



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



Plită cu inducție

PIX...HC..

[ro] Manual de utilizare

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



Cuprins

1	Siguranța	2
2	Evitarea deteriorărilor	4
3	Protecția mediului și economisirea	5
4	Vase de gătit adecvate.....	6
5	Cunoașterea	7
6	Înainte de prima utilizare	8
7	Actualizarea software-ului.....	8
8	Utilizarea de bază	9
9	Tastă pentru funcțiile favorite	10
10	FlexInduction.....	10
11	Funcțiile de timp	11
12	PowerBoost	12
13	PanBoost ¹	12
14	Funcția de menținere caldă ¹	12
15	Preluare a setărilor.....	13
16	PerfectFry Sensor	13
17	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	15
18	Pauză	15
19	Deconectarea individuală de siguranță	15
20	Setările de bază.....	16
21	Testarea vaselor de gătit	17
22	Home Connect	17
23	Sistemul de comandă a hotei conectate la plită	19
24	Curățare și îngrijire	20
25	Remediați defecțiunile	21
26	Evacuarea ca deșeu.....	22
27	Serviciul clienți.....	22
28	Informații despre software-ul gratuit și Open Source.....	23
29	Declarație de conformitate	23

30	Preparatele de verificare.....	23
----	--------------------------------	----



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.

¹ Disponibil în funcție de versiunea de software. Informații suplimentare sunt disponibile pe site-ul web.

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 22

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 gemuri.
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.

Defecțiune	Cauză	Măsură
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 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 Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat. Informații suplimentare sunt disponibile la rubrica

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 17.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandviș 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.
Neadecvat	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

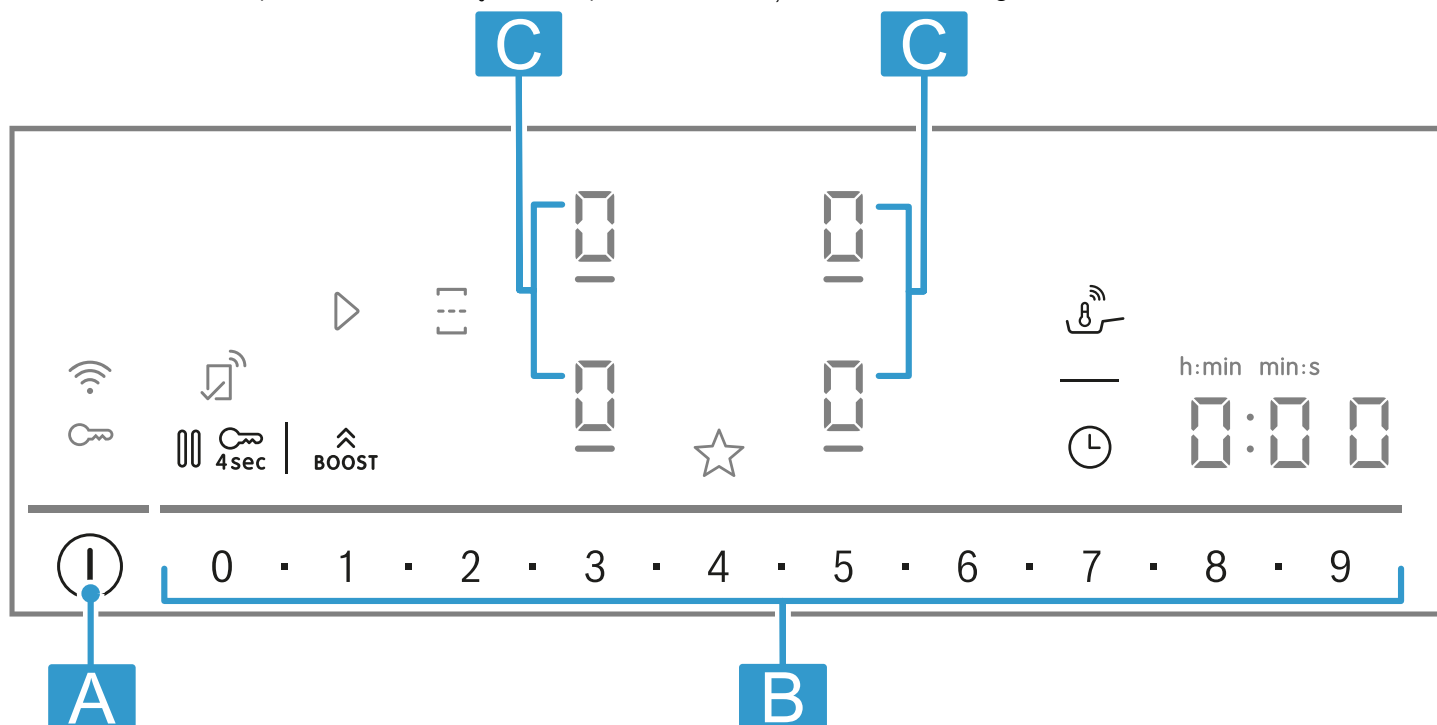
Observații

- 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.



