



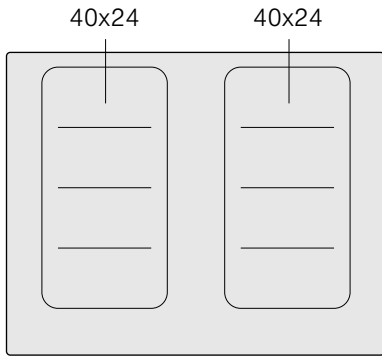
PIV...N...
Plită



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

PIV...N...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

* IEC 60335-2-6

Instrucțiuni de securitate	3
Cauzele daunelor.....	4
Protejarea mediului înconjurător	5
Evacuarea ecologică.....	5
Recomandări pentru a reduce consumul de energie.....	5
Gătirea prin inducție	5
Avantajele gătirii prin inducție	5
Recipiente	5
Familiarizarea cu aparatul	6
Panoul de comandă.....	6
Zonele de gătit	7
Indicator de căldură reziduală.....	7
Programarea plitei de gătit	7
Pornirea și oprirea plitei de gătit.....	7
Reglarea zonei de gătit.....	7
Tabel de gătit.....	7
Zonă flexibilă	9
Recomandări pentru utilizarea recipientelor.....	9
Indicații.....	9
Ca o zonă de gătit.....	9
Ca două zone de gătit	9
Siguranță pentru copii	10
Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii.....	10
Siguranță automată pentru copii.....	10

Funcția Powerboost	10
Limitarea utilizării.....	10
Se activează în modul următor	10
Se dezactivează în modul următor.....	10
Funcția de programare a timpului	10
O poziție de fierbere trebuie să se oprească automat.....	10
Ceasul avertizor	11
Funcția protecție la curățare	11
Limitarea automată a timpului	11
Reglaje de bază	11
Accesarea setărilor de bază.....	12
Întreținere și curățare	12
Plită de gătit	12
Rama plitei de gătit	12
Repararea avariilor	13
Zgomot normal în timpul funcționării aparatului	13
Unitățile de service abilitate	14
Preparate testate	14

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.bosch-home.com și la magazinul online:
www.bosch-eshop.com

Instrucțiuni de securitate

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și montaj, cât și actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari.

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În caz că a suferit deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul, contactați Serviciul Tehnic și notați deteriorările provocate, în caz contrar veți pierde dreptul la orice tip de despăgubire.

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincatoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă

aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de avarie!

Această plită este dotată cu un ventilator situat în partea inferioară. În cazul în care se găsește un sertar sub plita de gătit nu trebuie să păstrați obiecte mici sau hârtie deoarece, fiind absorbite, ar putea avaria ventilatorul sau prejudicia răcirea.

Între conținutul sertarului și alimentarea ventilatorului trebuie să se lase o distanță minimă de 2 cm.

Pericol de vătămare!

- 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 fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

Cauzele daunelor

Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

Vedere generală

În tabelul următor sunt prezentate cele mai frecvente defecțiuni:

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Alimente vărsate	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.
	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita de gătit ca tavă sau ca blat de lucru.
	Recipientele cu fund nefinisat zgârie vitroceramica.	Verificați recipientele.
Decolorări	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
	Frecarea recipientelor	Ridicați oalele și tigăile atunci când le schimbați poziția.
Pelicule	Zahăr, alimente cu un bogat conținut de zahăr	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.

Protejarea mediului înconjurător

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE 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.

Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.

- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

Gătirea prin inducție

Avantajele gătirii prin inducție

Gătirea prin inducție presupune o schimbare radicală a modului tradițional de încălzire, căldura se generează direct în recipient. Din acest motiv, prezintă o serie de avantaje:

- Economisire de timp la preparare și prăjire; la încălzirea directă a recipientului.
- Economisire de energie.
- Întreținere și curățare mai ușoare. Alimentele vărsate nu se mai ard la fel de rapid.
- Controlul căldurii și siguranța; plita va furniza sau va întrerupe energia imediat ce acționați asupra comenzii de control. Zona de gătit prin inducție va înceta furnizarea de putere dacă se îndepărtează recipientul fără a o deconecta în prealabil.

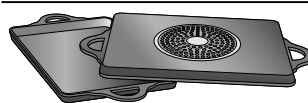
Recipiente

Numai recipientele feromagnetice sunt adecvate pentru gătirea prin inducție, iar acestea pot fi din:

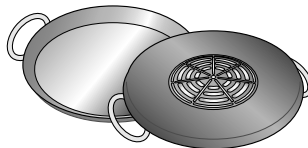
- oțel emailat
- fontă
- vase speciale pentru inducție din oțel inoxidabil.

Pentru a ști dacă recipientele sunt adecvate, verificați dacă baza recipientelor este atrasă de un magnet.

