

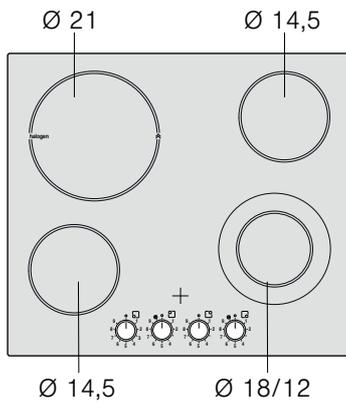
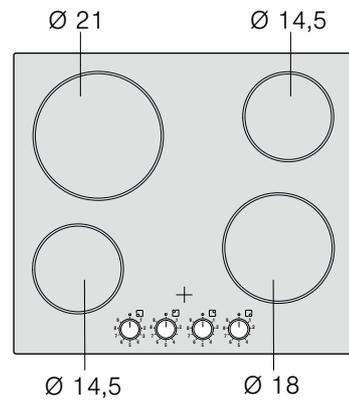
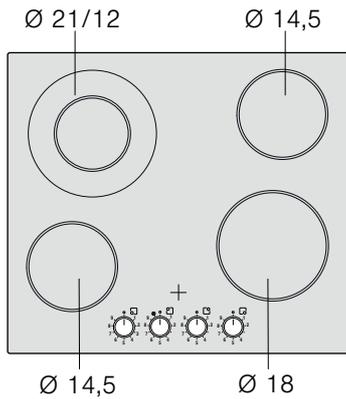


PKE6..V14, PKF6..V14, PKQ6..V14
Plită



BOSCH

[ro] Instrucțiuni de utilizare

PKQ6..V14**PKE6..V14****PKF6..V14**

ro Cuprins

Instrucțiuni de securitate	2	Tabel de preparare.....	6
Cauzele avariilor.....	4	Curățarea și îngrijirea	7
Protecția mediului	4	Placa vitroceramică.....	7
Eliminarea deșeurilor, cu protejarea mediului.....	4	Rama plitei.....	7
Recomandări pentru economisirea energiei.....	4	Unitățile de service abilitate	7
Familiarizarea cu aparatul	5		
Panoul de comandă.....	5		
Pozițiile de fierbere.....	5		
Indicatorul pozițiilor de fierbere și al căldurii reziduale.....	5		
Pornirea plitelor	5		
Conectarea și deconectarea plitei.....	5		
Setarea poziției de fierbere.....	5		

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 despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea în gospodării private și mediul casnic. Utilizați aparatul numai pentru pregătirea mâncărurilor. Supravegheați permanent aparatul în timpul funcționării.

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

Acest aparat poate fi utilizat de copii peste 8 ani și persoane cu calități fizice, senzoriale sau mentale reduse, numai sub supraveghere sau dacă au fost instruite privind exploatarea în siguranță a aparatului și dacă au înțeles care sunt pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Nu este permis ca întreținerea și curățarea aparatului să fie efectuate de copii nesupravegheați.

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.

Pericol de provocare a arsurilor!

Pozițiile de fierbere și zona din jurul lor devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Nu permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie.

Pericol de electrocutare!

- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Curățarea cu aburi poate provoca electrocutări. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.
- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră. Dacă aparatul este defect, deconectați siguranța de la panoul de siguranțe.

Pericol de vătămare!

Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

Avarie	Cauză	Măsură
Pete	Preparate vărsate	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică	Verificați vesela.
Schimbări de culoare	Produse de curățare neadecvate	Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică
	Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)	Ridicați oalele și tigăile când le deplasați pe plită.
Defecte superficiale	Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr	Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

Despachetați aparatul și evacuați ambalajul în mod ecologic.

Eliminarea deșeurilor, cu protejarea mediului



Acest aparat corespunde directivei europene 2002/96/CE referitoare la aparatele electrice și electronice uzate (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Directiva oferă cadrul unei recuperări și valorificări a aparatelor uzate valabile pentru întreaga UE.