Literă	Denumire
A	Comutator principal
B	Domeniul de setări
C	Zonă de gătit

Notă: Mențineți în permanență curat și uscat panoul de comandă.

Recomandare: Nu așezați vase de gătit în apropierea afișajelor și tastelor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Câmpurile tactile

Atunci când porniți plita, se aprind simbolurile tastelor disponibile la momentul respectiv.

Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
☰	Selectarea zonei de gătit
0 ■ 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Domeniul de setări
BOOST	PowerBoost
☰	Interconectarea/Separarea zonelor de gătit
☰	PerfectFry Sensor
⌚	Funcțiile temporizatorului
4sec	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
⏸	Pauză
☆	Tastă pentru funcțiile favorite
📶	Conectivitate

Afișare

Afișaj	Funcție
⏸	Temporizator pentru oprire
☰	PerfectFry Sensor
1-9	Trepte de putere
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Tastele disponibile în cazul conexiunii la Home Connect

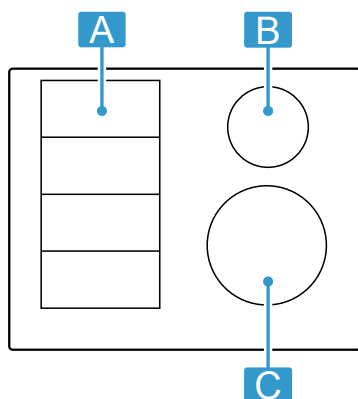
Imediat ce conexiunea la Home Connect este realizată, sunt disponibile următoarele taste și afișaje:

Senzor	Funcție
▷	Preluarea setărilor de la un alt aparat

Când se aprinde ☰ căutați informații suplimentare în aplicația Home Connect.

5.2 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	Putere maximă	
A	Treapta de putere 9	2200 W
	PowerBoost	3700 W
A	Treapta de putere 9	3300 W
	PowerBoost	3700 W
B Ø 14,5 cm	Treapta de putere 9	1600 W
	PowerBoost	2200 W

Zonă	Putere maximă	
C Ø 21 cm	Treapta de putere 9	2500 W
	PowerBoost	3700 W

Când este activată treapta de putere 9, plita atinge puterea indicată în tabel pentru a reduce duratele de preîncălzire și pentru a le menține pentru un anumit interval de timp atât timp cât nicio altă zonă de gătit nu este în funcțiune în acest interval de timp.

5.3 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 10

5.4 Indicatorul de căldură reziduală

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

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

6 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

6.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei și ștergeți suprafața cu o lavetă umedă. Lista cu produsele de curățare recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.bosch-home.com. Informații suplimentare privind îngrijirea și curățarea. → Pagina 20

6.2 Prepararea cu inducție

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

6.3 Vas de gătit

Lista cu vasele de gătit recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial www.bosch-home.com. Informații suplimentare referitoare la vasele de gătit adecvate. → Pagina 6

6.4 Setarea funcției Home Connect

La prima activare a aparatului, este accesată setarea din rețeaua locală. În câmpul de afișare se aprinde timp de câteva secunde

Pentru a porni conectarea la Home Connect, atingeți și țineți cont de specificațiile din capitolul → "Home Connect", Pagina 17.

Pentru a încheia setarea, deconectați plita. Aveți posibilitatea de a amâna setarea Home Connect pentru o dată ulterioară.


7 Actualizarea software-ului

Atunci când aparatul este conectat la Home Connect, ar putea fi disponibile anumite funcții, în funcție de starea de actualizare a software-ului.

Mai multe informații privind disponibilitatea funcțiilor suplimentare puteți găsi pe site-ul web www.bosch-home.com

8 Utilizarea de bază

8.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți ①.
Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde .
- ✓ Plita este operațională.

ReStart

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

8.2 Deconectarea plitei

- ▶ Atingeți ① până când indicatoarele se sting.
- ✓ Toate zonele de gătit sunt deconectate.




Notă: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 59 secunde, plita se deconectează automat.

