

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



Cuprins

1	Siguranța	19
2	Evitarea deteriorărilor	21
3	Protecția mediului și economisirea	22
4	Vase de gătit adecvate	22
5	Cunoașterea	24
6	Utilizarea de bază	25
7	FlexInduction	26
8	Funcțiile de timp	27
9	PowerBoost	28
10	PerfectFry Sensor	28
11	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	30
12	Protecție la ștergere	30
13	Deconectarea individuală de siguranță	30
14	Setările de bază	30
15	Testarea vaselor de gătit	31
16	Curățare și îngrijire	32
17	Remediați defecțiunile	33
18	Evacuarea ca deșeu	34
19	Serviciul clienți	34
20	Preparatele de verificare	34



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.

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 extintoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

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

Aparatul se încinge.

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

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

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.

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

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare 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 în-

totdeauna 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 34

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

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

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

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

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

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

- ▶ Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct baza oalei umplute cu apă.
- ▶ Folosiți doar vase de gătit termorezistente. Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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

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

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

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

2 Evitarea deteriorărilor

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

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

Defecțiune	Cauză	Măsură
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 deșeurile 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 ajutorul Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul dumneavoastră de gătit este adecvat. Pentru mai multe informații, consultați
→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 31.

Vasele de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. Vasele feromagnetice din oțel emailat, fontă sau vase speciale pentru inducție, din inox.	Acest vas de gătit distribuie căldura uniform, se încălzește rapid și asigură detectarea sa. Acest vas de gătit se încălzește rapid și asigură detectarea sa.
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. Acestea 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.
Neadecvat	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

