



BOSCH



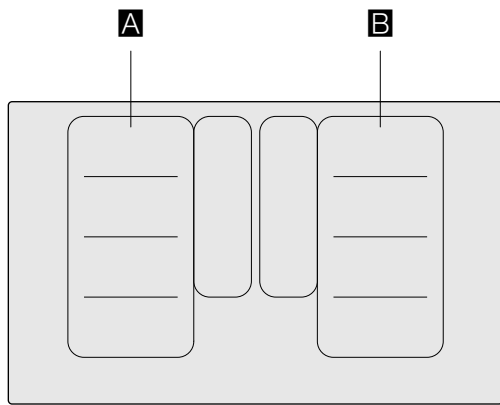
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**





Plită

PXY8..K...

[ro] Instrucțiuni de utilizare

Plită













		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Cuprins

 Utilizarea conform destinației	5	 Funcția ShortBoost	20
 Instrucțiuni de siguranță importante	6	Recomandări de utilizare	20
 Cauzele avariilor	7	Activare	20
Vedere de ansamblu	7	Dezactivare	21
 Protecția mediului	8	 Funcția de menținere la cald	21
Recomandări pentru a reduce consumul de energie	8	Activare	21
Evacuarea corectă ca deșeu	8	Dezactivare	21
 Gătitul cu inducție	8	 Transferul setărilor	22
Avantaje la gătitul cu inducție	8	Activare	22
Recipiente	8	 Funcțiile de asistență la gătit	23
 Familiarizarea cu aparatul	10	Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit	23
Panoul de comandă	10	Vase de gătit adecvate	24
Zonele de gătit	11	Senzori și accesorii speciale	24
Imaginea de ansamblu a meniurilor	11	Funcții și trepte de preparare termică	24
Indicatorul de căldură reziduală	12	Preparate recomandate	27
 Operarea aparatului	12	Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă	35
Prima utilizare	12	Asistență	37
Conectarea și deconectarea plitei	12	 Senzor de temperatură fără cablu	37
Setarea zonei de gătit	12	Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu	37
Recomandări pentru gătit	13	Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă	38
 Zona Flex	16	Curățare	38
Recomandări pentru utilizarea recipientelor	16	Înlocuirea bateriei	39
Folosirea ca două poziții de gătit independente	16	Declarație de conformitate	39
Ca poziție de gătit unică	16	 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	40
 Funcția Move	17	Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor	40
Activare	17	Siguranță automată pentru copii	40
Dezactivare	17	 Protecția la ștergere	40
 Zona FlexPlus	18	Activare	40
Indicații cu privire la veselă	18	Dezactivare	40
Activare	18	 Deconectarea automată de siguranță	40
Dezactivare	18	 Setări de bază	41
 Funcții de timp	19	Pentru setările de bază:	41
Programarea timpului de preparare	19	Meniul Setări de bază	41
Timer pentru timpi scurți	19	Părăsirea setărilor de bază	41
Funcția de cronometru	19	Salvarea modificărilor sau renunțarea la acestea	41
 Funcția PowerBoost	20		
Activare	20		
Dezactivare	20		

	Afișajul consumului de energie	42
	Testul vaselor de gătit	42
	PowerManager	43
	Home Connect	43
	Instalare	43
	Setări Home Connect	45
	Actualizare software	47
	Telediagnoza	48
	Indicație pentru protecția datelor	48
	Declarație de conformitate	48
	Racord hotă	49
	Inițializare	49
	Deconectare de la rețea	50
	Comandarea hotei prin intermediul plitei	50
	Setările sistemului de comandă a hotei	51
	Curățarea	52
	Plită de gătit	52
	Rama plitei	52
	Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)	53
	Defecțiuni – ce este de făcut?	54
	Indicații, avertizări și mesaje de eroare	54
	Recomandări	54
	Modul Demo	55
	Unitatea service abilitată	56
	Numărul E și numărul FD	56
	Preparate de verificare	57

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



Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și de 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 rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

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

Folosiți exclusiv dispozitivele de protecție sau grătarele de protecție pentru copii, care au fost aprobate de noi. Dispozitivele de protecție sau grătare de protecție pentru copii, care sunt inadecvate, 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 mental 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. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Este necesară supravegherea procesului de preparare. Un proces de preparare scurt trebuie supravegheat continuu.

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.

În cazul în care purtați un echipament medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă la medicul dvs. că acesta corespunde Directivei 90/385/CEE a Consiliului Comunității Europene din 20 iunie 1990, precum și standardelor DIN EN 45502-2-1 și DIN 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 mânere care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări regulamentare, folosirea acestei plite nu reprezintă niciun pericol.

Instrucțiuni de siguranță importante

Avertizare – Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată focul cu apă. Deconectați zona de gătit. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau cu 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.
- Nu este permisă folosirea niciunor acoperitoare pentru plită. Acestea pot duce la survenirea unor accidente, de exemplu din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Avertizare – 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.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect 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 fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea 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.

Avertizare – Pericol prin magnetizare!

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic. Elementele magnetice pot deteriora implanturile electronice, de ex. stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină. De aceea, este recomandabil ca persoanele cu implanturi electronice să nu poarte senzorul de temperatură în buzunarele hainelor și să păstreze o distanță minimă de 10 cm în raport cu stimulatorul cardiac sau alt aparat medical similar.

Avertizare – Pericol de defecțiune!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară. Nu depozitați obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie în sertarul de sub plită. Acestea pot fi absorbite și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire. Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

- Senzorul de gătit fără fir este dotat cu baterie, care poate fi avariata dacă este supusă la temperaturi ridicate. Scoateți senzorul de pe vasul de gătit și țineți-l la distanță de orice sursă de căldură.
- La îndepărtarea sa de pe oală, senzorul de temperatură poate fi foarte fierbinte. Pentru a-l îndepărta, folosiți mănuși de bucătărie sau un șervet.
- 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 avariilor**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 de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

Deteriorări	Cauza	Măsură
Pete	Preparate revărsate.	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.
	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.
	Fundurile rugoase ale vaselor zgârie plita.	Verificați vesela pentru gătit.
Decolorări	Produse de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip.
	Urme lăsate de oale trase.	Atunci când le deplasați, ridicați oalele și tigăile.
Deformare concavă	Zahăr, alimente cu conținut mare de zahăr.	Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri.

Protecția mediului

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

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 gătire. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Senzorul de temperatură fără cablu este echipat cu o baterie. Eliminați ca deșeu într-un mod ecologic bateria consumată.

Gătitul cu inducție

Avantaje la gătitul cu inducție

Gătitul cu inducție se deosebește radical de gătitul obișnuit, căldura fiind generată direct în vasul de gătit. Acest lucru oferă o serie întreagă de avantaje:

- Economie de timp la fierbere și prăjire.
- Economie de energie.
- Întreținere și curățare mult mai ușoare. Mâncărurile revărsate nu se lipesc foarte repede prin ardere.
- Controlul căldurii și siguranță; plita mărește sau reduce alimentarea cu căldură imediat după fiecare operare. Zona de gătit cu inducție întrerupe alimentarea cu căldură imediat ce vasul de gătit este luat de pe zona de gătit, fără ca aceasta să fi fost deconectată în prealabil.

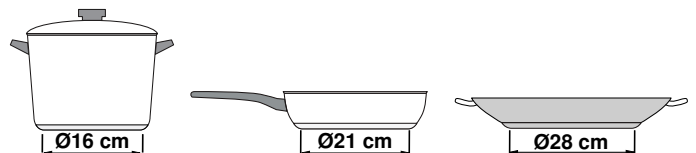
Recipiente

Utilizați numai veselă feromagnetică pentru prepararea cu inducție, ca de exemplu:

- Veselă din oțel emailat
- Veselă din fontă
- Veselă specială din oțel inoxidabil, adecvată pentru prepararea cu inducție.

Pentru a verifica dacă vesela este adecvată pentru prepararea cu inducție, puteți consulta capitolul → "Testul vaselor de gătit".

Pentru un rezultat bun al preparării, este recomandabil ca zona feromagnetică a fundului oalei să corespundă mărimii zonei de gătit. În cazul în care vesela de pe o zonă de gătit nu este recunoscută automat, încercați din nou pe o poziție de fierbere cu un diametru mai mic.

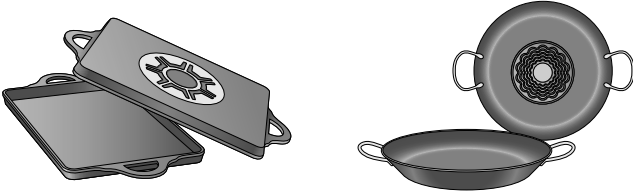


În cazul în care zona de gătit flexibilă va fi utilizată ca poziție de gătit unică, pot fi utilizate vase mai mari, care sunt adecvate îndeosebi pentru această zonă. Informații cu privire la poziționarea vasei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex".

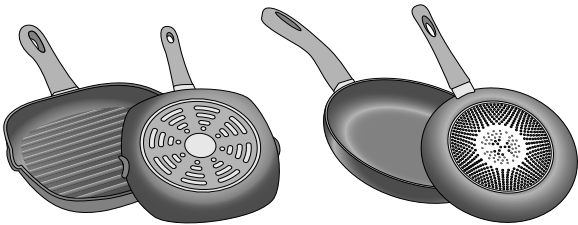


Există și vase pentru plite cu inducție al căror fund nu este complet feromagnetic:

- În cazul în care fundul vasului de gătit este numai parțial feromagnetic, se va încălzi numai suprafața feromagnetică. De aceea, se poate produce o distribuție neuniformă a căldurii. Zona care nu este feromagnetică poate prezenta o temperatură prea redusă pentru gătit.



- În cazul în care materialul fundului vasului de gătit constă, printre altele, din părți de aluminiu, atunci suprafața feromagnetică este de asemenea redusă. Se poate întâmpla ca acest vas de gătit să nu se încălzească cum trebuie sau ca eventual să nici nu fie recunoscut automat.



Recipiente inadecvate

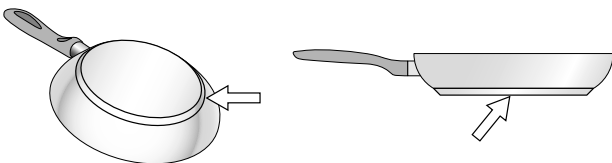
Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

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

Proprietăți ale fundului vasului de gătit

Textura fundului veselei poate influența rezultatul preparării. Utilizați oale și tigăi din materiale care repartizează uniform căldura în vas, de ex. oale cu fund tip "sandwich" din oțel inoxidabil, astfel economisindu-se timp și energie.

Utilizați vase de gătit cu fundul plat, fundurile care nu sunt plate afectează negativ alimentarea cu căldură.



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.

Recunoașterea automată a vasului

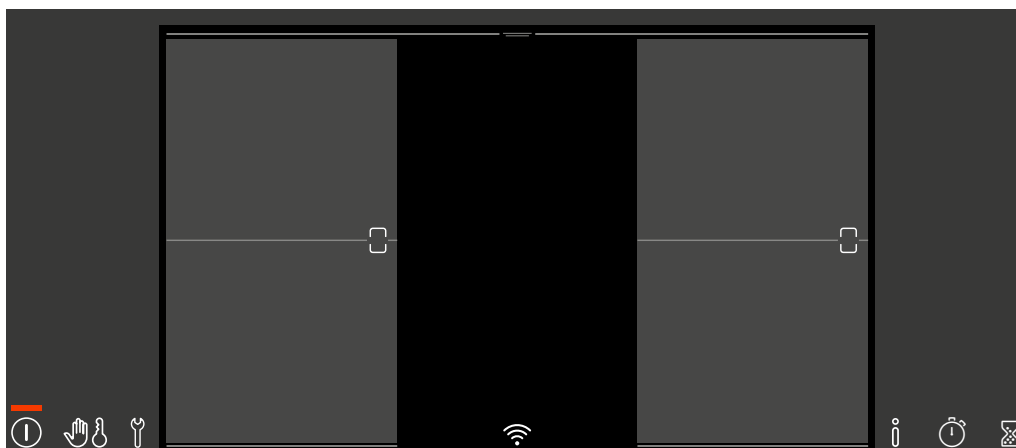
Fiecare zonă de gătit dispune de o limită inferioară de recunoaștere automată a vasului, aceasta depinde de diametrul feromagnetic și de materialul fundului vasului. De aceea, este recomandabil să folosiți întotdeauna acea zonă de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului.

Familiarizarea cu aparatul

Găsiți informații despre dimensiunile și puterile zonelor de gătit în → *Pagina 2*

Indicație: . În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.

Panoul de comandă



Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Blocarea panoului de comandă în scopuri de curățare Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
	Setări de bază
	Meniul Info
	Funcția cronometru
	Timer pentru timpi scurți
	Zona Flex
0...Boost	Domeniul de setări
	1...9 Trepte de preparare termică
	 Funcția de menținere la cald
	 Funcția PowerBoost
	 Funcția ShortBoost
menu	Meniul Moduri de preparare:
	 Trepte de preparare termică
	 Asistență
	 Funcții de preparare
	 Sensor de prăjire
	 Funcția Move
	Programarea timpului de preparare
	Sistem de comandă hotă
	WLAN

Câmpurile cu senzori

Senzorii sunt prevăzuți cu câmpuri tactile. Pentru a selecta o funcție, atingeți simbolul corespunzător. Pe display apar funcțiile disponibile.