8.3 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. Este selectată treapta de putere care este cea mai potrivită pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

8.4 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


1. Atingeți afișajul zonei de gătit dorite 
 - ✓  și  se aprind.
2. Selectați treapta de putere dorită în domeniul de setări.
 - ✓ 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, înainte de pornirea aparatului, așezați unul sau mai multe vase pe o zonă de gătit, plita detectează prezența acestuia și selectează automat zona de gătit pentru unul dintre vase. Apoi, în următoarele 59 de secunde, selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.

Modificarea treptei de putere și deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
2. Selectați treapta de putere dorită sau setați-o la 
 - ✓ Treapta de putere a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează.

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	-
Cârnăciori 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

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

		⊖ min
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	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 ²	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
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Piept de pasăre, congelat	5 - 6	10 - 30
Chiftele (3 cm grosime)	4.5 - 5.5	20 - 30
¹ Fără capac		
² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5		

		⊖ min
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 fâșii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite, prăjire consecutivă	6.5 - 7.5	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri în ulei	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 - 8.5		

9 Tastă pentru funcțiile favorite

Cu ajutorul funcției, pot fi selectate două funcții sau setări de preparare care, ulterior, vor putea fi accesate rapid prin ☆.

9.1 Alocarea funcțiilor Tastă pentru funcțiile favorite

Cerință: Conectați aparatul cu Home Connect. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea Home Connect → Pagina 17

1. Pentru a alocă funcțiile ☆, deschideți aplicația Home Connect și urmați instrucțiunile.
2. Imediat ce funcțiile sunt alocate, le puteți utiliza după cum urmează:
 - ✓ Funcția 1: ☆ apăsare scurtă.
 - ✓ Funcția 2: ☆ apăsare lungă.

Notă: Dacă nu ați alocat nicio funcție, dezactivați ☆ după ce conectați plita.

10 FlexInduction

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

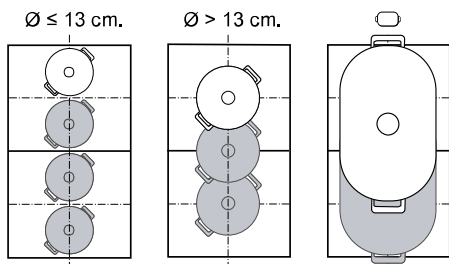
10.1 Așezarea vasului de gătit

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.

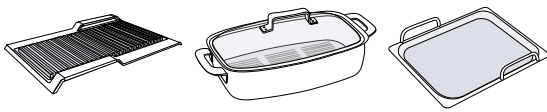
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:



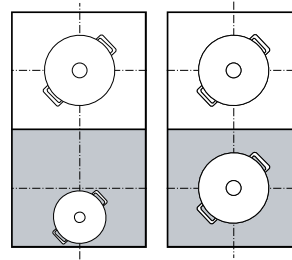
- Vas de gătit alungit recomandat



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.



10.2 Activarea FlexInduction

1. Așezați vasul de gătit pe zona de gătit.
2. Aparatul recunoaște vasul de gătit și selectează zona de gătit.
 - ✓ În funcție de dimensiunea și poziția vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
 - ✓ Dacă zona flexibilă este conectată, se aprinde cu intensitate mare.

Observații

- Apăsând pe puteți modifica manual setările zonei de gătit.
- 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.

11 Funcțiile de timp

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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul

Tastei îi este alocat în mod implicit funcția Temporizator pentru oprire. Puteți alocă senzorului și una dintre funcțiile menționate mai sus. Puteți modifica aceste setări prin intermediul aplicației Home Connect sau din cadrul setărilor de bază. → Pagina 16.

11.1 Temporizator pentru oprire

Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit și deconectarea automată a acestora după expirarea duratei de timp setate.

Conectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
2. Apăsați pe .
 - ✓ și se aprind.
3. În următoarele 10 secunde, reglați durata de preparare dorită în cadrul domeniului de setări.
 - Puteți seta valorile între 1 și 9 minute, în trepte de câte 30 de secunde. În acest scop, selectați valorile folosind tasta .
 - Pentru a selecta durata în ore, de exemplu, 1 h 30 min, apăsați secvența numerică 1 - 3 - 0 din domeniul de setări. Dacă selectați o durată de peste 60 de minute, timpul este afișat automat în ore.

4. Pentru a confirma, atingeți .
- ✓ Când durata de preparare expiră, 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.
- Pentru a comuta afișajul între temperatura de funcționare PerfectFry Sensor și durata de preparare programabilă, apăsați pe temperatura dorită.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit, iar apoi atingeți .
2. Pentru a dezactiva funcția, modificați durata de preparare sau setați-o pe .

11.2 Temporizatorul

Permite activarea unui temporizator. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se dezactivează automat.