Observații

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

5 Cunoașterea

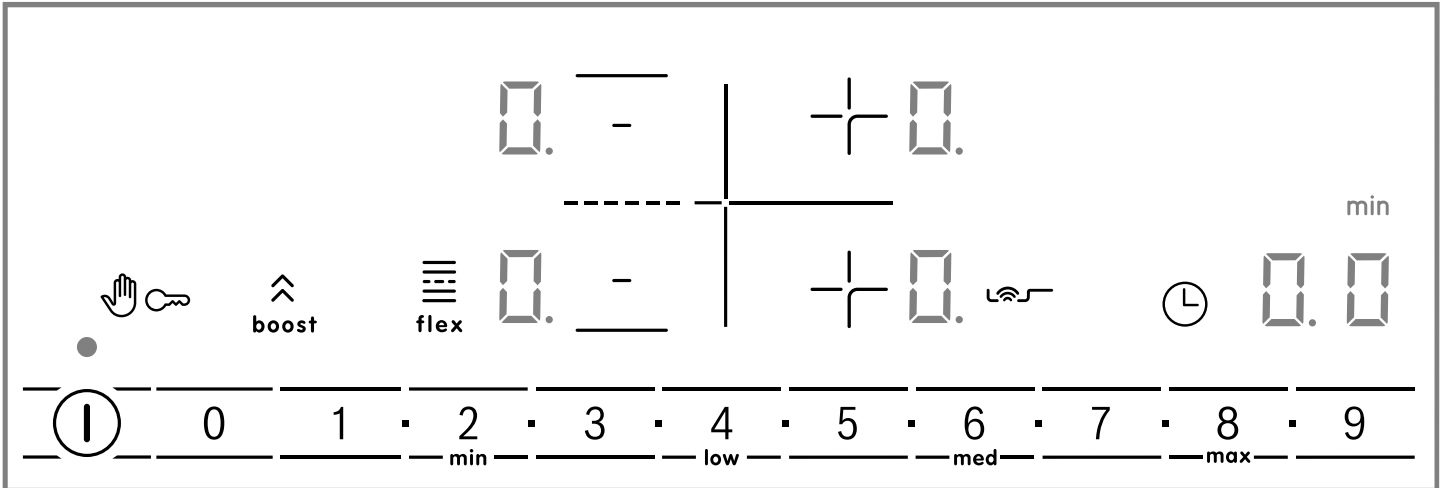
5.1 Prepararea cu inducție

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

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

5.2 Panou de comandă

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



Observații

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

Senzorii de selectare

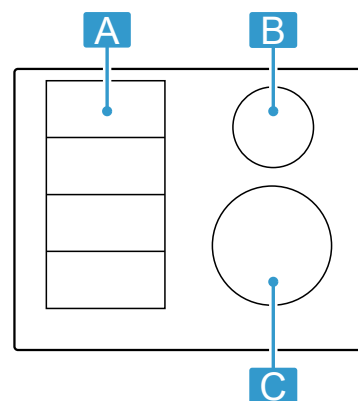
Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele selectabile pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
0 1 2...8 9	Domeniul de setări
+/-	Selectarea zonei de gătit
boost	PowerBoost
PerfectFry	PerfectFry Sensor
min med low max	Trepte de prăjire
flex	FlexInduction
⌚	Temporizator pentru oprire / Temporizatorul
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
👉	Protecție la ștergere

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

5.3 Dispunerea zonelor de gătit



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



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
B	Ø 14,5 cm Treapta de putere 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C	Ø 21 cm Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W



5.4 Zona de gătit

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

Zonă	Tipul zonei de gătit
	Flex Zone → "FlexInduction", Pagina 26
	Zonă de gătit cu un circuit



5.5 Indicatorul de căldură reziduală

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

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

6 Utilizarea de bază


6.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți . Este emis un semnal sonor și se aprinde indicatorul de lângă .
- ✓ Plita este gata de funcționare.

ReStart

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




6.2 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 20 secunde, plita se deconectează automat.

6.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

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

1. Pentru a selecta zona de gătit, atingeți .
- ✓ Se aprinde indicatorul , iar dedesubt se aprinde simbolul .

6.4 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.

2. În domeniul de setări, alegeți treapta dorită de fierbere.


✓ Treapta de putere este setată.

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.

QuickStart



- ▶ Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării și este selectată automat zona de gătit corespunzătoare. Apoi, în următoarele 20 de secunde, selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.


Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

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

- 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", *Oldal 22*

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.	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1. - 2	-
Lapte ¹	1. - 2.	-
Cârnăciori 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.	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. - 3.	15 - 30
Orez cu lapte ²	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Cartofi natur	4. - 5.	15 - 30
Paste ¹	6 - 7	6 - 10
Tocană	3. - 4.	120 - 180
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Legume, congelate	3. - 4.	7 - 20
Tocană în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș ²	3 - 4	50 - 60
Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime¹		

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

		⊖ min
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
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.	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
Clătite, prăjire consecutivă	6. - 7.	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3. - 4.	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

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

7 FlexInduction

Zona de gătit flexibilă vă permite să așezați pe aceasta vase de gătit de orice formă sau dimensiune. Aceasta constă din patru inductoare, care funcționează inde-

pendent unul față de altul. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcțiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

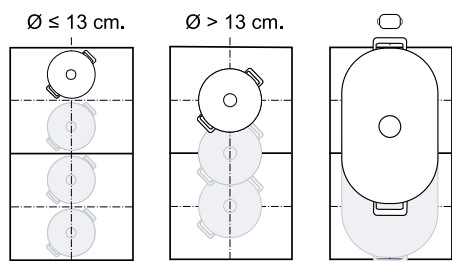
7.1 Așezarea vasului de gătit

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

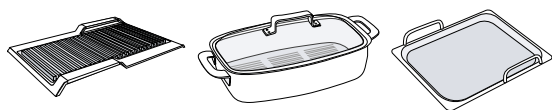
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

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



- Vas de gătit alungit recomandat



8 Funcțiile de timp

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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul

8.1 Temporizator pentru oprire

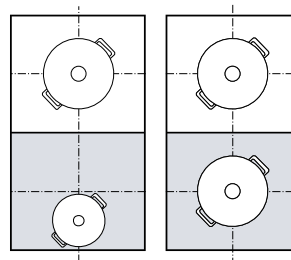
Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit. După expirarea duratei, zona de gătit se deconectează automat.

Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
2. Apăsăți pe .
 - ✓ În zona de gătit se aprinde .
3. Setări durată de preparare în domeniul de setări.
 - Pentru a seta o durată de preparare mai scurtă de 10 minute, atingeți întotdeauna 0 înainte de a selecta valoarea dorită.
- ✓ Durata de preparare începe să se deruleze.
- ✓ După expirarea duratei, este emis un semnal sonor.