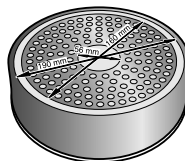
Există alt tip de recipiente pentru inducție, a căror bază nu este în totalitate feromagnetică.



La utilizarea recipientelor mari cu o zonă feromagnetică de diametru mai mic, se încălzește numai zona feromagnetică, astfel încât distribuția căldurii poate să nu fie omogenă.



Recipientele cu zone de aluminiu incluse în bază reduc zona feromagnetică, de aceea căldura furnizată poate fi mai mică, pot apărea probleme de detectare a recipientului sau acesta ar putea să nu fie detectat deloc.



Pentru a obține rezultate bune de gătit, se recomandă ca diametrul zonei feromagnetice a recipientului să se adapteze dimensiunii zonei de gătit. Dacă recipientul nu este detectat pe o zonă de gătit, încercați-l pe zona de diametru imediat inferior.

Recipiente inadecvate

Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- oțel fin normal
- sticlă
- ceramică
- cupru
- aluminiu

Caracteristicile bazei recipientului

Caracteristicile bazei recipientelor pot influența omogenitatea rezultatului gătirii. Recipientele fabricate cu materiale care ajută la propagarea căldurii, precum recipientele de tip "sandwich" din oțel inoxidabil, repartizează căldura uniform, economisind timp și energie.

Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

Dacă nu se plasează un recipient pe zona de gătit selectată sau nu este din materialul sau de dimensiunea potrivită, nivelul de gătit care se vizualizează pe indicatorul din zona de gătit

clipește. Plasați recipientul potrivit pentru a înceta să clipească. Dacă se întârzie mai mult de 90 de secunde, zona de gătit se oprește automat.

Recipiente goale sau cu bază subțire

Nu încălziți recipiente goale, nici nu utilizați recipiente cu baza subțire. Plita de gătit este dotată cu un sistem intern de siguranță, dar un recipient gol se poate încălzi atât de repede încât funcția "dezactivare automată" nu are timp să reacționeze și poate atinge o temperatură foarte ridicată. Baza recipientului poate ajunge să se topească și să deterioreze sticla plitei. În acest caz, nu atingeți recipientul și opriți zona de gătit. Dacă, după ce se răcește, nu funcționează, luați legătura cu serviciul de asistență tehnică.

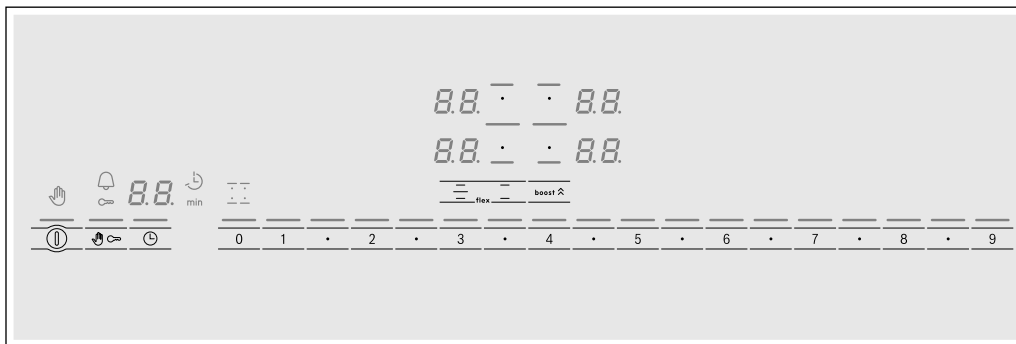
Detectarea recipientului

Fiecare zonă de gătit are o limită minimă de detectare a recipientului, care variază în funcție de materialul recipientului care este utilizat. Din acest motiv, trebuie să se utilizeze zona de gătit cea mai potrivită diametrului recipientului dvs.

Familiarizarea cu aparatul

La *pagina 2* găsiți informații despre dimensiunea și puterile pozițiilor de fierbere.

Panoul de comandă



Suprafețe de comandă	
ⓘ	Înterupător principal
▬ / ○	Selectarea zonei de gătit
1•2...8•9	Zona de programare
👤	Protecție la curățare
🔒	Siguranță pentru copii
🕒	Programarea timpului
▬ / ▬	Zona flexibilă
boost⬆	Funcția Powerboost

Indicatori	
1-9	Niveluri de putere
0	Funcționare
00	Funcția de programare a timpului
H/h	Căldură reziduală
b	Funcția Powerboost
🔔	Ceasul avertizor
🔒	Siguranță pentru copii
👤	Protecție la curățare
🕒	Deconectarea automată
▬	Zona flexibilă

Suprafețe de comandă

La apăsarea unui simbol se activează funcția corespondentă.

Indicație: Mențineți suprafețele de comandă mereu uscate. Umiditatea poate afecta funcționarea.