Conectarea Temporizatorului

Cerință: Activați funcția .

1. Apăsați pe .
2. Selectați durata de preparare dorită.
 - ✓ Durata de preparare începe să se deruleze.

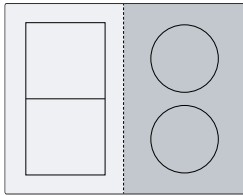
- ✓ După expirarea duratei de preparare, este emis un semnal sonor, iar afișajele se aprind intermitent.

Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Apăsați pe .
2. Pentru a dezactiva funcția, modificați durata de preparare sau setați-o pe **0:00**.

12 PowerBoost

Cu funcția PowerBoost puteți încălzi cantități mari de apă mai rapid decât cu **9**. Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte nu este în funcțiune. În caz contrar, pe afișajul zonei de gătit selectate se vor aprinde intermitent **b** și **9**. În acest caz, **9** este reglat automat, fără a activa funcția.



12.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți **BOOST**.
- ✓ Afișajul **b** se aprinde.
 - ✓ Funcția este activată.

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

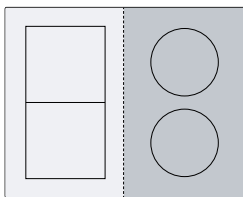
12.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți **BOOST**.
- ✓ Afișajul **b** se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de putere **9**.
 - ✓ Funcția este dezactivată.

Notă: Pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei, această funcție se dezactivează automat în anumite situații.

13 PanBoost¹

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu **9**. Nu utilizați funcția PowerBoost în cazul tigăilor, în caz contrar, stratul de acoperire al acestora ar putea suferi deteriorări. Puteți activa funcția prin intermediul Home Connect sau Tastă pentru funcțiile favorite. Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă de gătit de pe aceeași parte nu este în funcțiune. În caz contrar, pe zona de gătit selectată se vor aprinde intermitent **P** și **9**. Apoi, **9** se va activa automat.





13.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigaie.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.

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

13.2 Activarea PanBoost

Cerință: Activați funcția .
→ "Tastă pentru funcțiile favorite", Pagina 10.

1. Selectați zona de gătit.
 2. Atingeți .
- ✓ **P** se aprinde.
 - ✓ 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. Selectați treapta de putere.
- ✓ **P** se stinge.
 - ✓ Funcția este dezactivată.

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

14 Funcția de menținere caldă¹

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

Puteți activa funcția prin intermediul Home Connect sau Tastă pentru funcțiile favorite.

¹ Disponibil în funcție de versiunea de software. Informații suplimentare sunt disponibile pe site-ul web.

14.1 Activarea Funcția de menținere caldă

Cerință: Activați funcția ☆.

→ "Tastă pentru funcțiile favorite", Pagina 10.

1. Selectați zona de gătit dorită.
 2. Atingeți ☆.
L se aprinde.
- ✓ Funcția este activată.

14.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
 2. Setăți-o la 0.
L se stinge.
- ✓ Funcția este dezactivată.

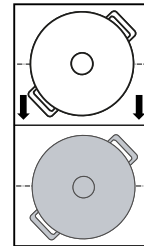
15 Preluare a setărilor

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

15.1 Preluare a setărilor

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

1. Deplasați vasul de gătit.



- ✓ Vasul de gătit este detectat.
 - ✓ Pe afișajul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent și alternativ treapta de putere selectată anterior și -.
2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit.
 - ✓ Zona de gătit inițială se reglează la 0.
 - ✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

Notă: Dacă așezați un nou vas de gătit pe o altă zonă de gătit, înainte de a confirma setările, puteți utiliza această funcție pentru noul vas de gătit.

16 PerfectFry Sensor

Această funcție poate fi utilizată pentru topire, prepararea sosurilor, sotare, prăjire în baie de ulei sau prăjire, ținând temperatura sub control.

În loc să adaptați mereu treapta de putere în timpul fierberii, puteți selecta încă de la început temperatura dorită. Sensorii de sub plita vitroc ceramică măsoară temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.

Această funcție este disponibilă pentru zonele de gătit care sunt marcate cu 0.

Funcțiile	Temperatură
Topire	70 - 80 °C
Prepararea sosurilor	110 - 120 °C
Prăjire	140 °C
Prăjire	160 °C
Prăjire	180 - 200 °C
Prăjire	220 °C

16.1 Vas de gătit recomandat

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

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

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.