Indicații

- Păstrați panoul de comandă mereu curat și uscat. Umiditatea poate perturba funcționarea.
- Nu așezați niciodată vase de gătit fierbinți pe displayul tactil. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Zonele de gătit

Zona de gătit		
	Zonă de gătit ușor	Folosiți un vas de gătit cu o dimensiune adecvată.
	Zonă de gătit flexibilă	A se vedea secțiunea → "Zona Flex"
	Zona de gătit FlexPlus	Zonele de gătit FlexPlus se conectează întotdeauna împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau stânga. A se vedea secțiunea → "Zona FlexPlus"

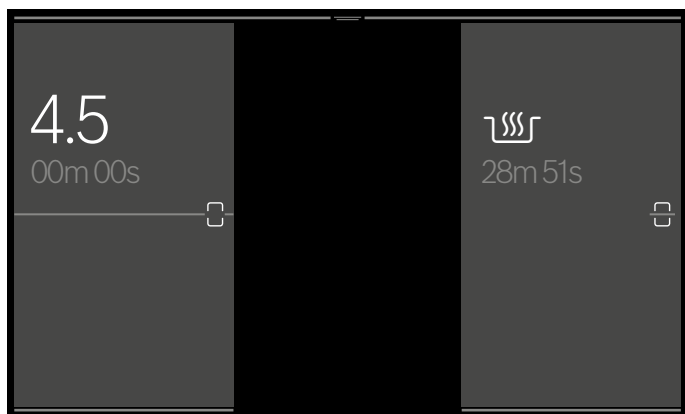
Folosiți numai vase adecvate pentru gătitul cu inducție, a se vedea secțiunea → "Gătitul cu inducție"

Imaginea de ansamblu a meniurilor

Structura intuitivă a meniului plitei dumneavoastră vă va ajuta să vă orientați rapid. Aici aflați mai multe despre meniurile cele mai importante.

Ecranul principal

În ecranul principal apare o listă cu zonele de gătit de care dispune plita. În zonele de gătit active sunt afișate modurile de preparare, treptele de preparare termică și funcțiile de timp.



Domeniul de setări

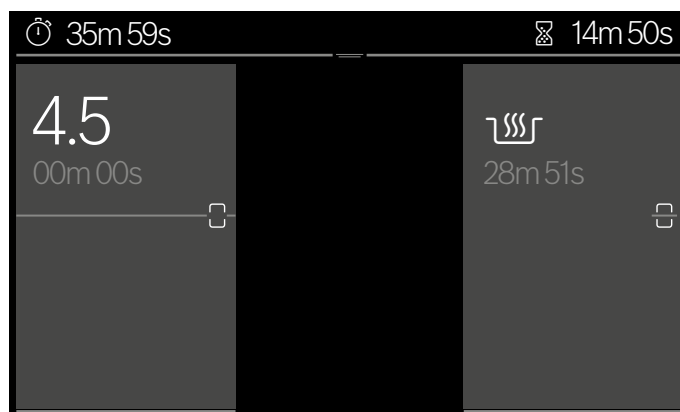
În domeniul de setări al unei zone de gătit puteți configura treptele de preparare termică, timpii de preparare și diferitele moduri de gătit pentru această zonă de gătit.

Pentru a ajunge la domeniul de setări, atingeți zona de gătit dorită.

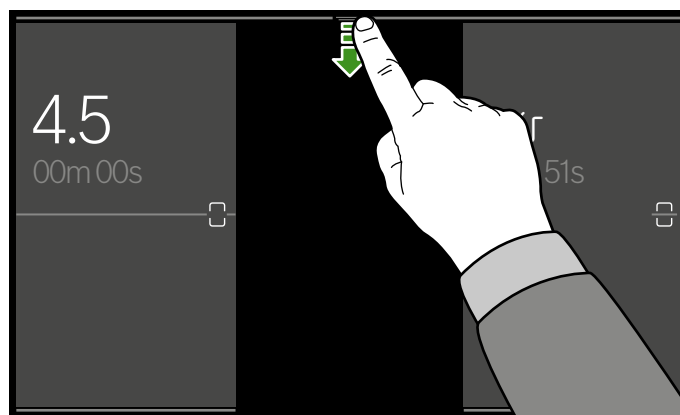


Rândul de stare

În rândul care indică starea curentă apar timerul pentru timp scurt, funcția cronometru și alte setări care pot fi efectuate.



Când este evidențiat rândul care indică starea curentă, glisați cu degetul spre partea inferioară a afișajului.



Trageți rândul de stare din nou în sus pentru a-l ascunde.

Meniul Info

Prin intermediul meniului Info puteți obține informații referitoare la aparat.






La accesarea meniului Info atingeți senzorul

Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți simbolul

Meniul Info nu este singura sursă de informații privind funcțiile curente. Alternativ, puteți să atingeți lung, pentru câteva secunde, simbolul funcției dorite. Pe ecran apare fereastra de informații care descrie funcția curentă.

Meniul Moduri de preparare

Plita dispune de mai multe moduri de preparare.

Moduri de preparare	Funcție
 Trepte de putere	Selectarea temperaturii pentru zona de gătit.
 Assist	Prăjire și fierbere cu preselecția preparatelor.
 Funcții de gătit	Fierbere cu recunoașterea automată a temperaturii prin senzorul de fierbere fără cablu. Indicație: Funcția este operațională doar dacă este realizată conexiunea dintre senzorul de fierbere fără cablu și panoul de comandă.
 Senzor de prăjire	Prăjire cu detectarea automată a temperaturii plitei.
 MoveMode	Reglarea temperaturii prin poziția veselei pe zonele de gătit.

Pentru a accesa meniul Moduri de preparare, atingeți menu în domeniul de setări al zonei de gătit.

Indicatorul de căldură reziduală

Plita dispune de un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit. Acesta indică faptul că o zonă de gătit mai este încă fierbinte. Nu atingeți zona de gătit atâta timp cât câmpul acesteia are un iluminat de fundal în culoarea roșie.

Atunci când zona de gătit va fi deconectată după un proces de preparare, se aprinde indicatorul de căldură reziduală. Chiar dacă plita este deja deconectată, indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins atâta timp cât zona de gătit încă mai este caldă.

Operarea aparatului

În acest capitol puteți citi cum se efectuează setarea unei zone de gătit. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

Prima utilizare


La prima activare a aparatului apare în panoul de afișare meniul, pentru a realiza setările.


Ulterior se afișează ecranul principal.

Indicație: Limba și toate celelalte setări pot fi modificate oricând. În capitolul → "Setări de bază" găsiți informații suplimentare cu privire la selectarea limbii.

Conectarea și deconectarea plitei

Conectați și deconectați plita de la comutatorul principal.

Pornire: atingeți simbolul . Se emite un semnal și ecranul tactil se aprinde. După o perioadă scurtă de conectare, plita este pregătită de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul  până când se stinge afișajul de deasupra comutatorului principal. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

Indicații

- Plita se deconectează automat când toate zonele de gătit sunt deconectate mai mult de 30 de secunde.
- Setările alese rămân memorate primele 10 minute după deconectarea plitei. Dacă, în acest timp, plita este pornită din nou, setările anterioare sunt aplicate. Informațiile privind schimbarea timpului în care setările selectate sunt stocate sunt incluse în capitolul → "Setări de bază".

Setarea zonei de gătit

Setați treapta de putere dorită de la 1 până la 9.

Treapta de putere 1 = treapta cea mai scăzută.

Treapta de putere 9 = treapta cea mai înaltă.

Fiecare treaptă de putere are o treaptă intermediară.

Indicații

- Pentru a proteja părțile sensibile ale aparatului de supraîncălzire sau de suprasarcină electrică, plita poate reduce temporar puterea.
- Pentru a evita producerea de zgomot de aparat, plita poate reduce temporar puterea.

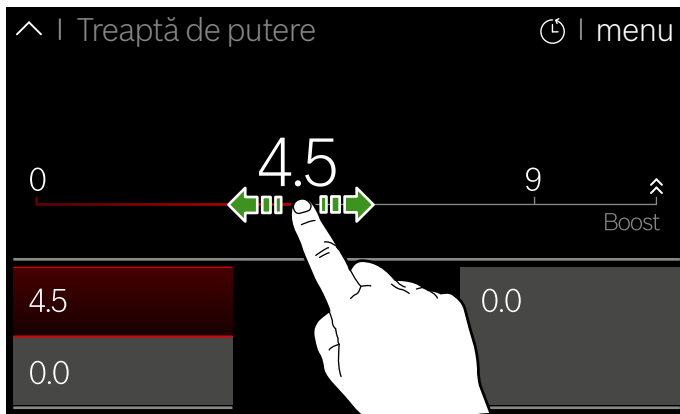
Selectarea zonei de gătit și a treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Prin atingerea afișajului corespunzător, selectați poziția de gătit dorită. În panoul de afișare apare domeniul de setări al poziției de gătit selectate.



2. Glisați cu degetul pe domeniul de setări și atingeți treapta de preparare termică dorită.



Treapta de preparare termică este setată.

Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți din nou poziția de gătit activă.

Indicație: Dacă pe poziția de gătit nu se află niciun vas, treapta de preparare termică se aprinde intermitent. Poziția de gătit se deconectează după un anumit timp.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați poziția de gătit și setați noua treaptă de preparare termică în domeniul de setări.

Deconectarea poziției de gătit

Selectați poziția de gătit și setați treapta de preparare termică 0 în domeniul de setări. Poziția de gătit se deconectează și se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

Funcția Selectare rapidă

Glisați cu degetul spre dreapta pe zona de gătit pentru a seta treapta de putere la 9.0 sau spre stânga pentru a o seta la 0.0. Informații suplimentare privind activarea acestei funcții găsiți în capitolul → "Setări de bază"

Recomandări pentru gătit

Recomandări

- Amestecați din când în când atunci când încălziți piureuri, supe cremă și sosuri groase.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8 - 9.
- La prepararea cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce ies aburi de sub capac. Pentru un rezultat optim al preparării, nu este necesară fierberea.
- După procesul de preparare, lăsați vasul de gătit acoperit până în momentul servirii.
- Pentru prepararea în oala sub presiune, respectați indicațiile producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați un timp prea îndelungat. Timpul optim de preparare poate fi setat cu ajutorul ceasului de bucătărie.
- Pentru un rezultat mai sănătos al preparării este recomandabil să se evite încingerea excesivă a uleiului.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le consecutiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. Este recomandată utilizarea unor mănuși de protecție.
- Recomandări pentru un gătit eficient din punct de vedere energetic găsiți în capitolul → "Protecția mediului"

Tabel pentru preparare

În tabel este indicat care treaptă de fierbere este adecvată pentru fiecare fel de mâncare. Timpul de preparare poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere la cald		
Tocană, de ex. tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte*	1.5 - 2.5	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor*	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Prepararea în lichid sub temperatura de fierbere, fierberea la foc mic		
Găluște de cartofi*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește*	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de ex. sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare la aburi, înăbușire		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte***	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste făinoase, fidea*	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Preparare în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Rulade	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș***	3 - 4	50 - 60

* Fără capac

** Întoarceți de mai multe ori

*** Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5

	Treapta de pre- parare termică	Timpul de pre- parare (min.)
Înăbușire/prăjire cu ulei puțin*		
Șnițel, natur sau pane	6-7	6-10
Șnițel congelat	6-7	6-12
Cotlet, natur sau pane**	6-7	8-12
Friptură (grosime 3 cm)	7-8	8-12
Piept de pasăre (grosime 2 cm)**	5-6	10-20
Piept de pasăre, congelat**	5-6	10-30
Chiftele (3 cm grosime)**	4.5-5.5	20-30
Hamburgeri (2 cm grosime)**	6-7	10-20
Pește și file de pește, natur	5-6	8-20
Pește și file de pește, pane	6-7	8-20
Pește, pane și congelat, de ex. crochete din pește	6-7	8-15
Langustine, 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 la tigaie, congelate	6-7	6-10
Clătite (prăjire în grăsime încinsă, consecutivă)	6.5-7.5	-
Omlete (prăjire consecutivă)	3.5-4.5	3-10
Ouă ochiuri	5-6	3-6
Prăjire în baie de ulei încins* (150-200 g per porție în 1-2 l ulei, prăjire pe porții)		
Produse congelate, de exemplu cartofi prăjiți, crochete de pui	8-9	-
Crochete, congelate	7-8	-
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6-7	-
Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura	6-7	-
Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4-5	-
* Fără capac		
** Întoarceți de mai multe ori		
***Preîncălziți la treapta de preparare termică 8 - 8.5		

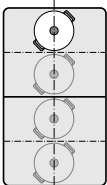
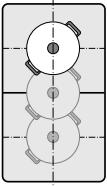
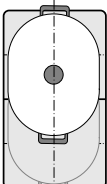
Zona Flex

Ea poate fi utilizată în funcție de necesități, ca zonă unică de gătit sau ca două zone de gătit independente.

