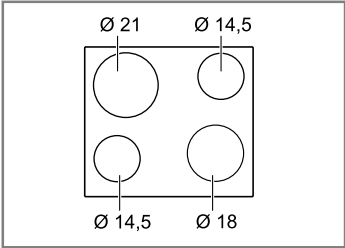
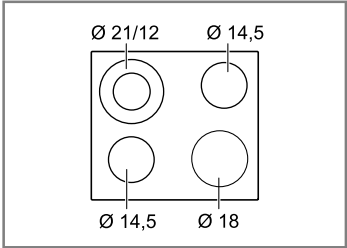


PKE6..CA.



PKF6..CA..



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



Cuprins

1	Siguranța	24
2	Prevenirea prejudiciilor materiale	25
3	Protecția mediului și economisirea	26
4	Cunoașterea	27
5	Utilizarea de bază	28
6	Curățare și îngrijire	29
7	Evacuarea ca deșeu	29
8	Serviciul clienți	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.

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 2000 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.

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 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.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠ 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 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, deconectați siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Aduceți în poziția neutră comutatorul zonelor de gătit.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la aparat.

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.

⚠ 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.

⚠ 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 Prevenirea prejudiciilor materiale

ATENȚIE!

Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitro-ceramică.

- ▶ Verificarea veselei.

Gătirea cu vase goale poate deteriora vasele de gătit sau aparatul.

- ▶ Nu așezați niciodată oale fără conținut pe ochiurile de gătit încălze, nu este permisă gătirea cu vase goale.

Vasele de gătit amplasate greșit pot conduce la supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu așezați niciodată tigăile sau oalele încinse pe elementele de comandă sau pe rama plitei.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- ▶ Nu lăsați să cadă pe plită obiecte dure sau ascuțite. Materialele care nu sunt termorezistente se topesc pe ochiurile de gătit fierbinți.
 - ▶ Nu folosiți folie de protecție pentru aragaz.
 - ▶ Nu utilizați folie de aluminiu sau vase din material plastic.

2.1 Vedere de ansamblu cu defecțiunile cele mai frecvent întâlnite

Aici găsiți cele mai frecvent întâlnite defecțiuni și sfaturi cum să evitați apariția acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Preparate revărsate	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Zgârie-turi	Sare, zahăr sau nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
Zgârie-turi	Baze abrazive ale oalelor sau a tigăilor	Verificați vesela.
Decolorare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.
Decolorare	Frecare cu bazele oalelor de ex. aluminiu	Ridicați oalele și tigăile când le mișcați.
Deformare concavă	Zahăr sau alimente cu conținut mare de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele revărsate cu un dispozitiv pentru curățarea sticlei.

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.

Utilizați căldura remanentă a plitei. În cazul unor timpi de preparare mai îndelungați decoectați zona de gătit cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

- Căldura reziduală neutilizată mărește consumul de energie.

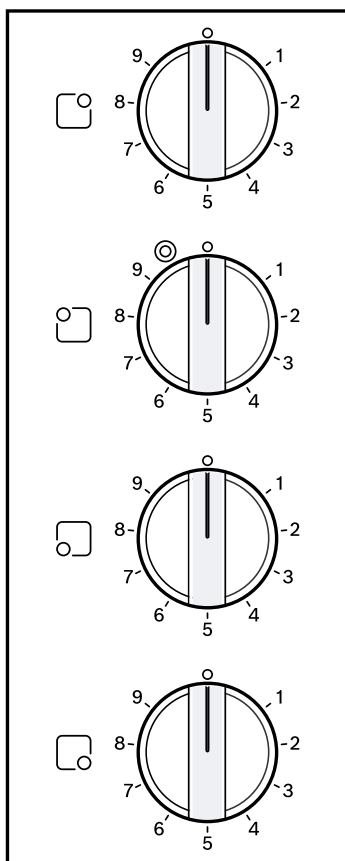
Informațiile despre produs conform (UE) 66/2014 se găsesc în certificatul aparatului inclus și pe internet, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră.

4 Cunoașterea

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

4.1 Panou de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.



Comutatoarele ochiurilor de gătit

Comutatoarele ochiurilor de gătit sunt montate fix. Acestea nu trebuie să fie scoase. Scoaterea forțată a comutatoarelor ochiurilor de gătit duce la distrugerea acestora.

4.2 Zonele de gătit

Aici găsiți o prezentare generală a diferitelor conexiuni ale zonelor de gătit.

	Zonă de gătit	Conectarea și deconectarea
○	Zonă de gătit cu un circuit	
⊙	Zonă de gătit cu două circuite	Activare: rotiți comutatorul ochiului de gătit spre dreapta până la ⊙. Reglați treapta de preparare. Deconectare: rotiți comutatorul zonelor de gătit pe 0 și setați din nou. Nu rotiți niciodată comutatorul zonei de gătit depășind simbolul ⊙ către 0.