16.2 Conectarea PerfectFry Sensor

1. Așezați vasul de gătit gol pe o zonă de gătit.
2. Selectați zona de gătit.
3. Apăsăți pe 0.
 - ✓ 0, L și temperatura presetată se aprind pe afișajul zonei de gătit selectate.
4. Pentru selectarea temperaturii, glisați cu degetul pe domeniul de setări.
 - ✓ 0 se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura setată.
 - ✓ Temperatura selectată și procesul de modificare a temperaturii din tigaie se aprind intermitent și alternativ până în momentul atingerii temperaturii selectate.
 - ✓ Temperatura prezentată pe afișaje reprezintă o valoare aproximativă și poate să difere față de temperatura efectivă din tigaie.

- ✓ Când temperatură este atinsă, este emis un semnal sonor, iar ⌚ și simbolul de temperatură încep să se aprindă intermitent.

5. Introduceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.

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

16.3 Dezactivarea PerfectFry Sensor

- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți ⌚ .

16.4 Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura $\text{⌚}^{\circ}\text{C}$ și durata de preparare ⌚ min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

	$\text{⌚}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Carne		
Șnițel, natur	160-180	4-10
Șnițel, pane	180	6-10
File	180-200	6-10
Cotlete	160-180	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez	180	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	220	8-10
Friptură, mediu, 3 cm grosime	200	6-10
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	180	6-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime	200-220	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime	180-200	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime	160	10-20
Slănină	160-180	5-8
Carne tocată	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime	160-200	6-15
Chifteluțe	160-180	10-20
Cârnați de casă fierți	160-180	8-20
Chorizo, cârnați cruzi	160-180	10-20
Frigărui	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Pește și fructe de mare		
File de pește, natur	180	10-20
File de pește, pane	180	10-20
Pește, prăjit, întreg	160	10-20
Sardine	180	6-12
Creveți	180	4-8
Caracatiță, sepie	180-200	6-12

	$\text{⌚}^{\circ}\text{C}$	⌚ min
Midii, scoici Venus, bi-valve marine	110-120	4-8
Preparate pe bază de ouă		
Ouă ochiuri în unt	140	2-6
Ouă ochiuri în ulei	180-220	2-6
Ouă jumări	140	4-9
Omletă	140	3-6
Frigănele	160	4-8
Clătite franțuzești, blini, clătite clasice, tacos	180-200	1-3
Legume		
Cartofi prăjiți din cartofi fierți în coajă	180-200	6-12
Cartofi prăjiți	180-200	15-25
Clătite din cartofi	200	2-4
Ceapă, usturoi, înăbușite cu aburi	140	4-12
Inele de ceapă	180-200	4-12
Dovlecei, vinete, ardei gras	160-180	4-12
Sparanghel verde, prăjit	160-180	10-20
Ciuperci	180	10-15
Legume, glasate	120	10-20
Legume în aluat tempura	180-200	5-10
Preparate congelate		
Crochete de pui	180-200	8-12
Crochete de pește	180	8-12
Cartofi prăjiți	200-220	4-8
Preparate la tigaie	160-180	6-10
Pachețele de primăvară	180-200	8-15
Plăcinte, crochete	200-220	6-8
Sosuri		
Sos de roșii	120	20-30
Sos cu smântână	110-120	10-20
Sos béchamel	110-120	10-20
Sos de brânză	110-120	3-8
Sosuri dulci	110-120	10-20
Reducție de sos	110-120	5-10
Topire		
Glazură	70-80	5-15
Brânză	70-80	3-10
Unt	70-80	3-5
Fondue	70-80	5-15
Altele		
Brânză prăjită	180-200	5-15
Crutoane	160-180	6-10
Pâine prăjită	200-220	8-12
Produse gata preparate, uscate	110-120	5-10

	⌘ °C	⌚ min
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite	180-200	3-15



	⌘ °C	⌚ min
Floricele de porumb	220	10-20

17 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor



Plita este prevăzută cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

17.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

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

17.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Pentru a conecta plita, atingeți .
 2. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

17.3 Sistem 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 16.

18 Pauză


Cu această funcție, puteți întrerupe pe o perioadă de până la 10 minute procesele de preparare active, iar apoi acestea pot fi continuate, fără ca setările selectate să fie modificate. Puteți activa funcția, de exemplu, pentru curățarea panoului de comandă.

18.1 Activarea funcției Pauză

- ▶ Apăsăți pe .
- ✓ Pe afișajul zonelor de gătit se aprinde .


- ✓ Toate procesele de preparare active sunt oprite. Setările sunt menținute.
- ✓ Funcția este activată.

18.2 Dezactivarea funcției Pauză

- ▶ Atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată. Procesele de preparare sunt continuate.