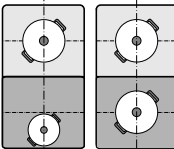
Constă din patru inductoare, care funcționează independent unele de altele. Atunci când este în funcțiune zona flexibilă de gătit, va fi activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

Recomandări pentru utilizarea recipientelor

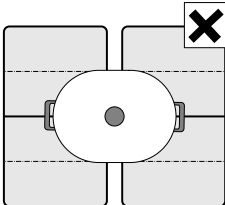
Pentru asigurarea unei bune detectări și distribuții a căldurii, se recomandă centrarea adecvată a recipientului:

Ca poziție de fierbere unică	
	Diametrul mai mic sau egal cu 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele patru poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	Diametrul de peste 13 cm Poziționați vasul de gătit pe una dintre cele trei poziții pe care le puteți vedea în imagine.
	În cazul în care vasul de gătit necesită mai mult de o poziție de fierbere, așezați-l pornind de la marginea superioară sau inferioară a zonei flexibile.

Folosirea ca două zone de gătit independente

	Zone de gătit din față și din spate, fiecare cu două inductoare, pot fi utilizate independent unele de altele. Setări treapta de fierbere dorită pentru fiecare zonă de gătit individuală. Pe fiecare zonă de gătit utilizați numai un sigur vas de gătit.
--	--

Recomandări

	La plitele cu mai mult de o zonă de gătit flexibilă, așezați vesela astfel încât să acopere numai una dintre zonele de gătit flexibile. În caz contrar, pozițiile de gătit nu vor fi activate regulamentar și nu se obține un rezultat bun al preparării.
---	--

Folosirea ca două poziții de gătit independente

Zona de gătit flexibilă este folosită ca două poziții de gătit independente.



Activare

A se vedea capitolul → "Operarea aparatului"

Ca poziție de gătit unică

Folosirea întregii zone de gătit prin conectarea ambelor poziții de gătit.

Legarea celor două zone de gătit

1. Așezați vasul de gătit.
2. Atingeți simbolul  de la zona de gătit pe care se află vasul de gătit.
Se aprinde afișajul .
3. Selectați zona de gătit flexibilă și setați treapta de preparare termică.

Zona de gătit flexibilă este activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Selectați zona de gătit flexibilă și modificați treapta de preparare termică dorită în domeniul de setări.

Adăugarea unui nou vas de gătit

Așezați noul vas de gătit în zona de gătit flexibilă și urmați instrucțiunile din panoul de afișare.

Indicație: În cazul în care vasul de gătit de pe poziția de gătit utilizată va fi deplasat sau ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi păstrată treapta de preparare termică selectată în prealabil.

Separarea celor două poziții de gătit

Atingeți simbolul .

Zona flexibilă a fost dezactivată. Cele două zone de gătit funcționează în continuare ca două zone de gătit independente.

Indicații

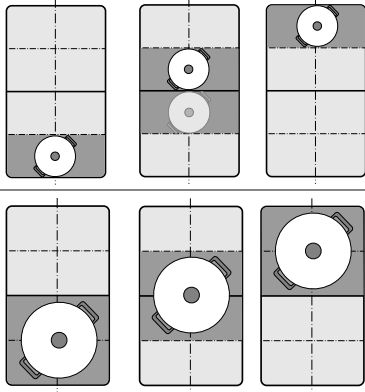
- În cazul în care plita va fi deconectată și reconectată mai târziu, zona de gătit flexibilă va fi comutată din nou pe două poziții de gătit independente.
- Pentru a modifica setarea configurației zonei flexibile, consultați capitolul → "Setări de bază".

Funcția Move

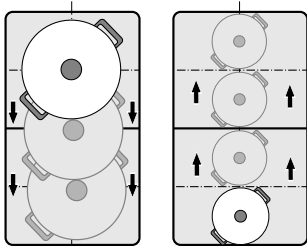
Cu această funcție va fi activată întreaga zonă de gătit flexibilă, care este împărțită în trei sectoare de gătit și ale căror trepte de preparare termică sunt presetate.

Utilizați un singur vas de gătit. Mărimea sectorului de gătit depinde de vasul de gătit utilizat și de poziționarea lui corectă.

Zone de gătit



Cu aceasta este posibilă mutarea unui vas de gătit, în timpul procesului de preparare, pe o altă zonă de gătit cu o altă treapta de preparare termică:



Trepte de putere presetate:

Sectorul din față= treapta de putere 9.0

Sectorul central= treapta de putere 5.0

Sectorul din spate = treapta de putere 1

Treptele de putere presetate pot fi modificate independent una de cealaltă. În capitolul → "Setări de bază" găsiți modul în care puteți efectua modificările.

Indicații

- În cazul în care se detectează mai mult de un vas de gătit pe zona de gătit flexibilă, funcția va fi dezactivată.
- În cazul în care vasul de gătit este mutat în cadrul zonei de gătit flexibile sau este ridicat, plita pornește o căutare automată și va fi setată treapta de preparare termică a acelei zone în care a fost detectat vasul de gătit.
- Alte informații cu privire la mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolul → "Zona Flex"

Activare

1. Selectați o poziție de gătit din zona de gătit flexibilă.
2. Atingeți menu.
3. Selectați opțiunea MoveMode.
Se aprinde afișajul zonei de gătit.
Funcția este activată.

Modificarea treptei de preparare termică

Treptele de preparare termică ale zonelor de gătit individuale pot fi modificate în timpul procesului de preparare. Atingeți zona de gătit dorită și modificați treapta de preparare termică în domeniul de setări.

Indicație: Atunci când se dezactivează funcția, treptele de preparare termică ale celor trei zone de gătit vor fi resetate la valorile presetate.

Dezactivare

Selectați zona de gătit și atingeți butonul Deconectare din domeniul de setări. Poziția de gătit se deconectează și apare indicatorul de căldură reziduală.

Funcția este dezactivată.

Zona FlexPlus

Plita dispune de două zone de gătit FlexPlus, care se găsesc între cele două zone de gătit flexibile și care sunt în funcțiune de fiecare dată cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau din stânga. Astfel pot fi utilizate vase de gătit mai mari și se pot obține rezultate mai bune ale preparării.

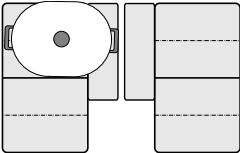
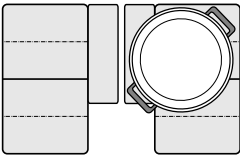
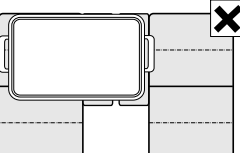
Fiecare dintre cele două zone de gătit FlexiPlus se conectează întotdeauna împreună cu zona de gătit flexibilă din dreapta sau stânga. Nu este posibil ca ele să fie conectate separat.

Indicații cu privire la veselă

Pentru o bună detectare și distribuție a căldurii, este recomandabil ca vasul de gătit să fie așezat centrat.

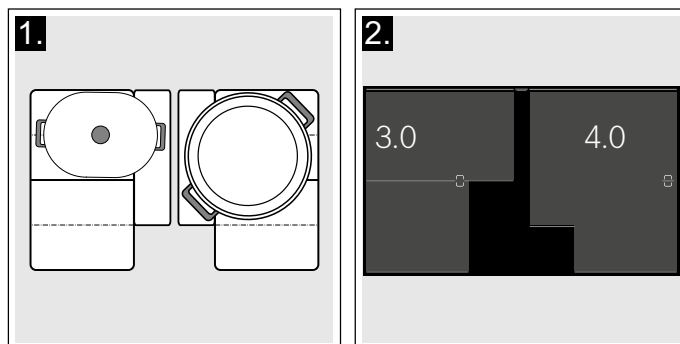
Vasul de gătit ar trebui să acopere poziția de gătit din lateral și zona de gătit FlexPlus.

În funcție de mărimea vasului de gătit, zona de gătit flexibilă poate fi activată ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit:

Așezarea vaselor de gătit	
	Vas de gătit alungit: Activați zona de gătit flexibilă ca două poziții de gătit independente sau ca o singură poziție de gătit.
	Vas de gătit rotund, mare: Activați zona de gătit flexibilă ca o singură poziție de gătit.
	Nu este permis ca vasul de gătit să acopere simultan ambele zone de gătit FlexPlus.

Activare

1. Așezați vasul de gătit pe poziția de gătit și aveți grijă ca el să acopere și zona de gătit FlexPlus.
2. Alegeți zona de gătit și treapta de preparare termică dorită. Afișajul FlexPlus se aprinde.



Zona de gătit FlexPlus este activată.

Dezactivare

Luați vasul de gătit de pe poziția de gătit. Afișajele se sting.

Zona de gătit FlexPlus este dezactivată.

Funcții de timp



Plita dvs. dispune de trei funcții ale temporizatorului:

- Programarea timpului de preparare
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Funcția_cronometru

Programarea timpului de preparare

Poziția de gătit se deconectează automat după scurgerea timpului setat.

Astfel efectuați setările:

1. Selectarea zonei de gătit și a treptei de putere dorite.
2. În domeniul de setări al zonei de gătit, atingeți simbolul .
3. Setați timpul dorit.
Pentru a seta orele, atingeți 00 h și selectați timpul din domeniul de setări.
Pentru a seta minutele, atingeți 00 m și selectați timpul din domeniul de setări.
4. Atingeți simbolul .

Timpul începe să se scurgă.

După câteva secunde apare timpul în afișajul zonei de gătit.

Indicație: În cazul în care zona flexibilă este aleasă ca zonă de gătit unică, timpul de preparare setat este același pentru întreaga zonă de gătit.


Senzor de prăjire


Dacă pentru o poziție de gătit a fost programat un timp de preparare și senzorul de prăjire este activat, scurgerea timpului de preparare începe abia după ce s-a atins treapta de temperatură aleasă.


Funcții de gătit



Dacă pentru o poziție de gătit se setează un timp de preparare și una dintre funcțiile de gătit este activată, timpul de preparare setat începe abia după ce a fost atinsă temperatura pentru domeniul ales.

Modificarea sau ștergerea timpului

Pentru a ajunge la timpul de preparare, atingeți mai întâi zona de gătit și apoi simbolul .

Pentru a modifica timpul de preparare, selectați un nou timp de preparare și atingeți simbolul .

Pentru a șterge timpul de preparare, atingeți simbolul .

Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți mai întâi simbolul  și apoi simbolul .

La expirarea timpului



Zona de gătit se deconectează. Se emite un semnal acustic și treapta de putere este setată la 0.0.

Prin atingerea zonei de gătit se anulează afișajul timpului și semnalul acustic.

Timer pentru timpi scurți

Timer-ul pentru timpi scurți funcționează independent de zonele de gătit și de alte setări. După expirarea timpului, se emite un semnal acustic. Această funcție nu deconectează automat o zonă de gătit.


Setările vor fi efectuate astfel


1. Atingeți senzorul .
2. Setați timpul dorit.
Pentru a seta orele, atingeți 00 h și selectați timpul din domeniul de setări.
Pentru a seta minutele, atingeți 00 m și selectați timpul din domeniul de setări.
3. Atingeți simbolul .


Timpul începe să se scurgă.

După câteva secunde apare timpul în ecranul principal.

Modificarea sau ștergerea timpului

La accesarea timerului pentru timpi scurți, atingeți senzorul .


Pentru a modifica timpul, selectați o nouă durată de timp și atingeți simbolul .

Pentru a șterge timpul, atingeți simbolul .

Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți simbolul .

La expirarea timpului

La expirarea timpului se emite un semnal sonor și pe afișajul timpului se aprinde 00:00.


Prin atingerea simbolului , se dezactivează afișajul timpului și semnalul acustic.

Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul care a trecut de la activare.



Aceasta funcționează independent de zonele de gătit și de alte setări. Această funcție nu deconectează automat o zonă de gătit.

Activare


Atingeți senzorul .

Timpul începe să se deruleze.

Dezactivare

Atingeți mai întâi senzorul , iar apoi atingeți simbolul .

Funcția este dezactivată.

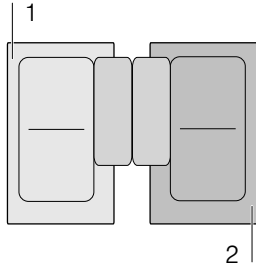
Pentru a activa din nou afișajul de timp, atingeți simbolul .

Pentru a reveni la ecranul principal, atingeți simbolul .

Funcția PowerBoost



Cu funcția PowerBoost pot fi încălzite cantități mari de apă mai repede decât cu treapta de fierbere 9.

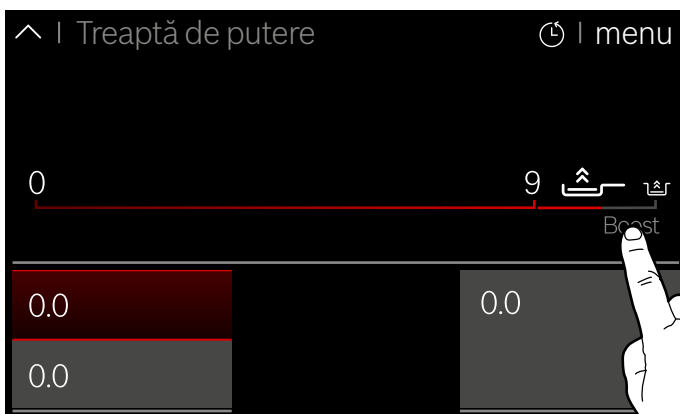
Această funcție poate fi activată pentru o poziție de fierbere numai atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea).




Indicație: Funcția Powerboost poate fi activată de asemenea și în zona Flex, dacă zona de gătit este utilizată ca zonă de gătit unică.

Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Selectați Boost în domeniul de setări și mențineți apăsat. Se aprind simbolurile  și .



