a ventilatorului. ■ Nicio modificare în setările ventilatorului la deconectarea plitei. 	Puteți seta dacă și cum va continua să funcționeze ventilatorul atunci când conectați plita.

¹ În funcție de dotările aparatului


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

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


Setarea ventilatorului

1. Pe rândul de stare, atingeți .
2. Selectați treapta de ventilație din domeniul pentru setări.
Puteți selecta între treptele 1, 2 și 3.
Pentru a seta o treaptă intensivă, atingeți  **boost**  sau .


Deconectarea ventilatorului

1. Pe rândul de stare, atingeți .
2. Selectați treapta 0 de ventilație.

Activarea funcționării în regim automat


1. Pe rândul de stare, atingeți .
 2. În domeniul de setări atingeți **auto** .
- ✓ auto se aprinde în roșu.
 - ✓ Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.

Dezactivarea funcționării în regim automat

1. Pe rândul de stare, atingeți .
2. Selectați treapta 0 de ventilație.

Setarea iluminării hotei

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

- ▶ Pentru a activa sistemul de iluminare, atingeți  de pe rândul de stare.

Setare ¹	Selecție	Descriere
Aprindere automată a luminii	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dezactivat ■ Activat² - Sistemul de iluminare se activează odată cu pornirea plitei. 	Puteți seta ca sistemul de iluminare al hotei să se activeze automat odată cu pornirea plitei.
Stingere automată a luminii	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dezactivat² ■ Activat - Sistemul de iluminare se dezactivează odată cu oprirea plitei. 	Puteți seta ca sistemul de iluminare al hotei să se dezactiveze automat odată cu oprirea plitei.
Dezactivarea conexiunii	-	Odată cu efectuarea setărilor, resetați conexiunile stocate pentru rețeaua locală și pentru hotă.

¹ În funcție de dotările aparatului

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

26 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

26.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare și dispozitivul pentru curățarea sticlei pot fi achiziționate de la unitățile de service, din comerț sau din magazinul online www.bosch-home.com.

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 pătarea suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

- Detergent de vase nediluat
- Detergent pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de ex. spray pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparat de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

26.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita ardearea resturilor de la gătit.

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

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.

Recomandări

- Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
- Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

26.3 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

Notă: Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Curățați rama plitei cu o soluție fierbinte de apă și detergent de vase și cu o lavetă moale.
Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Apoi uscați-le cu o lavetă moale.

27 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.

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 29

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 de service abilitate ale acestuia.

27.1 Avertizări


În cazul apariției unei probleme, pe display vor fi afișate automat indicații, avertizări sau mesaje de eroare. Pentru a remedia problema, urmați indicațiile de pe display-ul tactil. Dacă este necesar, adresați-vă unității de service abilitate și specificați cu exactitate codul de eroare.

Observații

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

27.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Plita nu poate fi conectată.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
	Defecțiune la sistemul electronic <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Ecranul tactil nu reacționează sau este blocat.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
Treapta de preparare a zonei de gătit nu poate fi crescută.	Puterea totală a plitei a fost limitată. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Adaptați puterea totală, din setările de bază, la o valoare inferioară valorii consumului maxim de putere. ▶ Un vas de gătit foarte mare poziționat pe aceeași jumătate a plitei poate influența treapta de putere maximă. Repoziționați vasul de gătit.
Semnal acustic	Pe ecranul tactil se află un obiect. <ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați obiectul și setați din nou plita. 2. Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
Plita reacționează neobișnuit sau nu mai poate fi utilizată corect.	S-a produs o defecțiune la sistemul electronic. <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul prin deconectarea siguranței sau prin intermediul comutatorului de protecție de la tabloul de siguranțe. 2. Așteptați câteva secunde și reconectați aparatul.
Una sau toate zonele de gătit au fost deconectate automat.	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. <p>În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată.</p> <p>Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru.</p>
Funcția de transfer al setărilor nu poate fi activată.	Defecțiune la sistemul electronic <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
Zona de gătit Flex-Plus nu poate fi activată.	Defecțiune la sistemul electronic <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți un senzor oarecare. Puteți continua să gătiți cu zonele de gătit rămase. Contactați unitatea de asistență tehnică.
E7D10	Plita nu poate realiza conexiunea la rețeaua locală sau la hotă. <ol style="list-style-type: none"> 1. Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți unul dintre câmpurile senzorului. Puteți găti ca de obicei, fără conexiune. 2. În cazul în care problema persistă, contactați unitatea de service abilitată.
E8202	Senzorul de fierbere este supraîncălzit, iar zona de gătit este deconectată. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Așteptați până când senzorul de fierbere s-a răcit suficient și activați funcția.
E8203	Senzorul de fierbere este supraîncălzit și toate zonele de gătit sunt dezactivate. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dacă nu utilizați senzorul de fierbere, luați-l de pe vasul și țineți-l departe de alte zone de gătit sau surse de căldură. Conectați zonele de gătit.
E8204	Bateria senzorului de fierbere este aproape descărcată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei descărcate. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 20