Notă: După 10 minute, zona de gătit se dezactivează automat.

19 Deconectarea individuală de siguranță

Dacă o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și nu modificați nicio setare, activați funcția de siguranță. Zona de gătit afișează  și se deconectează. Timpul depinde de nivelul de putere selectat.

Treapta de putere	Durata
1.0 - 1.5	10 ore

2.0 - 3.5	5 ore
4.0 - 5.0	4 ore
5.5 - 6.5	3 ore
7.0 - 7.5	2 ore
8.0 - 9.0	1 oră

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

20 Setările de bază

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

20.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor", Pagina 15	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Funcție deconectată.
c 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare, semnalul de eroare și semnalul privind utilizarea greșită sunt dezactivate. 1 - Este activat numai semnalul de eroare. 2 - Sunt activate semnalul de confirmare și semnalul privind utilizarea greșită. 3 - Toate semnalele sonore sunt activate ¹ .
c 3	Intensitatea semnalelor sonore	1 - Încet. 2 - Mediu. ¹ 3 - Tare.
c 5	La ⊕ de pe panoul de comandă, alocăți una dintre funcțiile de programare a timpului. → "Funcțiile de timp", Pagina 11	1 - Temporizator pentru oprire. ¹ 2 - Temporizatorul.
c 7	Limitarea puterii Astfel, puteți limita, dacă este necesar, puterea totală a plitei în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Țineți cont de reglementările stabilite de furnizorul local de energie electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei. Mai multe informații sunt disponibile pe plăcuța cu date tehnice. Când funcția este conectată, iar plita atinge limita de putere setată, treapta de putere dorită și admisă se aprinde intermitent, iar dumneavoastră nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	Cu fiecare treaptă, puterea este crescută cu câte 500 W. 0 - Dezactivat. Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 8	Mod Demo Modul de prezentare al plitei Când conectați plita, Ⓢ se aprinde timp de câteva secunde, iar zonele de gătit nu se încălzesc.	0 - Deconectat. ¹ 1 - Conectat.
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit. → "Testarea vaselor de gătit", Pagina 17	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adekvat.
c 18 - c 22	Sistem de comandă de la plită a hotei Setările depind de modelul hotei.	→ "Prezentare generală a setărilor sistemului de comandă a hotei", Pagina 20
c 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

¹ Setare din fabrică

20.2 Pentru setările de bază


Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

- Pentru a conecta plita, atingeți ⊕.
- În următoarele 10 secunde, atingeți ⊖ timp de 4 secunde.

Informații despre produs	Afișaj
Lista cu unitățile de service abilitate	0 1 ,
Numărul de fabricație	Fd

Informații despre produs	Afișaj
Numărul de fabricație 1	02-
Numărul de fabricație 2	05

- ✓ Primele patru afișaje indică informațiile despre produs. Atingeți ⊖ pentru a vizualiza afișajele individuale.
- 3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți ⊖.
- ✓ c 1 și 0 se aprind ca presetare.
- 4. Mențineți apăsat ⊖ până când apare setarea dorită.

5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.
 6. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Setările sunt stocate.

21 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 diametrul bazei vasului de gătit corespunde cu diametrul zonei de gătit utilizate.


Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază. → *Pagina 16*

21.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

Cerință: Zona de gătit flexibilă este setată 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 2.
 3. Atingeți domeniul de setări. Pe zonele de gătit se aprinde intermitent .
- ✓ Funcția este activată.

20.3 Anularea modificării setărilor de bază




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

- ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

21.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor este prezentat rezultatul referitor la calitatea și rapiditatea procesului de preparare.

Rezultat

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

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

Pentru a reactiva funcția, atingeți domeniul de setări.

22 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.

22.1 Instalarea Home Connect

Cerințe


- Aparatul este deja conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică și este pornit.
 - Trebuie să dețineți un dispozitiv mobil dotat cu versiunea actuală a sistemului de operare iOS sau Android, de exemplu, un smartphone.
 - Dispozitivul mobil și aparatul se află în raza de acoperire a semnalului WLAN de la rețeaua locală.
1. Descărcați aplicația Home Connect.
 2. Deschideți aplicația Home Connect și scanați următorul cod QR.



3. Urmăți instrucțiunile din cadrul aplicației Home Connect.






22.2 Simbolul WLAN

Afișajul WLAN de pe panoul de comandă se modifică în funcție de starea și calitatea conexiunii, precum și în funcție de disponibilitatea serverului Home Connect.