3. Fără a ridica degetul, selectați simbolul . Ridicați degetul. Funcția este activată.

Dezactivare

Selectați poziția de gătit și setați o altă treaptă de preparare termică în domeniul de setări.

Funcția este dezactivată.

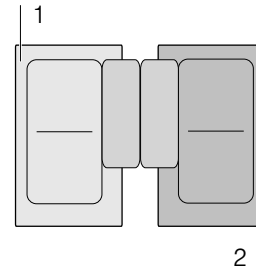
Indicație: În anumite circumstanțe, funcția PowerBoost se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele electronice din interiorul plitei.

Funcția ShortBoost

Cu funcția ShortBoost, vasul de gătit poate fi încălzit mai repede decât cu treapta de fierbere 9.

După dezactivarea funcției, selectați treapta de fierbere adecvată pentru alimentele dvs.

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).





Indicație: La zona de gătit flexibilă poate fi activată și funcția Shortboost atunci când este utilizată ca o singură poziție de gătit.


Recomandări de utilizare

- Folosiți întotdeauna un vas de gătit care nu a fost încălzit în prealabil.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan. Nu utilizați vase cu fundul subțire.
- Nu lăsați niciodată la încălzit fără a supraveghea vase de gătit goale, ulei, unt sau untură.
- Nu puneți niciun capac pe vasul de gătit.
- Așezați vasul de gătit în centru pe zona de gătit. Asigurați-vă că diametrul bazei vasului corespunde dimensiunii zonei de gătit.
- Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în secțiunea → "Gătitul cu inducție"

Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Selectați Boost în domeniul de setări și mențineți apăsat. Se aprind simbolurile  și .



3. Fără a ridica degetul, selectați simbolul . Ridicați degetul. Funcția este activată.

Dezactivare

Selectați poziția de gătit și setați o altă treaptă de preparare termică în domeniul de setări.

Funcția a fost dezactivată.



Indicație: După 30 de secunde, această funcție se deconectează automat.



Funcția de menținere la cald

Această funcție este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor.


Activare

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Selectați simbolul  în domeniul de setări. Se aprinde afișajul .

Funcția este activată.

Dezactivare

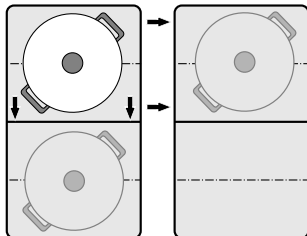
1. Selectați poziția de gătit.
2. Setați la 0 treapta de preparare termică în domeniul de setări.

Indicatorul  și zona de gătit se deconectează.
Funcția este dezactivată.

Transferul setărilor

Cu această funcție, treapta de preparare termică, timpul de preparare programat și funcția de gătit selectată pot fi transferate de la o poziție de gătit la alta.

Pentru a transfera setările, așezați vasul de gătit de pe poziția de gătit conectată pe o altă poziție de gătit.



Indicație: Informații suplimentare cu privire la poziționarea corectă a vaselor de gătit găsiți în capitoul → "Zona Flex"

Activare

1. Așezați vasul de gătit de pe zona de gătit activă pe o altă zonă de gătit.
Vasul de gătit va fi detectat. După un timp scurt, pe display se afișează interogarea dacă doriți să preluați setările de până acum pentru noua zonă de gătit.
2. Confirmați setările.

Setările vor fi transferate la noua zonă de gătit. Zona de gătit inițială va fi dezactivată.

Indicații

- Dacă așezați din nou vasul de gătit în aceeași poziție, se mențin setările.
- Deplasați vasul de gătit numai pe o zonă de gătit care nu este conectată sau la care încă nu ați făcut presetările sau pe care nu era așezat anterior niciun vas de gătit.
- Puteți seta funcția PowerBoost sau ShortBoost de la stânga la dreapta sau de la dreapta la stânga, numai atunci când nicio zonă de gătit nu este activă.
- Dacă setați mai mult de un vas, funcția este operațională doar pentru ultimul vas setat.

Funcțiile de asistență la gătit

Funcțiile de asistență la gătit reprezintă garanția pentru o preparare simplă și promit rezultate excelente la gătit. Treptele de temperatură recomandate sunt adecvate pentru fiecare tip de gătit.

Ele permit procese de preparare fără o fierbere excesivă și promit rezultate perfecte la fierbere și la prăjire.

Senzorii măsoară temperatura vasului de gătit pe parcursul întregului proces de gătit. În acest mod poate fi reglată treapta de preparare termică, pentru a menține temperatura corectă.

Atunci când s-a atins temperatura selectată, se poate introduce alimentul. Temperatura va fi menținută constantă automat, fără să fie necesară modificarea treptei de temperatură.

Funcțiile de gătit sunt disponibile pentru toate zonele de gătit, atâta timp cât există un senzor de fierbere fără cablu.




În acest capitol obțineți informații despre:

- Funcții de asistență la preparare
- Vase de gătit adecvate
- Senzori și accesorii speciale
- Funcții și trepte de preparare termică
- Preparate recomandate

Moduri de funcționare pentru asistentul de gătit

Cu funcțiile de asistență la gătit, pentru fiecare preparat se poate alege tipul de preparare cel mai adecvat.

Tabelul prezintă diversele setări disponibile ale funcțiilor pentru asistentul de gătit:

Funcții de asistență la preparare	Trepte de temperatură	Vase de gătit	Disponibilitate	Activare
Senzor de prăjire				
Înăbușire/prăjire cu grăsime puțină	1, 2, 3, 4, 5		Toate zonele de gătit	
Funcții de gătit				
Încălzire / menținere la cald	1 / 70 °C		Toate zonele de gătit	
Poșare	2 / 90 °C		Toate zonele de gătit	
Fierbere	3 / 100 °C		Toate zonele de gătit	
Preparare în oala sub presiune	4 / 120 °C		Toate zonele de gătit	
Prăjire în oală cu ulei mult*	5 / 170 °C		Toate zonele de gătit	

*Preîncălzire cu capac și prăjire în baie de ulei fără capac.

Dacă plita nu dispune de un senzor de fierbere fără cablu, acesta poate fi achiziționat ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre de service abilitate sau de pe pagina web oficială.

Vase de gătit adecvate

Alegeți zona de gătit care corespunde cel mai bine diametrului fundului vasului și așezați vasul de gătit central pe această zonă de gătit.

Pentru funcțiile de preparare utilizați veselă suficient de înaltă astfel încât cantitatea necesară de apă să nu atingă bandajul de silicon al senzorului de fierbere fără cablu.

Există tigăi care sunt adecvate în mod optim pentru senzorul de prăjire. Acestea pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre tehnice de service sau de pe pagina web oficială. Indicați numărul de referință corespunzător:

- HEZ390210 tigaie cu un diametru de 15 cm.
- HEZ390220 tigaie cu un diametru de 19 cm.
- HEZ390230 tigaie cu un diametru de 21 cm.
- HEZ390250 tigaie cu un diametru de 28 cm. Recomandat numai pentru zona de gătit FlexPlus.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.
- HEZ390522 placă pentru grill. Recomandat numai pentru zona de gătit flexibilă.

Aceste tigăi sunt prevăzute cu strat antiaderent, astfel încât este posibilă prăjirea cu ulei puțin.

Indicații

- Senzorul de prăjire a fost setat special pentru acest tip și mărime de tigăi.
- Pe zonele de gătit flexibile este posibil ca, în cazul unei mărimi diferite a tigăii sau în cazul unor tigăi poziționate greșit, senzorul de prăjire să nu fie activat. Consultați capitolul → "Zona Flex".
- Alte tipuri de tigăi se pot supraîncălzi și temperatura se poate instala sub sau peste treapta de temperatură aleasă. Încercați mai întâi treapta de temperatură cea mai scăzută și modificați-o în funcție de necesități.

Pentru funcțiile de gătit este adecvat orice vas de gătit care poate fi utilizat pentru prepararea cu inducție. Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

În tabelul funcțiilor de asistență la gătit este indicată vesela de gătit adecvată pentru fiecare funcție.

Senzori și accesorii speciale

Senzorii măsoară temperatura oalei pe parcursul întregului proces de gătit. Astfel puterea pentru gătit va fi reglată cu mare precizie, pentru a se menține temperatura corectă și pentru a se obține rezultate perfecte la gătit.

Plita dvs. dispune de două sisteme diferite pentru măsurarea temperaturii, pentru a se putea obține cele mai bune rezultate:

- Senzori de temperatură care se găsesc în interiorul plitei și controlează temperatura fundului veselei. Adecvat pentru senzorul de prăjire.
- Senzor de fierbere fără cablu, care transmite informațiile despre temperatura veselei de gătit către panoul de comandă. Adecvat pentru funcțiile de gătit.

Senzorul de fierbere este indispensabil pentru utilizarea funcțiilor de gătit.

Dacă plita dumneavoastră nu dispune de un senzor de fierbere fără cablu, îl puteți achiziționa ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service abilitate sau de pe pagina web oficială, cu indicarea numărului de referință HEZ39050.

Informații despre senzorul de fierbere găsiți în secțiunea → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"

Funcții și trepte de preparare termică

Senzor de prăjire

Cu această funcție se menține temperatura corespunzătoare a tigăii în timpul prăjirii.

Avantaje

- Plita se încălzește doar dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se poate economisi energie, iar uleiul sau grăsimea nu vor fi încălzite excesiv.
- Senzorul de prăjire anunță când tigaia a atins temperatura optimă pentru turnarea uleiului și adăugarea ulterioară a alimentelor.

Indicații




- Nu așezați capacul pe tigaie. În caz contrar, funcția nu va fi activată corect. Se poate utiliza un capac, pentru a evita stropirea cu grăsime.
- Utilizați ulei sau grăsime adecvată. În cazul în care utilizați unt, margarină, ulei de măsline presat la rece sau untură de porc, setați treapta de temperatură 1 sau 2.
- Nu încălziți niciodată untura sau uleiul fără supraveghere.
- Dacă o zonă de gătit are o temperatură mai mare decât vasul de gătit sau invers, senzorul de fierbere nu va fi activat corect.
- Pentru prăjirea cu o cantitate mare de ulei, utilizați întotdeauna funcția de gătit: Prăjire cu o cantitate mare de ulei într-o oală, treapta de fierbere 5.

Treptele de temperatură

Treapta de temperatură	Potrivită pentru	
1	foarte scăzută	Prepararea și reducerea sosurilor, înăbușirea legumelor și prăjirea preparatelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină.
2	Redus	Prăjirea alimentelor în ulei de măsline extravirgin, unt sau margarină, de ex. omlete.
3	medie - scăzută	Prăjirea peștelui și a preparatelor de prăjit groase, de ex. chiftele și cârnăciori.
4	medie - înaltă	Prăjirea fripturilor, bine făcute, a produselor congelate pane și a preparatelor de prăjit subțiri, de. ex. șnițel, carne de vită, tăiată fâșii, și legume.
5	înaltă	Prăjirea alimentelor la temperaturi înalte, de ex. fripturi (în sânge sau mediu), crochete de cartofi și cartofi prăjiți.

Setările vor fi efectuate astfel

Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită.
Așezați un vas de gătit gol pe zona de gătit.

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți menu și selectați opțiunea  Sensor de prăjire.
3. Selectați treapta de temperatură dorită și atingeți simbolul  pentru a reveni la la ecranul principal. Funcția este activată.
Treapta de temperatură și afișajul  se aprind. Indicatorul de temperatură se aprinde progresiv în roșu, până când este atinsă treapta de temperatură dorită. Atunci când s-a atins temperatura setată, se emite un semnal sonor.
4. Atunci când s-a atins temperatura de prăjire, turnați întâi uleiul în tigaie și apoi adăugați alimentele.

Indicație: Întoarceți alimentele pentru ca acestea să nu se ardă.

Dezactivarea senzorului de prăjire

1. Selectați poziția de gătit.
2. Setati treapta de temperatură pe 0. Funcția este dezactivată.

Indicație: Pentru a părăsi modul Sensor de prăjire, selectați un alt mod de gătit.

Funcții de gătit

Cu aceste funcții puteți încălzi, prepara, fierbe alimente, le puteți prepara în oala sub presiune sau le puteți prăji într-o oală cu ulei din abundență la temperatură controlată.

Aceste funcții sunt disponibile pentru toate pozițiile de gătit.

Avantaje

- Zona de gătit se încălzește doar dacă acest lucru este necesar pentru menținerea temperaturii. Astfel se economisește energie electrică și uleiul sau grăsimea nu se încălzesc excesiv.
- Temperatura este controlată continuu. În acest mod se va preveni o revărsare a preparatelor. În plus, nu este necesară modificarea treptei de temperatură.
- Un semnal vă atenționează atunci când apa sau uleiul a atins temperatura optimă pentru a introduce alimentul. În cazul în care un aliment trebuie adăugat chiar de la început, veți găsi acest aspect în tabel.

Indicații

- Utilizați oale și tigăi cu fundul plan și gros. Nu utilizați oale și tigăi cu fundul subțire sau deformat.
- Umpleți oala astfel încât nivelul conținutului vasului de gătit să ajungă la înălțimea corespunzătoare, pentru a acoperi bandajul de silicon al senzorului de fierbere.
- Pentru prăjirea cu puțin ulei, folosiți senzorul de prăjire.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de fierbere să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- În timpul procesului de preparare, nu îndepărtați senzorul de fierbere de pe oală.
- După preparare, îndepărtați senzorul de fierbere de pe oală. Atenție, senzorul de fierbere poate fi foarte fierbinte.