Zonele de gătit

Zonă de gătit

- Zonă de gătit simplă Utilizați unui recipient de dimensiune adecvată.
- Zonă flexibilă Consultați secțiunea "zona flexibilă"

Utilizați doar recipiente potrivite pentru gătire prin inducție, consultați secțiunea "Recipiente adecvate".

Indicator de căldură reziduală

Plita de gătit deține un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit care le indică pe cele care încă sunt calde. Evitați să atingeți zona de gătit care prezintă această indicație.

Chiar dacă plita este oprită, indicatorul *h* sau *H* va rămâne iluminat atât timp cât zona de gătit este caldă.


La îndepărtarea recipientului înainte de oprirea zonei de gătit, vor apărea alternativ indicatorul *h* sau *H* și nivelul de putere selectat.


Programarea plitei de gătit

În acest capitol se indică modul de reglare a unei zone de gătit. În tabel figurează nivelurile de putere și timpii de gătit pentru diferite feluri de mâncare.

Pornirea și oprirea plitei de gătit

Plita de gătit se pornește și se oprește de la întrerupătorul principal.

Pentru pornire: apăsați simbolul . Indicatorul întrerupătorului principal și indicatorii de selecție ai zonelor de gătit se iluminează. Plita de gătit este pregătită pentru funcționare.

Pentru oprire: apăsați simbolul . Indicatorul întrerupătorului principal și indicatorii zonelor de gătit se sting. Plita de gătit este oprită. Indicatorul de căldură reziduală rămâne iluminat până când zonele de gătit s-au răcit suficient.


Indicație: Plita de gătit se deconectează automat atunci când toate zonele de gătit rămân oprite mai mult de 15 secunde.

Reglarea zonei de gătit

Selectați nivelul de putere dorit cu ajutorul simbolurilor de la 1 la 9.




Nivel de putere 1 = putere minimă

Nivel de putere 9 = putere maximă

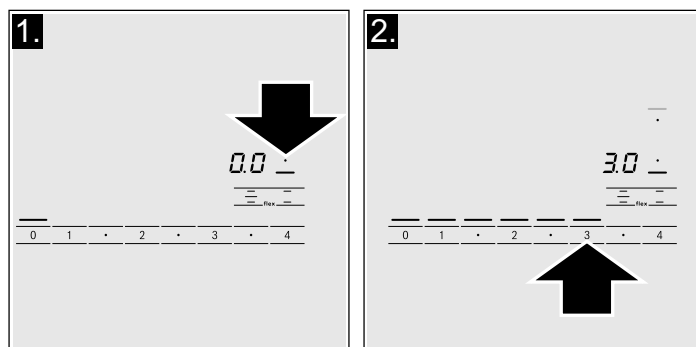
Fiecare nivel de putere dispune de un nivel intermediar. Acest nivel este marcat cu simbolul  în zona de programare.

Selectarea nivelului de putere

Plita de gătit trebuie să fie pornită.


1. Apăsați simbolul  sau  al zonei de gătit corespunzătoare. Apare indicatorul .

2. În continuare, apăsați simbolul nivelului de putere dorit.



Nivelul de putere a fost reglat.

Modificarea nivelului de putere

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați simbolul nivelului de putere dorit. Pentru a selecta un nivel intermediar apăsați simbolul  care se găsește între simbolurile nivelului de putere.

Oprirea zonei de gătit

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați simbolul nivelului de putere 0.

Indicație: Dacă nu s-a plasat niciun recipient în zona de gătit prin inducție, nivelul de putere selectat clipește. După trecerea unui timp, zona de gătit se oprește.

Tabel de gătit

În tabelul următor sunt prezentate câteva exemple.

Timpul de gătit depinde de nivelul de putere, tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, există variații.

Amestecați din când în când dacă încălziți piure, creme și sosuri dense.

Utilizați nivelul de putere 9 pentru începutul gătirii.

	Nivel de putere	Durată de gătit
Topire		
Ciocolată, glazură de ciocolată	1-1.5	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire și păstrare la cald		
Supă (de ex. de linte)	1.5-2	-
Lapte**	1.5-2.5	-
Crenvurști încălziți în apă**	3-4	-