Starea 	Descriere
Aprindere statică cu intensitate luminoasă medie.	Nicio conexiune la rețea salvată.
Aprindere intermitentă cu intensitate luminoasă maximă.	Conexiunea la rețea este stabilită.
Aprindere statică cu intensitate luminoasă maximă.	Conexiune la rețea salvată și funcție WiFi activă.
Aprindere intermitentă.	Setările de rețea sunt resetate.
Dezactivat.	Rețeaua nu este activă.

22.3 Adăugarea sau eliminarea rețelei locale WLAN

Următoarea prezentare generală vă arată cum puteți adăuga sau elimina o rețea locală WLAN.

Starea rețelei locale WLAN	Acțiune
Nu este disponibilă nicio rețea locală WLAN.	Pentru a adăuga rețeaua locală WLAN, apăsați scurt pe  .
Rețeaua locală WLAN este memorată.	Pentru a conecta un alt aparat, apăsați lung pe  .
Rețeaua locală WLAN este memorată.	Pentru a reseta setările rețelei locale WLAN, apăsați lung pe  . Dacă  se aprinde intermitent, apăsați din nou lung pe  .

22.4 Modificarea setărilor prin intermediul aplicației Home Connect

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

Cerință: Plita este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.

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

22.5 Activarea funcției de detectare automată a prezenței ¹

Datorită funcției de detectare automată a prezenței, atât timp cât vă aflați în apropierea plitei, nu mai este necesar să confirmați la nivelul acesteia setările de preparare de pe dispozitivul dumneavoastră mobil. Dacă transmiteți setările către o zonă de gătit, le puteți confirma direct de pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

Cerințe

- Plită este conectată la rețeaua locală și la aplicația Home Connect.
 - Sistemul Bluetooth este conectat la dispozitivul mobil.
 - Utilizatorul se află în apropierea plitei.
1. Deschideți aplicația Home Connect.
 2. Pentru a seta funcția de detectare automată a prezenței, urmați instrucțiunile din aplicația Home Connect.

22.6 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.

¹ Disponibil în funcție de versiunea de software. Informații suplimentare sunt disponibile pe site-ul web.

- În cazul unei actualizări de siguranță, este recomandat să efectuați instalarea cât mai curând posibil.

22.7 Telediagnoza

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

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

22.8 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 modului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea conexiunii din punct de vedere al tehnicii informaționale).
- Versiunea actuală a software-ului și hardware-ului aparatului 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.

23 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.

23.1 Comandarea hotei prin intermediul plitei

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

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

Notă: Dacă nu găsiți aceste setări pentru plita dumneavoastră, verificați setările hotei în aplicația Home Connect, pentru a configura conexiunea.

Conectarea ventilatorului

- ▶ Pentru a seta hota de la plită, trebuie să alocați mai întâi funcția hotei la Tastă pentru funcțiile favorite. → "Tastă pentru funcțiile favorite", Pagina 10
Dacă alocați funcția hotei la , puteți selecta între ventilator, regimul automat sau sistemul de iluminare al hotei.

Setarea ventilatorului

Cerință: Funcția este alocată la Tastă pentru funcțiile favorite.

1. Apăsați pe ☆.
2. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.

Puteți selecta următoarele setări:

H00	Ventilator deconectat
H01	Treapta 1 a ventilatorului
H02	Treapta 2 a ventilatorului
H03	Treapta 3 a ventilatorului
HP1	Treapta intensivă 1
HP2	Treapta intensivă 2
H-R	Regim automat de funcționare

Notă: Acesta este disponibil în funcție de modelul hotei.

- ✓ Ventilatorul este conectat.

3. Pentru a deconecta ventilația, apăsați pe ☆.

Activarea regimului automat de funcționare

Puteți seta regimul automat de funcționare prin intermediul panoului de comandă al plitei.

Cerință: Funcția este alocată la Tastă pentru funcțiile favorite.

1. Pentru a conecta regimul automat de funcționare, apăsați pe ☆.
2. Pentru a deconecta regimul automat de funcționare, apăsați pe ☆.

Setarea sistemului de iluminare al hotei
















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

Cerință: Funcția este alocată la Tastă pentru funcțiile favorite.

1. Pentru a conecta sistemul de iluminare, apăsați pe ☆.
2. Pentru a deconecta sistemul de iluminare, apăsați din nou pe ☆.

23.2 Prezentare generală a setărilor sistemului de comandă a hotei

În funcție de modelul hotei, puteți regla comportamentul acesteia în cadrul setărilor de bază ale plitei, în funcție de conectarea și deconectarea plitei sau a zonelor de gătit individuale. Dacă nu găsiți aceste setări pentru plita dumneavoastră, verificați setările hotei în aplicația Home Connect, pentru a configura conexiunea. Setarea este afișată pe display numai dacă aparatul este conectat cu hota.