Domenii și trepte de temperatură

Funcții de gătit	Treapta de temperatură	Domeniul de temperatură	Adecvată pentru
Încălzire, menținere la cald	1/70 °C	60 - 70 °C	de ex. supe, puncti
Poșare	2/90 °C	80 - 90 °C	de ex. orez, lapte
Fierbere	3/100 °C	90 - 100 °C	de ex. paste, legume
Preparare în oala sub presiune	4/120 °C	110 - 120 °C	de ex. pui, tocană.
Prăjire în oală cu ulei mult	5/170 °C	170 - 180 °C	de ex. gogoși, chifteluțe

Sugestii pentru gătitul cu funcțiile de gătit

- Funcția Încălzire/Menținere la cald: produse congelate porționate, de ex. spanac. Așezați produsul congelat în vasul de gătit. Adăugați cantitatea de apă indicată de producător. Acoperiți vasul de gătit și selectați treapta 1/70 °C. Amestecați din când în când.
- Funcția Poșare: această funcție este potrivită pentru prepararea alimentelor la temperaturi scăzute și pentru îngroșarea sosurilor și a tocănițelor. Selectați treapta 2 / 90 °C.
- Funcția Fierbere: această funcție permite fierberea apei într-un vas acoperit cu capac, fără revărsare. Datorită controlului temperaturii, prepararea poate fi eficientă. Selectați treapta 3 / 100 °C.
- Funcția Fierbere în oală sub presiune: respectați recomandările producătorului. După semnalul sonor, continuați prepararea pentru timpul recomandat. Selectați treapta 4 / 120 °C.
- Funcția Prăjire în oală cu mult ulei: încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul (dacă în tabelul de preparate recomandate nu sunt menționate alte informații). Selectați treapta 5 / 170 °C.

Indicații

- Fierbeți întotdeauna în vasul acoperit cu capac. Excepție: "Prăjire în oală cu ulei mult", treapta de temperatură 5/170 °C.
- În cazul în care nu se emite un semnal acustic, asigurați-vă că pe oală se găsește un capac.
- Nu încingeți niciodată ulei fără supraveghere. Utilizați ulei sau grăsimi adecvate pentru prăjire în baie de ulei. Nu folosiți amestecuri de diverse grăsimi pentru prăjire, ca de ex. ulei cu untură. Amestecurile de grăsimi fierbinți pot face spumă.
- Dacă rezultatul gătitului nu este mulțumitor, de ex. la fierberea cartofilor, data următoare folosiți mai multă apă, dar păstrați treapta de temperatură recomandată.

Setarea punctului de fierbere


Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea localității dumneavoastră de domiciliu față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea tare sau prea slab, este posibilă setarea punctului de fierbere. Pentru aceasta, procedați după cum urmează:

- Selectați Set. punctului de fierbere, consultați capitolul → "Setări de bază"
- Setarea de bază este setată în modul standard la 200 - 400 m. Dacă localitatea dumneavoastră de reședință este situată la o altitudine cuprinsă între 200 și 400 de metri deasupra nivelului mării, nu este nevoie să reglați punctul de fierbere. În caz contrar, alegeți setarea care corespunde altitudinii peste nivelul mării a localității dumneavoastră de reședință.



Indicație: Treapta de temperatură 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, chiar dacă apa nu clocotește foarte tare. Punctul de fierbere poate fi schimbat. De exemplu, pentru o fierbere mai puternică este necesară o altitudine joasă.

Setările vor fi efectuate astfel

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de fierbere fără cablu și panoul de comandă. În acest sens, consultați capitolul → "🔌 Senzor de temperatură fără cablu"

1. Fixarea senzorului de temperatură pe oală, a se vedea capitolul → "Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu"
2. Așezați o oală cu lichid suficient pe poziția de gătit dorită și acoperiți întotdeauna cu un capac.
3. Pentru a găti cu senzorul de fierbere, selectați zona de gătit pe care se află vasul.
4. Atingeți menu și selectați opțiunea  Funcții de gătit.

Indicație: Modul Funcții de gătit este funcțional doar dacă este realizată conexiunea dintre senzorul de fierbere și panoul de comandă. Consultați capitolul → "🔌 Senzor de temperatură fără cablu"

5. Atingeți simbolul  senzorului de fierbere fără cablu.
6. Selectați din tabel treapta de temperatură potrivită. Funcția este activată. Treapta de temperatură și afișajul  se aprind. Indicatorul de temperatură se aprinde progresiv în roșu, până când apa sau uleiul au atins temperatura adecvată pentru introducerea preparatului. La atingerea temperaturii se emite un semnal sonor.
7. După semnalul sonor, luați capacul și adăugați alimentul. În timpul procesului de preparare, mențineți oala închisă.

Indicație: La funcția "Prăjire în oală cu mult ulei", nu acoperiți oala.



Dezactivarea funcțiilor de preparare
























1. Selectați poziția de gătit.
2. Setări treapta de temperatură pe 0. Funcția este dezactivată.

Preparate recomandate

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Funcții de asistență la preparare:

	Sistemul de senzori pentru prăjire pentru tigăi
	Senzor de fierbere

Carne	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Șnițel, natur ¹		4	6 - 10
Șnițel, pane ¹		4	6 - 10
File ²		4	6 - 10
Cotlete ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Șnițel vienez ¹		4	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ²		5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ²		5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹		4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹		3	10 - 20
Carne tăiată în fâșii ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Slănină ¹		2	5 - 8
Carne tocată ³		4	6 - 10
Hamburgeri (grosime 1,5 cm) ¹		3	6 - 15
Chiftele (grosime 2 cm) ¹		3	10 - 20
Chiftele umplute ¹		3	10 - 20
Cârnați fierți ¹		3	8 - 20
Cârnăciori, cruzi ¹		3	8 - 20
Poșare			
Cârnăciori ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Preparare			
Chiftele ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Carne de pasare pentru fiert ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
File de vită vienez ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Întoarceți de mai multe ori.





² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul acustic.

³ Amestecați cu regularitate.

⁴ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

⁵ Adăugați alimentul de preparat de la început.

⁶ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Carne	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Fierbere în oală sub presiune			
Carne de pasare pentru fiert ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
File de vită vienez ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Prăjire în baie de ulei			
Bucăți de pui prăjite în baie de ulei ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Chiftele prăjite în baie de ulei ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Întoarceți de mai multe ori.









² Adăugați uleiul și alimentele după semnalul acustic.

³ Amestecați cu regularitate.

⁴ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

⁵ Adăugați alimentul de preparat de la început.









⁶ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Pește	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
File de pește, natur ¹		4	10 - 20
File de pește, pane ¹		3	10 - 20
Crabi ¹		4	4 - 8
Creveți ¹		4	4 - 8
Pește prăjit, întreg ¹		3	10 - 20
Poșare			
Pește înăbușit ²		2 - 90 °C	15 - 20
Prăjire în baie de ulei			
Pește în aluat de bere, prăjit în baie ulei ³		5 - 170 °C	10 - 15
Pește pane, prăjit în baie de ulei ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

³ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Preparate pe bază de ouă	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Ouă ochiuri în unt ¹		2	2-6
Ouă ochiuri ²		4	2-6
Ouă jumări ³		2	4-9
Omletă ⁴		2	3-6
Clătite ⁴		5	1,5-2,5
Frigănele ⁴		3	4-8
Clătite cu stafide ⁴		3	10-15
Preparare			
Ouă fierte ⁵		3-100 °C	5-10











¹ Adăugați untul și alimentul de preparat după emiterea semnalului acustic.

² Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

³ Amestecați cu regularitate.

⁴ Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁵ Adăugați preparatul de la început.

Legume și leguminoase	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Usturoi ¹		2	2-10
Ceapă, înăbușită ¹		2	2-10
Inele de ceapă ¹		3	5-10
Dovlecei ²		3	4-12
Vinete ²		3	4-12
Ardei ¹		3	4-15
Sparanghel verde, prăjit ²		3	4-15
Ciuperci ¹		4	10-15
Înăbușire legume în ulei ¹		1	10-20
Legume glazurate ¹		3	6-10

¹ Amestecați cu regularitate.

² Întoarceți de mai multe ori.

³ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele în tigaie după semnalul acustic.

⁴ Adăugați alimentul de preparat de la început.

⁵ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Legume și leguminoase	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Preparare			
Broccoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Conopidă ³		3 - 100 °C	10 - 20
Varză de Bruxelles ³		3 - 100 °C	30 - 40
Fasole verde ³		3 - 100 °C	15 - 30
Năut ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Mazăre ³		3 - 100 °C	15 - 20
Linte ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Fierbere în oală sub presiune			
Legume, în oală sub presiune ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Năut, în oală sub presiune ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Fasole albă boabe, în oală sub presiune ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Linte, în oală sub presiune ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Prăjire în baie de ulei			
Legume pane, prăjite în baie de ulei ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Legume în aluat de bere, prăjite în baie de ulei ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Ciuperci pane, prăjite în baie de ulei ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Ciuperci în aluat cu bere, prăjite în baie de ulei ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Amestecați cu regularitate.

² Întoarceți de mai multe ori.

³ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentele în tigaie după semnalul acustic.

⁴ Adăugați alimentul de preparat de la început.

⁵ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Cartofi	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă ¹		5	6 - 12
Cartofi prăjiți (din cartofi cruzi) ¹		4	15 - 25
Crochete din cartofi ²		5	2,5 - 3,5
Tartă de cartofi elvețiană Rôsti ³		2	50 - 55
Cartofi glazurați ¹		3	10 - 15
Poșare			
Găluște de cartofi, fierte ⁴		2 - 90 °C	30 - 40



¹ Amestecați cu regularitate.

² Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

³ Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

⁴ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

⁵ Adăugați alimentul de preparat de la început.

Cartofi	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Preparare Cartofi fierți ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Fierbere în oală sub presiune Cartofi, în oală sub presiune ⁵		4 - 120 °C	10 - 20







¹ Amestecați cu regularitate.

² Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

³ Adăugați uleiul și alimentele în tigaie după semnalul acustic.

⁴ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.





⁵ Adăugați alimentul de preparat de la început.

Paste și cereale	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Poșare Orez ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Mămăligă ²		2 - 90 °C	3 - 8
Budincă de griș ²		2 - 90 °C	5 - 10
Preparare Paste făinoase ²		3 - 100 °C	7 - 10
Paste umplute ²		3 - 100 °C	6 - 15
Fierbere în oală sub presiune Orez, în oală sub presiune ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

² Amestecați cu regularitate.

³ Adăugați preparatul de la început.

Supe	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Poșare Supe cremă instant ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Preparare Bulion de casă ²		3 - 100 °C	60 - 90
Supe instant ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Fierbere în oală sub presiune Bulion de casă, în oală sub presiune ²		4 - 120 °C	20 - 30

¹ Amestecați cu regularitate.

² Adăugați preparatul de la început.

Sosuri	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Sos de roșii cu legume ¹		1	25 - 35
Sos Béchamel ¹		1	10 - 20
Sos de brânză ¹		1	10 - 20
Reducerea sosurilor ¹		1	25 - 35
Sosuri dulci ¹		1	15 - 25

















¹ Amestecați cu regularitate.

Desert	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Poșare			
Orez cu lapte ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Terci de ovăz ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Budincă de ciocolată ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Preparare			
Compot ²		3 - 100 °C	15 - 25
Prăjire în baie de ulei			
Prăjire în baie de ulei a gogoșilor berlineze ³		5 - 170 °C	5 - 10
Prăjirea în baie ulei a gogoșilor ³		5 - 170 °C	5 - 10
Prăjirea în baie de ulei a gogoșilor cu cremă Buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Amestecați cu regularitate.

² Adăugați preparatul de la început.

³ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.










Produse congelate	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Șnițel ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Piept de pasăre ¹		4	10 - 30
Crochete de pui ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
File de pește, natur ¹		3	10 - 20
File de pește, pane ¹		3	10 - 20
Crochete din pește ¹		4	8 - 12
Prăjire cartofi pai ²		5	4 - 6
Preparate la tigaie ²		3	6 - 10
Pachetele de primăvară ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Mentținere la cald, încălzire			
Legume în sos de smântână ²		1 - 70 °C	15 - 20
Preparare			
Fasole verde, congelată ³		3 - 100 °C	15 - 30
Prăjire în baie de ulei			
Prăjire cartofi pai ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Amestecați cu regularitate.

³ Încingeți și preparați cu capac. Adăugați alimentul de preparat după semnalul acustic.

⁴ Încingeți uleiul într-un vas acoperit cu capac. Prăjiți alimentele în mod succesiv și fără capac.

Altele	Funcții de asistență la preparare	Treapta de temperatură	Timpul total de preparare începând de la semnalul acustic (min.)
Prăjire cu ulei puțin			
Camembert ¹		3	7 - 10
Crutoane ²		3	6 - 10
Semipreparate uscate ³		1	5 - 10
Migdale prăjite ⁴		4	3 - 15
Alune prăjite ⁴		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite ⁴		4	3 - 15
Menținere la cald, încălzire			
Încălzire supă gulaș ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Încălzire vin fiert ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Poșare			
Încălzire lapte ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Întoarceți de mai multe ori.

² Amestecați cu regularitate.

³ Adăugați apa după semnalul acustic. Adăugați alimentele imediat ce apa începe să fiarbă.

⁴ Adăugați alimentele după emiterea semnalului sonor.

⁵ Adăugați alimentul de preparat de la început.