* Gătire fără capac

** Fără capac

*** Întoarcere frecventă

	Nivel de putere	Durată de gătit
Dezghetare și încălzire		
Spanac ultracongelat	3-4	15-25 min.
Gulaș ultracongelat	3-4	30-40 min.
Gătire la foc mic, fierbere la foc mic		
Chiftele de cartofi*	4.5-5.5	20-30 min.
Pește*	4-5	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Sosuri spumă, de ex. sos bernez, sos olandez	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire la aburi, prăjire ușoară		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	2-3	30-40 min.
Cartofi în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi decojiți cu sare	4-5	15-25 min.
Paste*	6-7	6-10 min.
Tocăniță, supe	3.5-4.5	15-60 min.
Legume	2.5-3.5	10-20 min.
Verdețuri, ultracongelate	3.5-4.5	7-20 min.
Gătire în oală sub presiune	4.5-5.5	-
Fierbere înăbușită		
Rulouri umplute cu carne	4-5	50-60 min.
Tocană	4-5	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min.
Grătar / Prăjire cu puțin ulei**		
Fileuri, simple sau pane	6-7	6-10 min.
Fileuri ultracongelate	6-7	8-12 min.
Cotlete, simple sau pane***	6-7	8-12 min.
Biftec (3 cm grosime)	7-8	8-12 min.
Piept (2 cm grosime)***	5-6	10-20 min.
Piept, ultracongelat***	5-6	10-30 min.
Hamburgeri, chiftele de carne (3 cm grosime)***	4.5-5.5	30-40 min.
Pește și file de pește simplu	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește pane ultracongelat, de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți	7-8	4-10 min.
Preparate ultracongelate, de ex. sote	6-7	6-10 min.
Clătite	6-7	prăjire una după alta
Tortilla	3.5-4.5	prăjire una după alta
Ochiuri la capac	5-6	3-6 min.
Prăjire** (150-200 g pentru fiecare porție în 1-2 l de ulei)		
Produse ultracongelate, de ex. cartofi prăjiți, nuggets de pui	8-9	prăjiți porțiile una după alta
Crochete ultracongelate	7-8	
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	
Pește pane sau în aluat de bere	6-7	
Verdețuri, ciuperci, pane sau în aluat de bere, de ex. champignon	6-7	
Produse de patiserie, de ex. gogoși, fructe în aluat de bere	4-5	

* Gătire fără capac

** Fără capac

*** Întoarcere frecventă

Zonă flexibilă

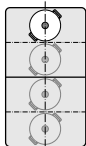
Se poate utiliza ca zonă unică sau ca două zone independente, în funcție de necesitățile culinare ale fiecărui moment.

Se compune din 4 inductori care funcționează în mod independent. Când zona flexibilă este în funcțiune, se activează numai zona care este acoperită cu recipientul.

Recomandări pentru utilizarea recipientelor

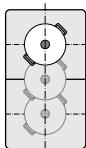
Pentru asigurarea unei bune detectări și distribuții a căldurii, se recomandă centrarea adecvată a recipientului:

Ca zonă de gătit unică



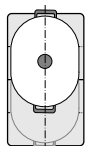
Diametru mai mic sau egal cu 13 cm

Plasați recipientul în una dintre cele 4 poziții prezentate în imagine.



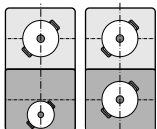
Diametru mai mare de 13 cm

Plasați recipientul în una dintre cele 3 poziții prezentate în imagine.



Dacă recipientul ocupă mai mult de o zonă de gătit, plasați-l pe marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

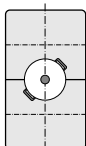
Ca două zone de gătit independente



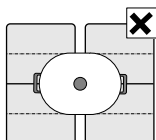
Zona din față și cea din spate, fiecare cu câte doi inductori, pot fi utilizate în mod independent prin reglarea puterii necesare pentru fiecare dintre acestea, în acest caz fiind recomandată utilizarea unui singur recipient pe fiecare zonă.

Indicații

La utilizarea a două recipiente de dimensiuni diferite sau care nu sunt din același material, se pot forma anumite zgomote sau vibrații care nu afectează în niciun moment funcționarea corectă a zonei.



Pentru a obține puterea maximă cu Funcția Powerboost, când se utilizează ca o singură zonă de gătit, amplasați recipientul în centrul zonei flexibile.



În cazul plitelor cu mai mult de o zonă flexibilă, nu se recomandă utilizarea mai multor zone în același timp pentru un singur recipient.

Ca o zonă de gătit

Zona flexibilă este concepută implicit pentru a fi utilizată ca o singură zonă de gătit.

Se activează în modul următor

Plita de gătit trebuie să fie pornită.

1. Selectați zona flexibilă cu ajutorul simbolului sau . Indicatorul se iluminează.
2. Selectați nivelul de putere în zona de programare.

Zona flexibilă este pornită.

Modificarea nivelului de putere

Modificați nivelul de putere în zona de programare.

Adăugarea unui nou recipient

Selectați zona flexibilă și în continuare apăsați simbolul pentru ca recipientul să fie detectat. Se menține nivelul de putere selectat în prealabil.

Indicație: Dacă recipientul de pe zona de gătit care este în funcțiune este dat la o parte sau este ridicat, plita de gătit va realiza o căutare automată și se va menține nivelul de putere selectat în prealabil.