Observații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a zonei de gătit apar din motive tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Temperatura zonei de gătit se reglează prin conectarea și deconectarea sistemului de încălzire. Sistemul de încălzire poate fi conectat și deconectat și la putere maximă.
 - În acest fel, componentele sensibile sunt protejate împotriva încălzirii excesive.
 - Aparatul este protejat împotriva solicitării electrice excesive.

4.3 Afișajul ochiurilor de gătit și indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un afișaj al ochiului de gătit și un indicator de căldură reziduală. Afișajul se aprinde atunci când ochiul de gătit este cald.

Afișaj	Semnificație
Afișajul ochiului de gătit	Se aprinde în timpul funcționării, la scurt timp după pornire.
Indicator de căldură reziduală	Se aprinde după preparare dacă ochiul de gătit mai este cald. Notă: Puteți menține calde preparatele mici sau să topiți glazura de ciocolată.

5 Utilizarea de bază

5.1 Conectarea sau deconectarea plitei

Puteți porni și opri plita cu ajutorul comutatorului ochiurilor de gătit.

5.2 Setarea zonelor de gătit

Cu ajutorul comutatorului ochiurilor de gătit setați puterea de încălzire a ochiului de gătit.

Treapta de preparare termică

1	putere minimă
9	putere maximă

Simbolul de pe afișaj indică ochiul de gătit pentru care este valabil afișajul: de ex. ☐ pentru ochiul de gătit din spate, din partea dreaptă.

5.3 Recomandări de reglaj pentru gătit

Aici găsiți o prezentare generală a unor diverse preparate culinare cu treptele de preparare termică corespunzătoare.

Timpul de preparare variază în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor. Treapta de preparare termică îndelungată depinde de vasul de gătit utilizat.

Recomandări privind prepararea

- Pentru înfierbântare folosiți treapta de preparare termică 9.
- Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.
- Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc în mai multe porții mici.
- Recomandări pentru un mod de gătit cu economie de energie. → Pagina 26

Topire

Preparatul	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Unt, gelatină	1	-

Încălzire sau menținere la cald

Tocană, de exemplu, tocană de linte	1	-
-------------------------------------	---	---

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Lapte ¹	1-2	-
--------------------	-----	---

¹ Gătiți preparatul într-un vas fără capac.

Poșare sau fierbere la foc mic

Găluște, perișoare ^{1, 2}	3-4	20-30
Pește ^{1, 2}	3	10-15
Sos alb, de exemplu, sos Bé-chamel	1	3-6

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Fierbere, gătire la aburi sau înăbușire

Orez cu cantitate dublă de apă	3	15-30
Cartofi fierți în coajă	3-4	25-30
Cartofi natur	3-4	15-25
Paste făinoase, fidea ^{1, 2}	5	6-10
Tocană, supă	3-4	15-60
Legume, proaspete sau congelate	3-4	10-20
Mâncare în oala sub presiune	3-4	-

¹ Încălziți apa într-un vas acoperit cu capac și aduceți-o la temperatura de fierbere.

² Preparați termic lent preparatul într-un vas fără capac.

Preparare înăbușită

Rulade	3-4	50-60
Friptură înăbușită	3-4	60-100
Gulaș	3-4	50-60

Prăjire cu ulei puțin

Prăjirea preparatelor fără capac.

Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Cotlete, natur sau pane ¹	6-7	8-12
Friptură, grosime 3 cm	7-8	8-12
Pește sau file de pește, natur sau pane	4-5	8-20
Pește sau file de pește, pane și congelat, de exemplu, crochete de pește	6-7	8-12
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite	5-6	continuu

¹ Întoarceți de mai multe ori preparatul.

6 Curățare și îngrijire

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

6.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.

Produse de curățare neadecvate

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

6.2 Curățarea plăcii vitroceramice

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

Notă: Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 29*

Cerință: Plita s-a răcit.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice.
Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalajul agentului de curățare.

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

6.3 Curățarea ramei plitei

Curățați rama plitei după utilizare, dacă s-a murdărit sau pătat.

Observații

- Respectați informațiile privind produsele de curățare neadecvate. → *Pagina 29*
 - Nu folosiți dispozitivul pentru curățarea sticlei.
1. Curățați rama plitei cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă caldă și detergent de vase.
Spălați bine lavetele noi din burete înainte de utilizare.
 2. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

7 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

7.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

- ▶ 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.

8 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

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 apălați 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.

8.1 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.

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



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



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



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



9001596001 (020117) PKE6..CA., PKF6..CA1.

pl, ru, hu, ro