Afișaj	Setare	Valoare
	Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul se va conecta automat și modul în care se va realiza acest lucru.	Pornirea automată a ventilatorului  – Dezactivat. Dacă este necesar, hota trebuie conectată manual.  – Conectată în regim manual. La activarea unei zone de gătit, hota pornește cu o treaptă predefinită.  ¹ – Conectată în regimul automat de funcționare. La activarea unei zone de gătit, hota pornește în regimul de funcționare automat. ²
	Setare prin care se stabilește dacă ventilatorul va continua să funcționeze după deconectarea plitei și modul de funcționare al acestuia.	Postfuncționarea ventilatorului  – Ventilatorul se oprește odată cu plita  – Pornită cu regimul standard de postfuncționare a ventilatorului  – Nicio modificare a setărilor  ¹ – Conectată în regimul automat de funcționare ²
	Sistemul de iluminare se activează odată cu pornirea plitei.	Conectarea automată a sistemului de iluminare  – Dezactivat  ¹ – Activat
	Sistemul de iluminare se dezactivează odată cu oprirea plitei.	Dezactivarea automată a sistemului de iluminare  ¹ – Dezactivat  – Activat

¹ Setare din fabrică

² În funcție de dotările aparatului

24 Curățare și îngrijire

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

24.1 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

24.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita arderea 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.

24.3 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.

25 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 22

⚠️ 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.

25.1 Avertizări

Observații

- Dacă pe afișaje apare *E* sau *F*, 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.

25.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
	Defecțiune la sistemul electronic ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>F5</i> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.
<i>F5</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/F6</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>F0</i>	Preluare a setărilor nu este activat. ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția Preluare a setărilor. Contactați unitatea de service abilitată.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
FB	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▶ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
E 9000/E9010	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
U400/E9011	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
d E	Modul Demo este activat. ▶ Deconectați modul demonstrativ în cadrul setărilor de bază.
Home Connect nu funcționează corespunzător.	Sunt posibile diverse cauze. ▶ Accesați www.home-connect.com .
Sistemul de comandă a hotei nu funcționează corespunzător.	Funcțiile sistemului de comandă a hotei nu se activează. ▶ Resetați setările rețelei WLAN locale și efectuați din nou asocierea
Animatie în cadrul indicatorilor 000	În anumite condiții, plita poate efectua operațiuni automate de actualizare, de exemplu, actualizarea firmware-ului, optimizarea sau detectarea erorilor. ▶ Așteptați până când procesul este încheiat, iar apoi conectați mai întâi plita.

25.3 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.

26 Evacuarea ca deșeu

26.1 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.

27 Serviciul clienți

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

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.), numărul de fabricație (FD) și numărul de ordine (Z-Nr.) al aparatului dvs.

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

27.1 Număr de produs (E-Nr.), număr de fabricație (FD) și număr de ordine (Z-Nr.)

Numărul produsului (E-Nr.), numărul de fabricație (FD) și numărul de ordine (Z-Nr.) 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 16*.

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.

28 Informații despre software-ul gratuit și Open Source

Acest produs conține componente de software, care sunt licențiate de deținătorii drepturilor de autor ca software gratuit sau Open Source.

Informațiile corespunzătoare privind licența sunt stocate în aparatul electrocasnic. Accesul la informațiile corespunzătoare privind licența este disponibil și prin intermediul aplicației Home Connect: „Profil -> Mențiuni legale -> Informații privind licența”.¹ Puteți descărca informațiile privind licența de pe site-ul web al produsului de marcă. (Căutați pe site-ul web al produsului dumneavoastră modelul dumneavoastră de aparat și alte docu-

mente.) Alternativ, puteți solicita informațiile corespunzătoare de la ossrequest@bshg.com sau de la BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Codul sursă este disponibil la solicitare.

Vă rugăm să trimiteți solicitarea la ossrequest@bshg.com sau BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Subiect: „OSSREQUEST“

Costurile pentru procesarea solicitării se facturează.

Această ofertă este valabilă timp de trei ani de la data achiziționării, respectiv cel puțin pentru perioada în care oferim asistență și piese de schimb pentru aparatul corespunzător.

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. 130 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 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.

30.1 Topirea glazurii

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

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

¹ În funcție de dotările aparatului

30.2 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

30.3 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

30.4 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

30.5 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 8.5
 - 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.

30.6 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

30.7 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

30.8 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

30.9 Prepararea clătitorilor

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

30.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de prăjire: 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



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



9001794919 (031107)

ro