Se dezactivează în modul următor

Selectați zona de gătit și apăsați simbolul 0.

Ca două zone de gătit

Zona flexibilă se poate utiliza ca două zone de gătit independente.

Se activează în modul următor

Plita de gătit trebuie să fie pornită.

1. Selectați zona flexibilă, în continuare apăsați simbolul . Indicatorul se iluminează între simbolurile și .
2. Selectați una dintre zonele de gătit ale zonei flexibile. Indicatorul se iluminează.
3. Selectați nivelul de putere în zona de programare.

Se dezactivează în modul următor

Selectați zona de gătit și apăsați simbolul 0. Zona de gătit se oprește.



Indicație: Când plita de gătit se oprește și apoi se pornește din nou, zona flexibilă va fi utilizată din nou ca zonă de gătit unică.


Siguranță pentru copii

Plita de gătit se poate asigura împotriva unei conectări involuntare pentru a evita aprinderea zonelor de gătit de către copii.

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita de gătit trebuie să fie oprită.

Activare: apăsați simbolul  timp de aprox. 4 secunde. Simbolul  se iluminează timp de 4 secunde. Plita de gătit rămâne blocată.

Dezactivare: apăsați simbolul  timp de aprox. 4 secunde. Blocarea s-a dezactivat.


Siguranță automată pentru copii

Cu această funcție, siguranța pentru copii se activează automat întotdeauna când se oprește plita de gătit.




Activare și dezactivare

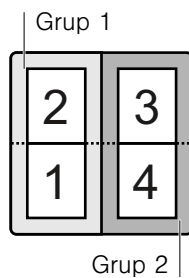
În capitolul *Reglaje de bază* se prezintă informațiile referitoare la conectarea siguranței automate pentru copii.

Funcția Powerboost

Cu funcția Powerboost se pot încălzi cantități mari de apă mai rapid decât utilizând nivelul de putere .



Limitarea utilizării

Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune. (A se vedea imaginea). În caz contrar, pe afișajul treptelor de fierbere se aprind intermitent  și ; apoi treapta de fierbere  este reglată automat, fără a activa funcția.






Indicație: Cea mai mare putere furnizată în zona flexibilă se obține poziționând un singur recipient în centrul zonei, așa cum se indică în capitolul *Zona flexibilă*.

Se activează în modul următor

1. Selectați o zonă de gătit.
 2. Apăsați simbolul **boost** .
- Indicatorul  se iluminează.

Funcția Powerboost s-a activat.

Se dezactivează în modul următor

1. Selectați o zonă de gătit.
 2. Apăsați simbolul **boost** .
- Indicatorul  nu mai apare și zona de gătit va reveni la nivelul de putere .

Funcția Powerboost s-a dezactivat.

Indicație: În anumite circumstanțe, funcția Powerboost se poate dezactiva automat pentru a proteja componentele electronice din interiorul plitei.

Funcția de programare a timpului




Această funcție se poate utiliza în două moduri diferite:

- pentru oprirea automată a unei zone de gătit.
- ca ceas avertizor.

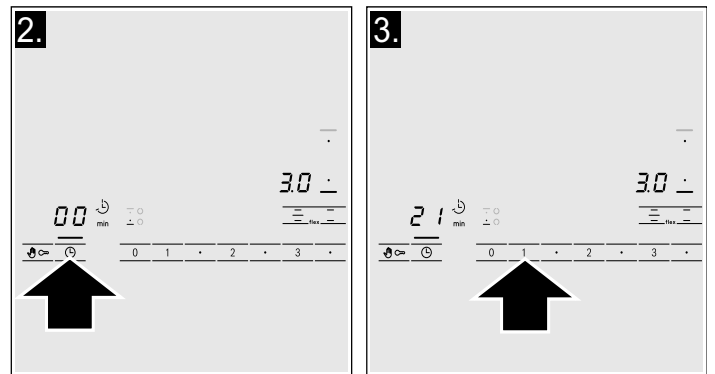
O poziție de fierbere trebuie să se oprească automat.

Introduceți o durată de preparare pentru felul dvs. de mâncare. Poziția de fierbere se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările

1. Selectați poziția de fierbere și reglați treapta de fierbere dorită.
2. Atingeți simbolul  de două ori. Pe afișajul temporizatorului se aprind  și .

3. În următoarele 10 secunde, în domeniul de setări selectați timpul de preparare dorit.



Timpul de preparare începe să se scurgă.

Indicație: Se poate programa automat același timp de gătit pentru toate zonele. Timpul programat va începe să se deruleze în mod independent pentru fiecare zonă de gătit.

În capitolul *Reglaje de bază* se găsesc informațiile referitoare la programarea automată a timpului de gătit.

Modificarea sau anularea duratei

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați de două ori simbolul ☹.