Teppan Yaki și Grill pentru zona de gătit flexibilă

Accesorii Teppan Yaki și Grill sunt ideale pentru zona flexibilă și optime pentru folosirea senzorului de prăjire.

Grill


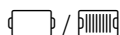
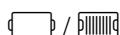
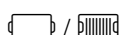
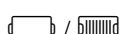
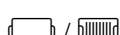
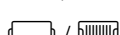
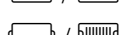
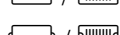
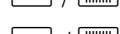
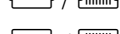


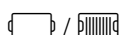
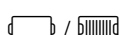
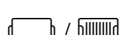
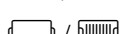
Grill se adaptează la zona de gătit flexibilă. Cu puțin ulei puteți prepara sănătos și simplu cantități mari și mici de carne, pește, legume proaspete și pâine. Forma de canelură asigură ca preparatele să absoarbă o cantitate mai mică de grăsime. Manevrarea simplă permite prepararea la grătar a preparatelor care arată și au gust ca și cum ar fi preparate pe un grill tradițional. Adăugați puțin ulei pe grill sau pe suprafața alimentelor pentru a facilita transferul de căldură.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vă permite prepararea simplă și sănătoasă cu o cantitate mică de ulei, a cărnii, peștelui, fructelor de mare, legumelor, dulciurilor și a pâinii. Teppan Yaki se adaptează perfect la zona de gătit flexibilă. Prin contactul direct cu placa și prin transferul uniform de căldură, se păstrează consistența, culoarea și suculența alimentelor în timpul prăjirii sau rumenirii.

Următorul tabel prezintă o selecție de preparate și este sortat pe alimente. Temperatura și timpul de preparare depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Indicație: Setati numai zona de gătit flexibilă pentru a activa funcția în mod corect.

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Carne			
Șnițel, natur ¹		4	6 - 10
File ¹		4	6 - 10
Cotlete ¹		3	10 - 15
Friptură, în sânge (grosime 3 cm) ¹		5	6 - 8
Friptură, mediu (3 cm grosime) ¹		5	8 - 12
Friptură, bine făcută (grosime 3 cm) ¹		4	8 - 12
Piept de pasăre (grosime 2 cm) ¹		3	10 - 20
Slănină ¹		3	5 - 8
Hamburgeri ¹		3	6 - 15
Cârnați fierți ¹		4	8 - 20
Cărnăciori, cruzi ¹		4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Carne tocată ²		4	6 - 10
Pește și fructe de mare			
File de pește, natur ¹		4	10 - 20
Crabi ¹		4	4 - 8
Creveți ¹		4	4 - 8
Prăjire pește întreg ¹		3	15 - 30

¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

	Vase de gătit	Treapta de temperatură	Timpul total de prăjire de la semnalul sonor (min.)
Legume			
Dovlecei ¹		3	4 - 12
Vinete ¹		3	4 - 12
Ardei ¹		3	4 - 15
Prăjire sparanghel verde ¹		3	4 - 15
Ciuperci ²		4	10 - 15
Usturoi ²		2	2 - 10
Ceapă înăbușită ²		2	2 - 10
Glazurarea legumelor ²		3	6 - 10
Cartofi			
Cartofi noi înăbușiți, în coajă ²		5	6 - 12
Crochete din cartofi ⁴		5	2,5 - 3,5
Cartofi glazurați ²		3	10 - 15
Preparate pe bază de ouă			
Ouă ochiuri în unt ³		2	2 - 6
Ouă ochiuri în ulei ¹		4	2 - 6
Ouă jumări ²		2	4 - 9
Omletă ⁴		2	3 - 6
Clătite ⁴		5	1,5 - 2,5
Frigănele ⁴		3	4 - 8
Clătite cu stafide ⁴		3	10 - 15
Altele			
Prăjire ⁵		4	4 - 6
Crutoane ²		3	6 - 10
Migdale prăjite ⁶		4	3 - 15
Alune prăjite ⁶		4	3 - 15
Semințe de pin prăjite ⁶		4	3 - 15

¹ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul

² Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Amestecați regulat.

³ Adăugați untul și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁴ Adăugați uleiul (dacă este necesar) și alimentele după semnalul sonor. Durata totală de preparare per porție. Prăjiți alimentele consecutiv.

⁵ Adăugați uleiul (frecăți suprafața alimentelor) și alimentele după semnalul sonor. Întoarceți dacă este cazul.

⁶ Adăugați alimentele după semnalul sonor.

Asistență

Cu această funcție puteți prepara diferite alimente. Aparatul selectează pentru dvs. setarea optimă.

Selectarea și setarea programului

1. Selectați o poziție de gătit.
2. Atingeți menu și selectați opțiunea Assist.
3. Selectați grupul de programe dorite.
4. Selectați alimentele dorite.

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru alimentele selectate și veți primi instrucțiuni pentru preparare.

Anularea programului

Alegeți treapta de putere 0 sau modificați modul de încălzire, pentru a anula programul.

Senzor de temperatură fără cablu

Înainte de prima utilizare a funcțiilor de gătit, trebuie realizată conexiunea dintre senzorul de temperatură fără cablu și panoul de comandă.

Pregătirea și îngrijirea senzorului de temperatură fără cablu

În această secțiune obțineți informații despre:

- Lipirea bandajului de silicon
- Montarea senzorului de fierbere fără cablu
- Curățare
- Înlocuirea bateriei

Bandajul de silicon și senzorul de fierbere pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin unitățile noastre tehnice de service sau de pe pagina web oficială. Pentru aceasta, indicați numărul de referință corespunzător:

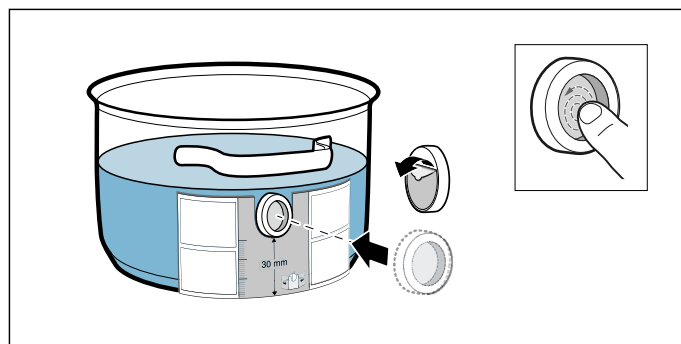
00577921	Set cu 5 bandaje de silicon
HEZ39050	Senzor de fierbere și set cu 5 bandaje de silicon

Lipirea bandajului de silicon

Bandajul de silicon fixează senzorul de temperatură pe vasul de gătit.

Atunci când se folosește pentru prima dată o oală cu funcțiile de gătit, bandajul de silicon trebuie atașat direct pe oală. Important în acest sens:

1. Locul de lipire de pe oală trebuie să fie fără grăsime. Curățați oala, uscați-o bine și frecați locul de lipire de ex. cu spirt.
2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul de silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul de silicon la înălțimea corespunzătoare pe partea exterioară a oalei.



3. Apăsați pe întreaga suprafață a bandajului de silicon, chiar și pe partea interioară.

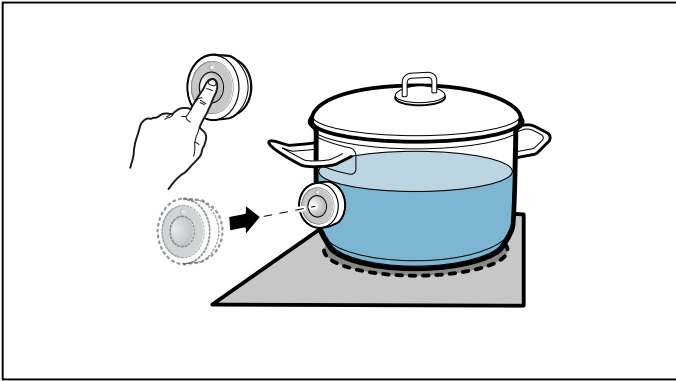
Pentru a se întări corect, adezivul are nevoie de 1 oră. Nu folosiți și nu curățați oala în această perioadă.

Indicații

- Nu țineți oala cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.
- În cazul în care bandajul de silicon se desprinde, este necesar să folosiți unul nou.

Montarea senzorului de temperatură fără cablu

Aplicați senzorul de temperatură pe bandajul de silicon astfel încât să se ajusteze perfect.




Indicații

- Asigurați-vă că bandajul de silicon este complet uscat înainte să aplicați senzorul de temperatură.
- Așezați vesela pentru gătit astfel încât senzorul de temperatură să fie îndreptat spre suprafața exterioară a plitei.
- Nu este permis ca senzorul de temperatură să fie îndreptat spre un alt vas de gătit fierbinte, pentru a se preveni o încălzire excesivă a acestuia.
- După preparare, luați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, și nu în apropierea unor surse de căldură.
- Puteți utiliza până la trei senzori de temperatură simultan.

Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă

Pentru conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă, procedați după cum urmează:


1. Deschideți setările de bază și selectați punctul de meniu Senzor de fierbere
2. Selectați opțiunea Adăugare senzor de fierbere nou. În decurs de 30 de secunde apăsați pe simbolul  de pe senzorul de temperatură fără cablu. După câteva secunde, pe display apare rezultatul conexiunii senzorului de temperatură cu panoul de comandă.

Imediat ce senzorul de fierbere a fost conectat corect la panoul de comandă, sunt disponibile funcțiile de preparare.

Indicații

- O conectare greșită ca urmare a unei defecțiuni a senzorului de fierbere poate apărea din următoarele motive:
 - Eroare de comunicare Bluetooth.
 - Simbolul de pe senzorul de fierbere nu a fost apăsat în decurs de 30 de secunde.
 - Bateria senzorului de fierbere este consumată.
 Resetați senzorul de fierbere și executați din nou procesul de conectare.
- În cazul unei conexiuni defectuoase ca urmare a unei defecțiuni de transmitere, executați încă o dată procesul de conectare. În cazul în care conexiunea este în continuare defectuoasă, adresați-vă unității tehnice service abilitate.

Resetarea senzorului de temperatură fără cablu

1. Atingeți simbolul  pentru aprox. 8-10 secunde. Între timp, afișajul LED al indicatorului senzorului de temperatură se aprinde intermitent de trei ori. La a treia aprindere a LED-ului, resetarea pornește. În acest moment nu mai atingeți simbolul. De îndată ce LED-ul se stinge, senzorul de temperatură fără cablu este resetat.
2. Repetați procesul de conectare.

Curățare

Nu este permisă curățarea senzorului de temperatură fără cablu în mașina de spălat vase.

Senzorul de temperatură

Curățați senzorul de temperatură cu o lavetă umedă. Nu îl curățați niciodată în mașina de spălat vase. Nu îl scufundați în apă și nu îl spălați sub jet de apă.

După ce ați gătit, îndepărtați senzorul de temperatură de pe oală. Păstrați-l într-un loc curat, sigur, ca de exemplu în ambalajul său și nu în apropierea unor surse de căldură.

Bandaj de silicon

Înainte de aplicarea la senzorul de temperatură, curățați-l și uscați-l. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

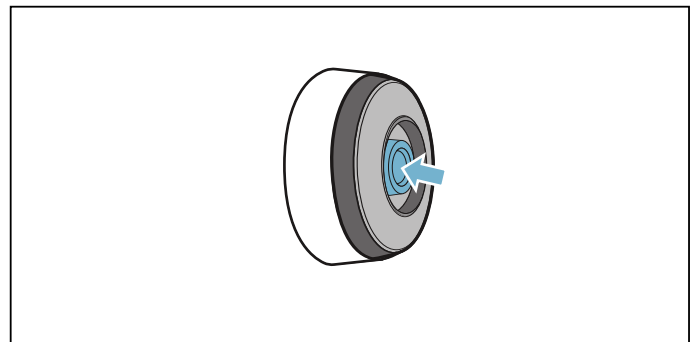
Indicație:

Nu țineți vesela cu bandaj de silicon pe o perioadă mai lungă de timp în soluție de spălat.

Fereastra senzorului de temperatură

Fereastra senzorului trebuie să fie întotdeauna curată și uscată. Procedați după cum urmează:

- Îndepărtați regulat murdăriile și stropii de grăsime.
- Pentru curățare folosiți o lavetă moale sau bețișoare cu vată și soluție pentru curățat geamuri.



Indicații

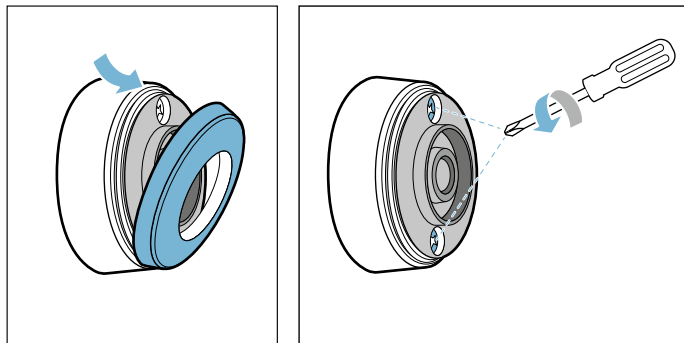
- Nu folosiți mijloace de curățare abrazive, gen bureți de frecat și perii sau agenți de curățare pastă.
- Nu atingeți fereastra senzorului cu degetele. O puteți murdări sau zgâria.