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
<i>E8205</i>	Conexiunea senzorului de fierbere este anulată. ▶ Dezactivați funcția și reactivați-o.
<i>E8206</i>	Senzorul de fierbere este nefuncțional/defect. ▶ Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului de fierbere fără fir nu se aprinde.	Senzorul de fierbere fără fir nu reacționează, iar afișajul nu se aprinde. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 20. ▶ Dacă problema persistă, mențineți apăsat simbolul senzorului de fierbere timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de fierbere la plită. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Conectarea senzorului de fierbere fără fir", Pagina 18. ▶ În cazul în care problema persistă, contactați unitatea de service abilitată.
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori.	Bateria senzorului de fierbere este aproape descărcată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei descărcate. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 20.
Indicatorul senzorului se aprinde intermitent de trei ori.	Conexiunea senzorului de fierbere este anulată. ▶ Mențineți apăsat lung simbolul senzorului de fierbere timp de 8-10 secunde și conectați-l din nou la plită. → "Conectarea senzorului de fierbere fără fir", Pagina 18
<i>E 9000/E90 10</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400/E90 11</i>	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
Zonele de gătit nu se încălzesc și este afișat  .	Este activat modul Demo. 1. Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică și reconectați-o după câteva secunde. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază.

27.3 Zgomote normale produse de aparat

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

28 Evacuarea ca deșeu

28.1 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.

29 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, la pagina de produs a aparatului dvs., 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.

30 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.

Notă: 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.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

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

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip 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 22*.

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.

31 Preparatele de verificare

Aceste recomandări de reglare au fost întocmite pentru instituțiile de verificare, în vederea facilitării testării aparatelor noastre. Testele au fost efectuate cu seturile noastre de vase pentru plitele cu inducție. Dacă este necesar, aceste seturi de accesorii pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service sau din magazinul nostru online.

31.1 Topirea glazurii

Ingrediente: 150 g de ciocolată neagră (55% cacao).

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
 - Fierbere: Treapta de putere 1.5

31.2 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

Rețetă conform DIN 44550
Temperatură inițială de 20 °C
Încălzire, fără amestecare

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 450 g
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 800 g
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

31.3 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

De exemplu: Diametru al boabelor de linte de 5-7 mm.
Temperatură inițială de 20 °C

Amestecați după 1 min. de încălzire

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 500 g
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 1 kg
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

31.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 40 g de unte, 40 g de făină, 0,5 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și un vârf de linguriță de sare

Prepararea sosului Béchamel

1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.
 - Încălzire: Durată de 6 min., treapta de putere 2
2. Adăugați laptele peste răntaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.
 - Încălzire: Durată de 6 min. 30 sec., treapta de putere 7
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe zona de gătit, amestecând continuu.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2

31.5 Prepararea orezului cu lapte într-un vas acoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Încălziți într-un vas fără capac. Amestecați după 10 min. de încălzire.

2. Setați treapta de putere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea.

Timpul de preparare, inclusiv încălzire, aprox. 45 min.

- Oală cu diametrul de 16 cm, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

31.6 Fierberea orezului cu lapte într-un vas neacoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu.
2. Când laptele atinge o temperatură de aproximativ 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 de minute.
 - Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
 - Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

31.7 Fierberea orezului

Rețetă conform DIN 44550

Temperatura apei: 20 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, ingrediente: 125 g de orez cu bob lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

31.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

- Tigaie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 3 pulpe de porc, greutate totală de aproximativ 300 g, grosime de 1 cm, și 15 g de ulei de floarea-soarelui
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

31.9 Prepararea clătitorilor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigăi cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 55 ml de aluat pentru clătite
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

31.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de ărajire: 200 g de cartofi congelați, cu grosimea de 1 cm.
 - Încălzire: Treapta de putere 9, până când uleiul atinge temperatura de 180 °C.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001799780 (030828)

ro