Apar indicatorii __ și ↻

Modificați timpul de gătit cu ajutorul simbolurilor de la **1** la **9** sau apăsați **0** pentru a anula timpul.

Odată trecut timpul

Odată ce a trecut timpul, zona de gătit se deconectează. Este emis un semnal de avertizare și pe zona de gătit apare 0.0 și pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare 00 timp de 10 secunde.

La apăsarea simbolului ☹, indicatorii se sting și semnalul sonor încetează.

Indicații

- Dacă s-a programat un timp de gătit, pe indicatorul vizual apare întotdeauna timpul acestei funcții. Pentru a consulta timpul de gătit rămas al unei zone de gătit, selectați o zonă și apăsați de două ori simbolul ☹.
- Dacă ați programat o durată pentru mai multe zone de gătit, apare întotdeauna durata zonei de gătit selectate.
- Se poate regla un timp de gătit de până la 99 de minute.

Ceasul avertizor

Ceasul avertizor pentru gătit permite programarea unui timp de până la 99 minute. Nu depinde de alte reglaje. Această funcție nu oprește automat zona de gătit.

Se programează astfel

1. Apăsați simbolul ☹. Indicatorul ↻ se iluminează. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se iluminează 00.

2. Reglați timpul dorit cu ajutorul simbolurilor de la **1** la **9**.

Peste câteva secunde începe să se deruleze timpul.

Odată trecut timpul

Odată trecut timpul, este emis un semnal sonor. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se aprinde 00 și ↻. După ce apăsați simbolul ☹ indicatorii se sting.

Modificarea sau anularea duratei

Apăsați simbolul ☹, indicatorul ↻ se iluminează.

Modificați durata cu simbolurile de la **1** la **9** sau apăsați **0** pentru a anula durata.

Funcția protecție la curățare

Dacă se curăță panoul de comandă în timp ce plita de gătit este pornită, reglajele se pot modifica.

Pentru a evita, plita de gătit dispune de funcția protecție la curățare. Apăsați simbolul ☹. Este emis un semnal. Panoul de comandă rămâne blocat timp de 35 secunde. Acum se

poate curăța suprafața panoului de comandă fără a risca modificarea reglajelor.

Indicație: Blocajul nu afectează întrerupătorul principal. Se poate opri plita de gătit când doriți.

Limitarea automată a timpului

Dacă zona de gătit este în funcțiune o perioadă de timp îndelungată și nu se realizează nicio modificare la reglaj, se activează limitarea automată a timpului.

Zona de gătit încetează să încălzească. Pe indicatorul vizual al zonei de gătit clipește alternativ **F8** și indicatorul de căldură reziduală **h/H**.

La apăsarea oricărui simbol, se stinge indicatorul. Acum se poate reveni la reglarea zonei de gătit.

Atunci când se activează limitarea automată, aceasta se pune în funcțiune de la nivelul de putere selectat (de la 1 la 10 ore).

Reglaje de bază

Aparatul prezintă reglaje de bază variate. Aceste reglaje se pot adapta necesităților utilizatorului.

Indicator	Funcție
c 1	Siguranță automată pentru copii ☹ Dezactivată.* ! Activată.
c 2	Semnale sonore ☹ Semnal de confirmare și semnal de eroare dezactivate. ! Numai semnalul de confirmare dezactivat. 2 Toate semnalele activate.*
c 5	Programare automată a timpului de gătit ☹ Oprit.* 1-99 Timp de deconectare automată.

*Reglaj din fabrică

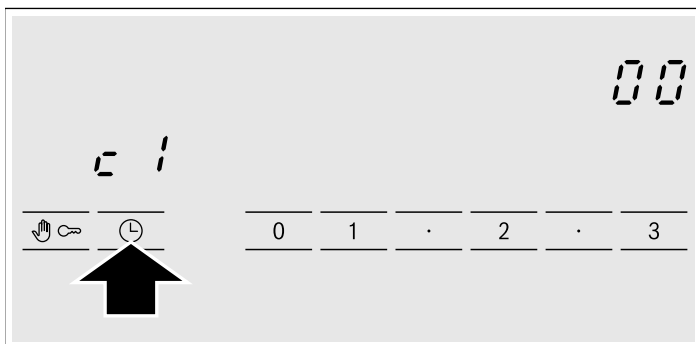
Indicator	Funcție
c 6	Durata semnalului de avertizare a funcției de programare a timpului 1 10 secunde*. 2 30 secunde. 3 1 minut.
c 7	Funcția Power-Management 0 = Dezactivată.* 1 = 1000 W. putere minimă. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 sau 9. = puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit 0 Nelimitat: rămâne selectată ultima zonă de gătit programată.* 1 Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar timp de 10 secunde.
c 0	Revenirea la reglajele implicite 0 Reglaje personale.* 1 Revenirea la reglajele din fabrică.