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.



7.2 FlexInduction conectare

În mod standard, zona de gătit flexibilă este configurată ca două zone de gătit separate. Porniți următoarea funcție, pentru a conecta zonele de gătit:

1. Selectați una sau ambele zone de gătit.
2. Apăsăți pe .
 - ✓ Afișajul se aprinde. Zona este conectată.

Notă: 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.

7.3 FlexInduction separa

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

4. Apăsăți pe .

- ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.

Notă: Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar PerfectFry Sensor este activat, scurgerea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire


1. Selectați zona de gătit, iar apoi atingeți .
2. Pentru a șterge durata, în cadrul domeniului de setări modificați durată de preparare sau setați .

8.2 Temporizatorul


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

Conectarea Temporizatorului




1. Apăsăți în mod repetat pe până când se aprinde .

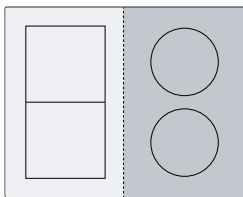
2. În domeniul de setări setați durata dorită.
 - ✓ Durata începe să se deruleze.
 - ✓ După expirarea duratei, este emis un semnal sonor.
3. Apăsați pe .
 - ✓ Indicatoarele se sting, iar semnalul sonor este dezactivat.

9 PowerBoost




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

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



În caz contrar, pe afișajul zonei de gătit selectate se vor aprinde intermitent  și . Apoi,  este reglat automat, fără a activa funcția.



Temporizatorul Modificarea sau deconectarea




1. Apăsați în mod repetat pe  până când se aprinde .
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.

9.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți . Se aprinde indicatorul .
 - ✓ Funcția este activată.

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

9.2 Dezactivarea PowerBoost


1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți . Indicatorul  se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere .
 - ✓ Funcția este dezactivată.

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

10 PerfectFry Sensor

Această funcție permite prepararea fără stres, cu rezultate excelente.

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





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


10.1 Avantaje

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

10.2 Treptele de temperatură



Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Tre-aptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
min	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt	 
low	160 °C	Prăjirea peștelui și alimentelor voluminoase	 

Tre-aptă	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
med	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate și găsite pe grill	 
max	215 °C	Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill	 

10.3 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
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.

10.4 Conectarea PerfectFry Sensor



1. Selectați zona de gătit, iar apoi atingeți .
 - ✓ Pe indicatorul zonelor de gătit se aprinde *P*.
2. În următoarele 10 secunde, selectați treapta de temperatură dorită din domeniul de setări.
 - ✓ Funcția este activată.
3.  este aprins până când se atinge temperatura de prăjire. Apoi este emis un semnal sonor, iar simbolul de temperatură se stinge.
4. Când temperatura de prăjire este atinsă, introduceți untura pentru prăjire și ulterior alimentele în tigaie.




Notă: Pentru ca  și treapta de temperatură să fie afișate, trebuie să selectați o zonă de gătit.







































10.5 Dezactivarea PerfectFry Sensor



































































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

10.6 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	  	med	6-10
Șnițel, pane		med	6-10
File	  	med	6-10
Cotlete	  	low	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez		med	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	  	max	6-8
Friptură, mediu, 3 cm grosime	  	max	8-12
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	  	med	8-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime	  	max	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime	  	max	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime	  	low	10-20
Slănină	  	min	5-8
Carne tocată		med	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime	  	low	6-15