Înlocuirea bateriei

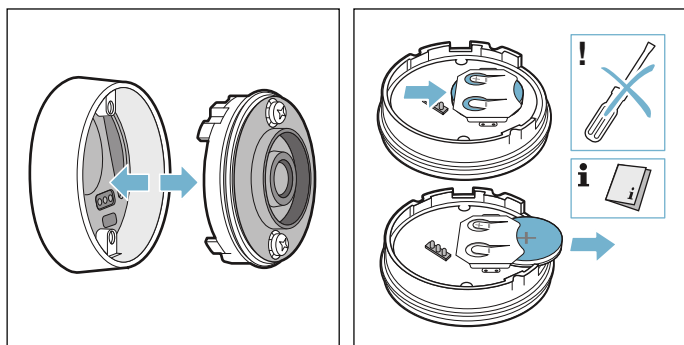
Dacă senzorul de temperatură nu se aprinde atunci când a fost apăsat simbolul, s-a descărcat bateria.

Înlocuirea bateriei:

1. Scoateți capacul de silicon din partea inferioară a carcasei senzorului de temperatură și extrageți ambele șuruburi cu o șurubelniță.

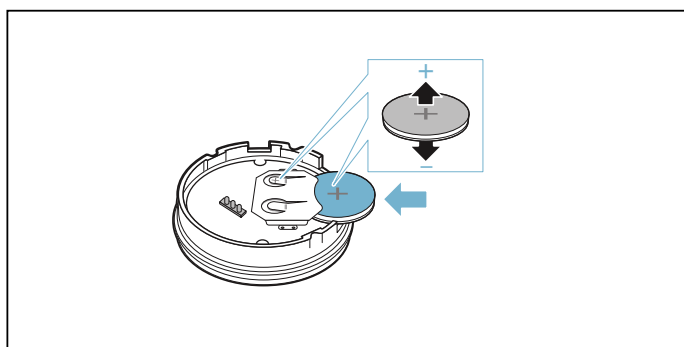


2. Deschideți capacul senzorului de temperatură. Scoateți bateria din partea inferioară a carcasei și introduceți o baterie nouă (acordați atenție poziționării corecte a bateriilor).

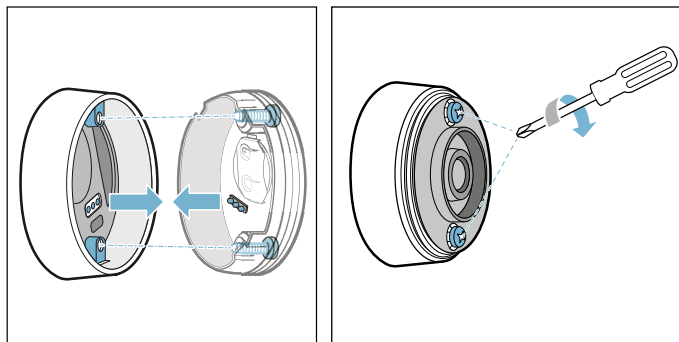


Atenție!

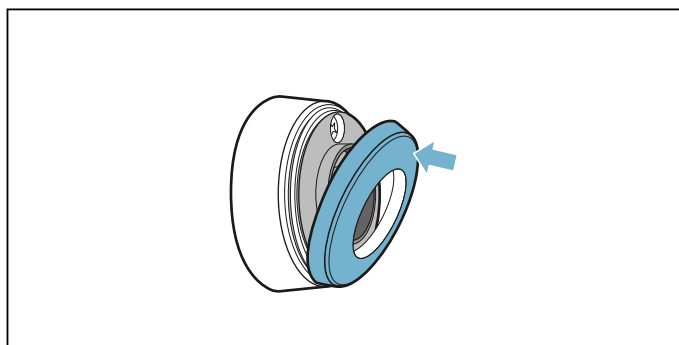
Pentru îndepărtarea bateriei, nu folosiți obiecte din metal. Nu atingeți bornele bateriei.



3. Închideți capacul senzorului de temperatură (canalele pentru șuruburile de pe capac trebuie să se acopere cu scobiturile de pe partea inferioară a carcasei). Strângeți șuruburile cu o șurubelniță.



4. Aplicați din nou capacul de silicon pe partea inferioară a carcasei senzorului de temperatură.



Indicație:

Utilizați exclusiv baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032, pentru a garanta o durată de viață mai lungă.

Declarație de conformitate

Prin prezenta, Robert Bosch Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția Senzor de temperatură fără cablu corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Regăsiți o declarație de conformitate RED detaliată pe Internet la adresa www.bosch-home.com, la pagina de produs a aparatului dumneavoastră în secțiunea destinată documentelor suplimentare.

Logo-urile și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea firmei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către Robert Bosch Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt proprietate a respectivelor firme.


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul siguranței pentru copii, împiedicați conectarea plitei de către copii.

Activarea și dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Toate zonele de gătit trebuie să fie deconectate.

Activare

Atingeți câmpul senzorului  și respectați instrucțiunile de pe panoul de afișare.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. Plita este blocată.

Dezactivare

Respectați instrucțiunile din panoul de afișare.

Plita este deblocată.

Siguranță automată pentru copii

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

Conectarea și deconectarea

În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum să conectați siguranța pentru copii

Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările. Pentru a evita acest lucru, plita dispune de funcția Blocarea panoului de comandă în scopul curățării.

Activare

Atingeți senzorul .

Se emite un semnal sonor. Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde.

Acum suprafața panoului de comandă poate fi curățată, fără a se modifica setările.

Dezactivare

După 30 de secunde se aude un semnal, iar panoul de control este deblocat. Pentru a dezactiva mai devreme funcția, umați instrucțiunile din panoul de afișare.

Indicație: Blocarea pentru curățare nu are niciun efect asupra comutatorului principal. Plita poate fi deconectată în orice moment.

Deconectarea automată de siguranță

Dacă o zonă de gătit este în funcțiune de mai mult timp și nu s-a efectuat nicio modificare a setărilor, se activează deconectarea automată de siguranță.

Zona de gătit va înceta să se mai încălzească. Pe display apare o indicație.

La atingerea unui simbol oarecare, afișajul se deconectează. Zona de gătit poate fi acum setată din nou.


Momentul în care se activează deconectarea automată de siguranță depinde de treapta de putere setată (după 1 până la 10 ore).

Setări de bază

Aparatul dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la nevoile dumneavoastră personale.


Setări	Descriere și opțiuni
Limba	Puteți modifica limba de afișare a aparatului.
Home Connect	Cu aceasta puteți conecta aparatul la rețeaua de domiciliu și la un terminal mobil.
Sistemul de comandă al hotei	Cu acesta puteți comanda funcții esențiale ale hotei prin intermediul plitei, de ex. treapta ventilatorului și lumina.
Semnale sonore	Puteți alege ce semnale sonore să redea aparatul dvs.
Durata semnalului	Puteți modifica durata semnalelor sonore.
Sunet pentru taste	Puteți selecta ca aparatul să redea semnale sonore la atingerea câmpurilor și simbolurilor de pe display-ul tactil.
Iluminare panou de comandă	Puteți modifica luminozitatea display-ului.
Zonă FlexInduction	Puteți selecta ca, în momentul conectării plitei, zona flexibilă să funcționeze ca unitate sau separat.
Trepte MoveMode	Puteți modifica treptele presetate ale zonei de fierbere pentru funcția Move.
Siguranță pentru copii	Cu sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor puteți bloca plita sau puteți împiedica utilizarea acesteia în mod nepermis de către copii.
Funcția Selectare rapidă	Permite setarea rapidă a treptelor de preparare termică de la 0.0 sau 9.0 direct prin intermediul display-ului principal.
Logo marcă	Puteți seta ca la conectarea plitei să fie afișat logo-ul de marcă.
ReStart	Puteți seta cât timp să memoreze aparatul, după deconectare, ultimele setări utilizate.
Putere maxim consumată	Puteți limita puterea totală a plitei și o puteți adapta la conexiunea locală la rețea.
Consum de energie	Puteți selecta ca, după deconectare, aparatul să afișeze consumul de energie.
Senzor de fierbere	Puteți adăuga un nou senzor de temperatură.
Set. punctului de fierbere	Puteți introduce altitudinea în raport cu nivelul mării a localității dumneavoastră de domiciliu, pentru ca senzorul de fierbere să funcționeze cu precizie mai mare.
Test vas de gătit	Se poate verifica dacă vasele de gătit sunt adecvate pentru prepararea cu inducție.
Informații despre aparat	Puteți obține informații despre aparat.
Setări din fabrică	Puteți restabili toate setările la valorile implicite din fabrică.

Pentru setările de bază:


Atingeți senzorul . În acest sens, toate pozițiile de gătit trebuie să fie oprite.

Meniul Setări de bază

Trageți degetul în sus sau în jos, pentru a derula setările disponibile. Atingeți o setare pentru a obține alte opțiuni în submeniu.

Atingeți simbolul  din cadrul unui submeniu, pentru a vă întoarce la meniul anterior.

Părăsirea setărilor de bază

Atingeți simbolul , pentru părăsirea meniului Setări de bază.

Salvarea modificărilor sau renunțarea la acestea

În cazul în care au fost efectuate modificări, la ieșirea din setările de bază apare un ecran de confirmare, pentru memorarea sau renunțarea la modificările efectuate.

Afișajul consumului de energie

Această funcție indică consumul total de energie al ultimului proces de preparare la această plită.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kWh.

În capitolul → "Setări de bază" puteți afla cum conectați această funcție

Testul vaselor de gătit

Această funcție permite verificarea rapidității și calității procesului de preparare în funcție de vasul de gătit.

Rezultatul reprezintă o valoare de referință și depinde de caracteristicile vasului de gătit și de zona de gătit folosită.

1. Așezați oala, la temperatura camerei, umplută cu o cantitate de aproximativ 200 ml apă în centru pe plita al cărei diametru se potrivește cel mai bine cu diametrul bazei oalei.
2. Activați setările de bază și selectați opțiunea de testare a vasului de gătit. Respectați instrucțiunile de pe panoul de afișare.
Funcția este activată.

După 10 secunde, pe afișajele plitelor sunt afișate date privind calitatea și rapiditatea procesului de preparare.

În cazul în care rezultatul testării nu este satisfăcător, testați din nou oala pe o plită mai mică.

Pentru a repeta testarea, activați din nou setările de bază și selectați opțiunea de testare a vasului de gătit.

Indicații

- Zona de gătit flexibilă este o poziție de gătit unică; folosiți un singur vas de gătit.
- Atunci când poziția de gătit folosită este mult mai mică decât diametrul vasului de gătit, cel mai probabil se încălzește numai mijlocul vasului, iar rezultatul nu poate fi cel mai bun posibil sau satisfăcător.
- Găsiți informații cu privire la această funcție în capitolul → "Setări de bază".
- Găsiți informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea vaselor de gătit în capitolele → "Gătitul cu inducție" și → "Zona Flex".

PowerManager

Prin funcția Power Manager se poate seta capacitatea totală a plitei.

Plita este presetată din fabrică. Puterea maximă este menționată pe plăcuța de identificare a modelului. Prin funcția Power Manager valoarea poate fi modificată conform cerințelor fiecărei instalații electrice.

Pentru a nu depăși aceste valori de setare, plita distribuie automat și în mod inteligent, printr-o serie de componente, puterea disponibilă la plitele conectate.

Cu funcția Power Manager activată, capacitatea unei plite poate fi redusă temporar sub valoarea nominală. Dacă o zonă de gătit este activată, iar puterea maximă este atinsă, pe afișaj este prezentat un mesaj corespunzător. Aparatul reglează și selectează automat cea mai înaltă treaptă de putere posibilă.

Pentru informații suplimentare privind capacitatea totală a plitei, consultați capitolul → "Setări de bază"

Home Connect

Acest aparat este compatibil WLAN și setările pot fi trimise la aparat, prin intermediul unui terminal mobil.

Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua de domiciliu, acesta funcționează ca o plită fără conexiune la rețea. Plita se poate opera întotdeauna prin intermediul panoului de comandă.

Accesibilitatea funcției Home Connect depinde de accesibilitatea serviciilor Home Connect în țara dumneavoastră. Serviciile Home Connect nu sunt disponibile în toate țările. Mai multe informații pe această temă se găsesc la www.home-connect.com.

Indicații

- Plitele nu sunt adecvate pentru o utilizare nesupravegheată. Pregătirea preparatelor pe plită trebuie ținută sub observație.
- Respectați indicațiile de siguranță din aceste instrucțiuni de utilizare și asigurați-vă că acestea sunt respectate și atunci când operați aparatul prin intermediul aplicației Home Connect. Respectați de asemenea, și instrucțiunile din aplicația Home Connect. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 6
- Cu aplicația Home Connect puteți trimite setările la aparatul dvs. și acestea trebuie confirmate la aparat. Aparatul nu poate fi deservit dacă vă aflați în deplasare.
- Operarea de la aparat are întotdeauna prioritate. În acest timp nu este posibilă operarea prin intermediul aplicației Home Connect.

Instalare

Pentru a putea realiza setările prin intermediul funcției Home Connect, aplicația Home Connect trebuie să fie instalată și trebuie să fie configurată pe dispozitivul dumneavoastră mobil.

Pentru aceasta, respectați documentele livrate pentru aplicația Home Connect împreună cu aparatul.


Pentru a realiza setările, urmați pașii indicați prin intermediul aplicației.