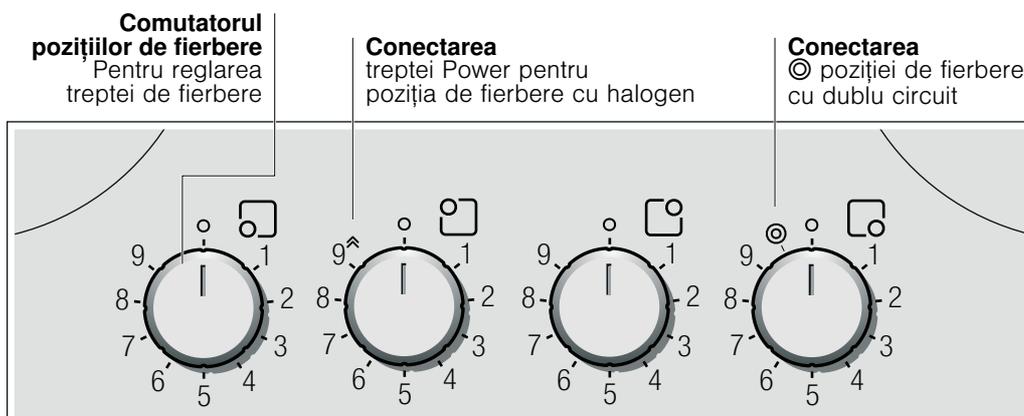
Recomandări pentru economisirea energiei

- Închideți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de patru ori mai multă energie. Un capac din sticlă permite să vedeți conținutul fără a fi nevoie să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu baze plane. Bazele deformate cresc consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă cu dimensiunea poziției de fierbere. Oalele prea mici pe poziția de fierbere duc în mod special la pierderi de energie. Atenție: producătorii veselei indică de multe ori diametrul de sus al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul bazei oalei.
- Pentru cantități mici, utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Comutați la timp înapoi, pe o treaptă mai scăzută de fierbere.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diverse plite. La pagina 2 găsiți sumarul caracteristicilor dimensionale.

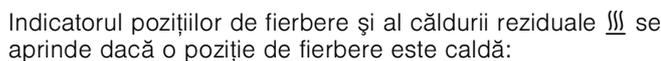
Panoul de comandă



Pozițiile de fierbere

Poziția de fierbere	Conectare și deconectare
○ Poziția de fierbere cu un circuit	
⊙ Poziția de fierbere cu două circuite	Conectare: rotiți spre dreapta comutatorul poziției de fierbere până la ⊙. Setarea treptei de fierbere. Deconectare: rotiți comutatorul poziției de fierbere până la 0 și setați din nou. Nu rotiți niciodată comutatorul pozițiilor de fierbere către 0 peste simbolul ⊙.
⊕ Plită halogen	Recomandare: Nu priviți în lumina halogen, aceasta orbește.
⊕ Poziția de fierbere cu halogen cu treaptă Power	Conectare: poziționați comutatorul pozițiilor de fierbere pe treapta ⬆. Comutatorul pozițiilor de fierbere se fixează. Deconectare: Rotiți comutatorul pozițiilor de fierbere de pe treapta Power pe treapta de fierbere dorită.

Indicatorul pozițiilor de fierbere și al căldurii reziduale

Indicatorul pozițiilor de fierbere și al căldurii reziduale  se aprinde dacă o poziție de fierbere este caldă:

- În timpul funcționării, scurt timp după ce ați pornit o poziție de fierbere - indicatorul arată poziția de fierbere.

- După fierbere, dacă poziția de fierbere încă este caldă - indicatorul arată căldura reziduală.

Puteți utiliza căldura reziduală pentru a economisi energie, de ex. pentru a păstra cald un preparat mic sau pentru a topi ciocolata.

Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să setați pozițiile de fierbere. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Conectarea și deconectarea plitei

Puteți porni și opri plita cu ajutorul întrerupătoarelor pozițiilor de fierbere.

Setarea poziției de fierbere

Cu ajutorul comutatoarelor pozițiilor de fierbere puteți seta puterea termică a acestora.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

Simbolul din câmpul de afișare indică pentru care dintre pozițiile de fierbere este valabilă afișarea: de ex.  pentru poziția de fierbere din spate, dreapta.

Indicație: Controlul poziției de fierbere se realizează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Chiar și în cazul treptei celei mai mari de putere, încălzirea se poate conecta și deconecta.

Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare și treptele de fierbere depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

În cazul încălzirii preparatelor cu sosuri mai groase, amestecați la intervale regulate.