*Reglaj din fabrică

Accesarea setărilor de bază

Plita trebuie să fie deconectată.

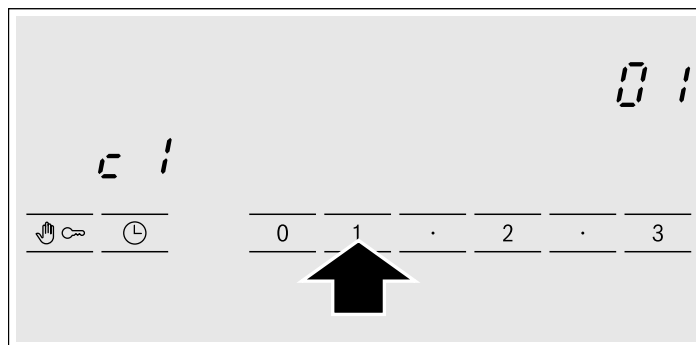
1. Conectați plita de la comutatorul principal.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul ⌚ timp de 4 secunde.



În stânga display-ului apare c 1, iar în dreapta 00.

3. Atingeți de atâtea ori simbolul ⌚, până când apare funcția dorită.

4. Apoi selectați setarea dorită în domeniul de setări.



5. Atingeți simbolul ⌚ pentru cel puțin 4 secunde. Setările au fost memorate.

Leșirea din reglajele de bază

Oprii plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Întreținere și curățare

Recomandările și indicațiile menționate în acest capitol sunt de ajutor la curățarea și întreținerea optime ale plitei de gătit

Plită de gătit

Curățare

Curățați plita după fiecare utilizare. În acest mod, se va evita ca resturile lipicioase să se ardă. Nu curățați plita de gătit până ce nu este suficient de rece.

Utilizați doar produse de curățare adecvate pentru plite de gătit. Respectați indicațiile care figurează pe ambalajul produsului.

Nu utilizați niciodată:

- Mașini de spălat vase fără diluare
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Produse abrazive
- Produse corozive cum ar fi spray-ul pentru cuptoare sau produsele de scos petele

- Bureți care zgârie
- Dispozitive de curățare la presiune înaltă sau dispozitive de curățare cu aburi

Cea mai bună metodă de eliminare a murdăriei rezistente este utilizarea unei raclete pentru sticlă. Respectați indicațiile producătorului.

Raclete adecvate pentru sticlă se pot achiziționa prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau de la magazinul nostru online.

Rama plitei de gătit

Pentru a evita deteriorarea ramei plitei de gătit, țineți cont de următoarele indicații:

- Utilizați doar apă caldă cu un pic de săpun
- Nu utilizați niciodată produse ascuțite sau abrazive
- Nu utilizați racleta pentru sticlă

Repararea avariilor

În mod normal, avariile se datorează unor mici detalii. Înainte de a anunța Serviciul de Asistență Tehnică, trebuie să se țină seama de următoarele recomandări și indicații.

Indicator	Avarie	Soluție
niciuna	S-a întrerupt alimentarea cu energie electrică. Conexiunea aparatului nu s-a făcut conform cu schema de conexiuni. Avarie la sistemul electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o întrerupere în alimentarea cu energie electrică. Verificați dacă aparatul s-a conectat conform cu schema de conexiuni. Dacă verificările anterioare nu rezolvă avaria, anunțați Serviciul de Asistență Tehnică.
E clipește	Panoul de comandă este umed sau a fost depozitat vreun obiect deasupra lui.	Uscați zona panoului de comandă sau îndepărtați obiectul.
E_r + număr / d + număr / E + număr	Avarie la sistemul electronic.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați din nou.*
FQ / FG	S-a produs o eroare internă la funcționare.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați din nou.*
$F2$ / $F5$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și a oprit zona de gătit corespunzătoare.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient. Apăsăți, în continuare, un simbol oarecare de pe plita de gătit.*
$F4$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și s-au oprit toate zonele de gătit.	
$U1$	Tensiune de alimentare incorectă, în afara limitelor normale de funcționare.	Luați legătura cu distribuitorul de energie electrică.
$U2$ / $U3$	Zona de gătit s-a supraîncălzit și s-a oprit pentru a proteja plita.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient și porniți-o din nou.

* Dacă indicatorul persistă, anunțați Serviciul de Asistență Tehnică.

Nu plasați niciun recipient cald pe panoul de comandă.

Zgomot normal în timpul funcționării aparatului

Tehnologia de încălzire prin inducție se bazează pe crearea de câmpuri electromagnetice care determină căldura să se genereze direct la baza recipientului. Toate acestea, depinzând de conformația recipientului, pot genera anumite zgomote sau vibrații precum cele descrise în continuare:

Un zgomot puternic ca cel al unui transformator

Acest zgomot se produce la gătirea la un nivel de putere ridicat. Cauza lui este cantitatea de energie care se transmite de la plita de gătit la recipient. Acest zgomot dispare sau se reduce, de îndată ce se micșorează nivelul de putere.