	Vas de gătit		 min
Chifteluțe din carne tocată, 2 cm grosime		low	10-20
Cârnăciori	  	low	8-20
Chorizo, cârnați proaspeți	  	low	10-20
Frigărui, kebab	  	low	10-20
Gyros		med	7-12
Pește și fructe de mare			
File de pește	  	med	10-20
File de pește, pane		med	10-20
Pește, prăjit, întreg	  	low	10-20
Sardine	  	med	6-12
Langustine, creveți	  	med	4-8
Caracatiță, sepie	  	med	6-12
Preparate cu ouă			
Ouă ochiuri în unt		min	2-6
Ouă ochiuri		med	2-6
Ouă jumări		min	4-9
Omletă		min	3-6
Frigănele		low	4-8
Crêpes, blini, tortitas, ta-cos		max	1-3
Legume			
Cartofi prăjiți	 	max	6-12
cartofi prăjiți	 	med	15-25
Clătite din cartofi		max	2-4
Ceapă, usturoi călit		min	2-10
Inele de ceapă		low	5-10
Dovlecei, vinete, ardei	  	min	4-12
Sparanghel verde	  	low	4-15
Ciuperci	  	med	10-15
Legume în aluat tempura		med	5-10
Produce congelate			
Crochete de pui		med	10-15
Crochete din pește		med	8-12
cartofi prăjiți		max	4-8
Preparate la tigaie		low	6-10
Pachețele de primăvară		med	10-30
Plăcinte, crochete		max	3-8
Altele			
Brânză prăjită	  	low	7-10
Crutoane		low	6-10
Pâine prăjită	  	med	4-8
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite		med	3-15

11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


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

11.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

- ▶ Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Afișajul de lângă  se aprinde timp de 10 secunde.
- ✓ Plita este blocată.

11.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▶ Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

11.3 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 30.

12 Protecție la ștergere

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


Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

12.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Atingeți . Se emite un semnal sonor.
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

12.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

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

13 Deconectarea individuală de siguranță



Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afișează **FB** și se deconectează. Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.

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

14 Setările de bază

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

14.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Deconectat
 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 - Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 - Numai semnalul de confirmare este activat. 3 - Toate semnalele sonore sunt conectate ¹ .

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 - Deconectat. ¹ 1 - Conectat
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. ¹ 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei setate la temporizator	1 - 10 secunde ¹ 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut
c 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. Datele exacte sunt specificate pe plăcuța cu date tehnice. Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează - și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 - Deconectat. Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A. 3. - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit	0 - Nelimitat: Puteți seta în orice moment ultima zonă de gătit selectată fără a trebui să o selectați din nou. ¹ 1 - Limitat: Puteți seta ultima zonă de gătit selectată în decurs de 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adecvat.
c 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

¹ Setare din fabrică

14.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

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

Informații despre produs	Indicator
Lista unităților tehnice de service (TK)	0 1
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	02.
Numărul de fabricație 2	05

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

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți ①.
- ✓ c 1 și 0 se aprind ca presetare.
4. Mențineți apăsat ① până când apare setarea dorită.
5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.
6. Atingeți ① timp de 4 secunde.
- ✓ Setările sunt memorate.

14.3 Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

15 Testarea vaselor de gătit

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

Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.

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

Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază. → Pagina 30

15.1 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 **1** sau **2**.
 3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.
- ✓ Testarea este în desfășurare.
 - ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

15.2 Verificarea rezultatului

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

Rezultatul

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

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

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

16 Curățare și îngrijire

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

16.1 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
- Aparate de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

16.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare pentru ca resturile de la gătit să nu se ardă.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. În cazul îndepărtării petelor de zahăr, 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.

Recomandare: Pentru rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.

16.3 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.

17 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.

⚠️ 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 racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile de service abilitate ale acestuia.

17.1 Avertizări

Observații

- Atunci când pe indicatoare apare **E**, mențineți apăsat senzorul zonei de gătit corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă indicatorul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată și specificați cu exactitate codul de eroare.
- 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.

17.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	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.
	Defecțiuni la sistemul electronic <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>FS</i> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.
<i>FS</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/FE</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>FB</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deconectarea individuală de siguranță s-a conectat. Pentru a putea conecta zona de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400</i>	Plita nu este conectată corect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
d E	Modul Demo este activat. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

17.3 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.

18 Evacuarea ca deșeu

18.1 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.

19 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la deșeurile ecologice 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.

19.1 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 30*.

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.

20 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.

20.1 Topirea glazurii

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

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
 - Fierbere: Treapta de putere 1.

20.2 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.
- 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.

20.3 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.
- 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.

20.4 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 rântaș 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

20.5 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. Setati 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.
 - 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.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

20.6 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.
 - 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.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.

20.7 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.

20.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

- Tigăie 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

20.9 Prepararea clătitelor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigăie 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

20.10 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



9001791977 (020914)

hu, ro