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

	Treapta de fierbere îndelungată	Durata de fierbere îndelungată în minute
Topire		
Ciocolată, glazură, gelatină	1	-
Unt	1-2	-
Încălzirea și menținerea la cald		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1-2	-
Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic		
Perișoare, găluște	4*	20-30 min.
Pește	3*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. sos beșamel	1	3-6 min.
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	3	15-30 min.
Cartofi fierți în coajă	3-4	25-30 min.
Cartofi natur	3-4	15-25 min.
Paste făinoase, fidea	5*	6-10 min.
Tocane, supe	3-4	15-60 min.
Legume	3-4	10-20 min.
Legume, congelate	3-4	10-20 min.
Preparare în oala sub presiune	3-4	-
Preparare înăbușită		
Rulade	3-4	50-60 min.
Friptură înăbușită	3-4	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min.
Prăjire**		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10 min.
Șnițel, congelat	6-7	8-12 min.
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12 min.
Pește și file de pește natur	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește pane	4-5	8-20 min.
Pește și file de pește, pane și congelat de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min.
Clătite	5-6	continuu

* Fierbere îndelungată fără capac

** Fără capac

Curățarea și îngrijirea

Indicațiile din acest capitol vă vor ajuta la curățarea plitei dvs. Puteți obține substanțele adecvate pentru curățare și îngrijire de la serviciul nostru pentru clienți sau prin e-Shop.

Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive

- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura și de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Rama plitei

Pentru a evita deteriorarea ramelor plitelor, respectați următoarele recomandări:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Nu utilizați produse agresive sau abrazive.
- Nu utilizați răzuitoarea pentru geamuri.

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:

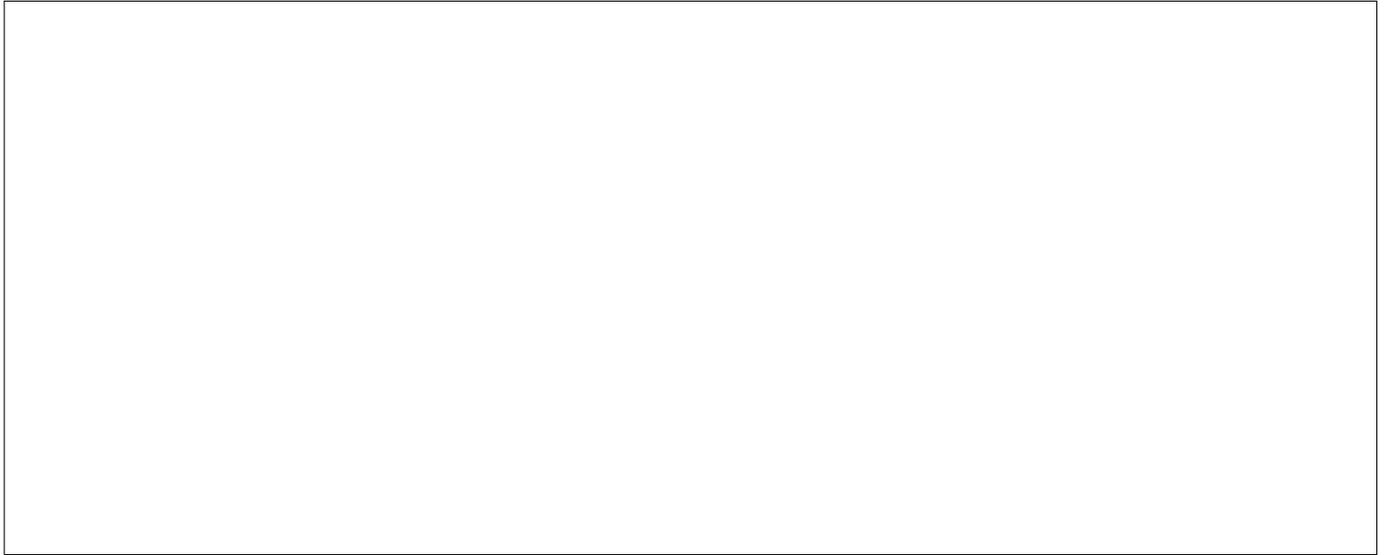
Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

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.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000435201

910321