Un șuierat ușor

Zgomotul menționat se produce atunci când recipientul este gol. Acest zgomot dispare de îndată ce se introduce apă sau alimente în recipient.

Pocnet

Acest zgomot se întâlnește la recipientele compuse din diferite materiale suprapuse. Zgomotul se datorează vibrațiilor produse pe suprafețele de îmbinare a diferitelor suprapuneri de materiale. Acest zgomot provine de la recipient. Cantitatea și modul de gătire a alimentelor pot face intensitatea zgomotului să varieze.

Șuierături înalte

Zgomotele se produc mai ales la recipientele compuse din diferite suprapuneri de materiale, din momentul în care acestea sunt utilizate la putere maximă de încălzire și în același timp pe două zone de gătit. Aceste șuierături dispar sau sunt mai reduse de îndată ce se reduce puterea.

Zgomot la ventilator

Pentru o utilizare adecvată a sistemului electronic, plita de gătit trebuie să funcționeze la o temperatură controlată. Pentru aceasta, plita de gătit este prevăzută cu un ventilator care se activează când temperatura detectată este ridicată. Ventilatorul poate de asemenea funcționa prin inerție, după ce s-a oprit plita de gătit, dacă temperatura detectată este încă prea ridicată.

Zgomotele descrise sunt normale, fac parte din tehnologia de inducție și nu indică vreun defect.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție.

Numărul E și numărul FD:

Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar și în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Preparate testate

Acest tabel a fost elaborat pentru institutele de evaluare cu scopul de a facilita controlarea aparatelor noastre.

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție HEZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță Ø 16 cm, 1,2 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 16 cm, 1,7 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 22 cm, 4,2 l pentru zonele de gătit de Ø 18 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru zonele de gătit de Ø 18 cm

Preparate testate	Zonă de gătit	Preîncălzire		Gătire		
		Nivel de putere	Durată (Min:S)	Capac	Nivel de putere	Capac
Topire ciocolată						
Recipient: cratiță						
Glazură de ciocolată (de ex. marca Dr. Oetker neagră 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nu
Încălzirea și păstrarea caldă a supei de linte						
Recipient: Oală						
Temperatură inițială 20 °C						
<i>Supă de linte*</i>						
Cantitate 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 fără a amesteca	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 fără a amesteca	Da	1.	Da
<i>Supă de linte la conservă, de ex. linte cu cârnați Erasco</i>						
Cantitate 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 se amestecă după aprox. 1:00	Da	1.	Da
Cantitate 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 se amestecă după aprox. 1:00	Da	1.	Da
Preparare sos bechamel						
Recipient: Cratiță						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm					
1. Se topește untul, se amestecă cu făina și sarea și se lasă la încălzit		1	aprox. 3:00	Nu		
2. Se adaugă laptele și se lasă sosul la fiert amestecând continuu		7	aprox. 5:20	Nu		
3. Când sosul bechamel începe să fiarbă, lăsați-l pe foc încă 2 minute amestecând continuu					1	Nu

*Conform standardului DIN 44550

**Conform standardului DIN EN 60350-2

Preparate testate	Zonă de gătit	Preîncălzire			Gătire	
		Nivel de putere	Durață (Min:S)	Capac	Nivel de putere	Capac
Gătire orez cu lapte						
Recipient: Oală						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Încălziți laptele până ce începe să se ridice. Schimbați nivelul de gătit recomandat și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea						
Ingrediente: 190 g. orez cu bob rotund, 23 g. zahăr, 750 ml. lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	Nu	2 se amestecă după aprox. 10:00	Da
Ingrediente: 250 g. orez cu bob rotund, 30 g. zahăr, 1 l. lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 18 cm					
Gătirea orezului*						
Recipient: Oală						
Temperatura apei 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bob rotund, 300 g apă și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 600 g apă și un vârf cuțit sare	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Da	2.	Da
Prăjire cotlet de porc						
Recipient: Tigaie						
Temperatura inițială a cotletului: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nu	7	Nu
2 bucăți de cotlet (greutate totală aprox. 200 g, 1 cm grosime)						
Preparare clătite**						
Recipient: Tigaie	Ø 18 cm	9	1:30	Nu	7	Nu
55 ml aluat de clătite						
Prăjire cartofi ultracongealați						
Recipient: Oală						
Ingrediente: 1,8 kg ulei de floarea-soarelui, pentru gătit: 200 g cartofi prăjiți ultracongealați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Până când temperatura uleiului este de 180 °C	Nu	9	Nu

*Conform standardului DIN 44550

**Conform standardului DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000941622

00
931010