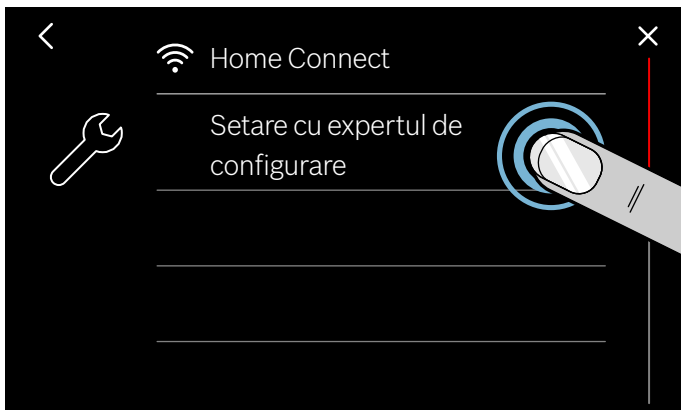
Pentru configurare, aplicația trebuie să fie deschisă.

Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu

Aveți nevoie de un router cu funcție WPS.

Aveți nevoie de acces la routerul dumneavoastră. Dacă nu este cazul, urmați etapele prezentate în cadrul secțiunii „Înregistrare manuală în rețeaua locală”.

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați setarea „Home Connect”.
3. Accesați „Setare cu expertul de configurare” pentru a porni asistenții Home Connect.



Este prezentată o indicație privind terminalul mobil.

4. Accesați „Mai departe” pentru a continua.
5. În decursul următoarelor 2 minute, apăsați tasta WPS de la router.

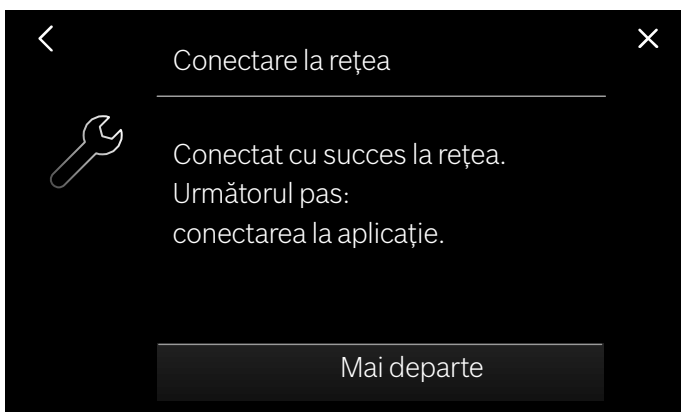
În cazul în care plita este conectată la rețeaua locală, este prezentat un mesaj corespunzător.


Indicație:

În cazul în care nu s-a stabilit o conexiune, accesați din nou asistentul sau conectați manual aparatul la rețeaua locală.


Este prezentat un mesaj care indică faptul că aparatul poate fi conectat doar prin intermediul unei aplicații.

6. Accesați „Mai departe” pentru a vă conecta la aplicație.



Dacă v-ați conectat, este prezentat un mesaj corespunzător. În domeniul principal al panoului de comandă este prezentat simbolul .

Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu

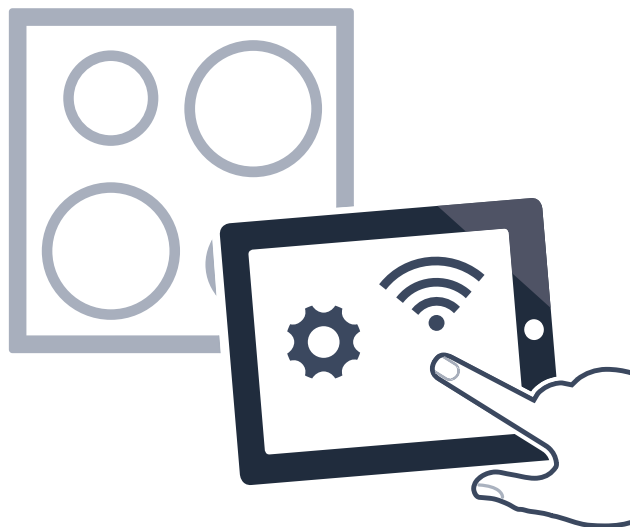
1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați setarea „Home Connect”.
3. Accesați „Setare cu expertul de configurare” pentru a porni asistenții Home Connect.

Vi se va solicita să apăsați tasta WPS de la routerul dumneavoastră.

4. Selectați „Fără funcție WPS”.



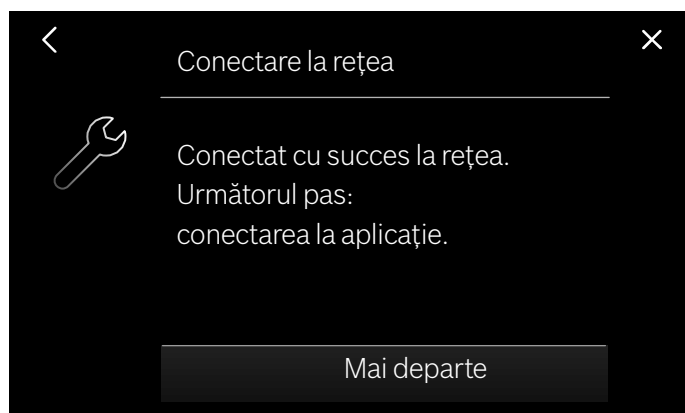
5. Respectați indicația și accesați „Pornire” pentru a continua.
6. Accesați setările de rețea ale terminalului mobil și conectați-vă la rețeaua plitei prin SSID „HomeConnect”, cu cheia „HomeConnect”.




Indicație:

În cazul în care nu s-a stabilit o conexiune, accesați din nou asistentul sau conectați manual aparatul la rețeaua locală.

7. Urmați indicațiile din cadrul mesajului din aplicație, introduceți numele și parola rețelei locale (WLAN). Este prezentat un mesaj care indică faptul că aparatul poate fi conectat doar prin intermediul unei aplicații.
8. Accesați „Mai departe” pentru a vă conecta la aplicație.



Dacă v-ați conectat, este prezentat un mesaj corespunzător. În domeniul principal al panoului de comandă este prezentat simbolul .

Setări Home Connect

Puteți adapta în orice moment Home Connect nevoilor dvs.

Navigați în setările de bază ale plitei dvs. la setările Home Connect pentru afișarea informațiilor despre rețea și aparate.

Setare	Descriere și opțiuni
Setare cu expertul de configurare	Puteți conecta plita automat sau manual la rețeaua dumneavoastră de domiciliu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Setare cu expertul de configurare (conectare automată la rețeaua de domiciliu)*. ■ Setare cu expertul de configurare: fără funcție WPS (conectare manuală în rețeaua de domiciliu). Indicație: Setarea este afișată dacă plita nu este încă conectată la rețeaua de domiciliu.
Conectare la aplicație	Vă puteți conecta cu unul sau cu mai multe conturi Home Connect. Indicație: Setarea se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua de domiciliu.
Setare prin intermediul aplicației	Puteți seta opțiunea de trimitere a setărilor de preparare. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nu - în aplicație se afișează doar statusul actual al plitei. ■ Da* - setările de preparare pot fi trimise din aplicație către plită. Setările de preparare trimise trebuie confirmate la plită. Indicație: Setarea se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua de domiciliu.
Wi-Fi	Puteți închide modulul radio al plitei și astfel să vă deconectați de la WLAN. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deconectat - Modul radio deconectat. ■ Conectat* - Modulul radio conectat. Indicație: Setarea se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua de domiciliu.
Dezactivarea conexiunii	Puteți reseta oricând conexiunile memorate pentru rețeaua de domiciliu. Indicație: Setarea se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua de domiciliu.
Informații despre aparat	Se afișează informații despre Home Connect și despre rețea. Indicație: Setarea se afișează doar dacă plita este conectată la rețeaua de domiciliu.


* Presetare la livrare

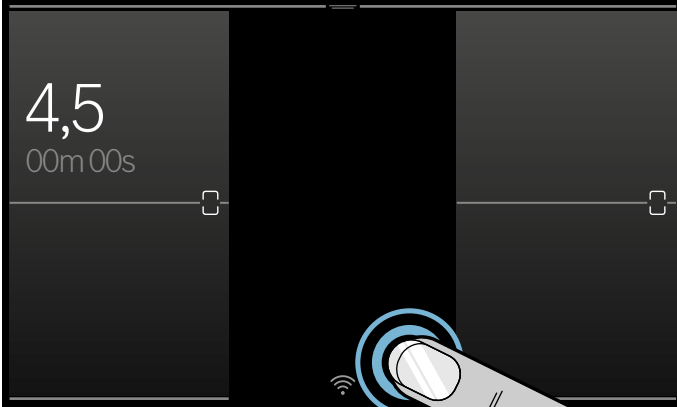
Indicație:

Prin funcția „Setare cu expertul de configurare” se afișează doar dacă nu v-ați conectat încă la rețeaua de domiciliu. Toate celelalte setări se afișează doar dacă v-ați conectat deja la rețeaua de domiciliu.

Simboluri WLAN

Afișajul WLAN de pe panoul principal de comandă se modifică în funcție de starea de funcționare și de calitatea conexiunii și a disponibilității serverului Home-Connect.

Pentru descrierea simbolului prezentat, atingeți simbolul .




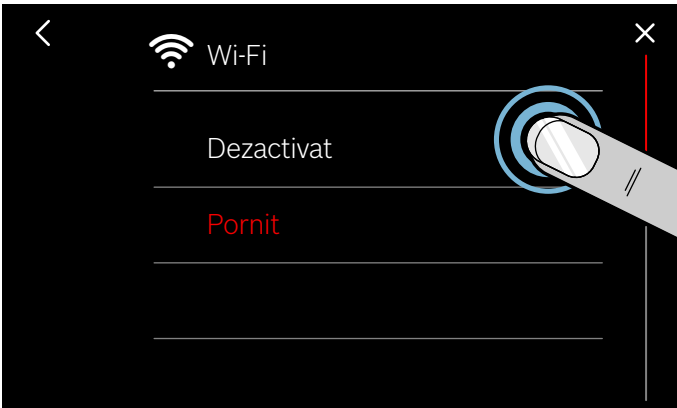
Dezactivare WLAN


Dacă funcția Wi-Fi este activată, funcțiile Home Connect pot fi utilizate.

Indicație:

În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită o putere de maximum 2 W.

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați setarea „Home Connect”.
3. Accesați „Wi-Fi”.
4. Accesați „Dezactivat”.




Funcția WLAN este dezactivată, iar simbolul  de pe panoul de comandă se stinge.

Deconectare de la rețea


Plita poate fi deconectată de la rețea în orice moment.

Indicație:

În cazul în care plita dumneavoastră este deconectată de la rețea, nu este posibilă operarea prin Home Connect.

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați setarea „Home Connect”.
3. Accesați „Dezactivarea conexiunii”.
4. Confirmați cu „Mai departe”.




Aparatul este deconectat de la rețeaua locală, iar simbolul  de pe panoul de comandă se stinge.

Indicație:

Conexiunea la rețea este întreruptă dacă aparatul revine la setările din fabrică.

Conectare la rețea


1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați setarea „Home Connect”.
3. Accesați „Setare cu expertul de configurare” pentru a porni asistenții Home Connect.
4. Urmați instrucțiunile conform → *„Înregistrare automată în rețeaua de domiciliu”* sau → *„Înregistrare manuală în rețeaua de domiciliu”*.

Conectare la aplicație

Dacă pe terminalul dumneavoastră mobil este instalată aplicația Home Connect, acesta poate fi conectat la plita dumneavoastră.

Indicații

- Aparatul trebuie să fie conectat la rețea.
- Aplicația trebuie să fie deschisă și inițializată.
- Dacă există o conexiune directă la hotă, deconectați plita de la rețeaua locală și reinițializați conexiunea. → *„Deconectare de la rețea” la pagina 46* → *„Conectare la rețea” la pagina 46*

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați setarea „Home Connect”.
3. Accesați „Conectare la aplicație”.




Puteți conecta un al cont Home Connect la plită. Accesați „Conectare la aplicație”.

4. Pentru a finaliza procesul de conectare, urmați instrucțiunile din cadrul aplicației.

Setări prin intermediul aplicației

Cu aplicația Home Connect puteți accesa confortabil setările de bază ale plitei dumneavoastră și puteți transmite setările pentru zonele de gătit la plită.

Indicații

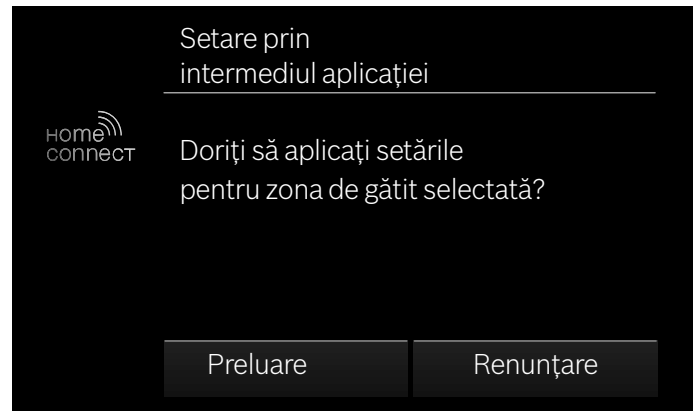
- Pentru modificarea setărilor de bază, plita trebuie să fie deconectată.
 - Comenzile efectuate direct de la aparat au întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă acționarea prin intermediul aplicației Home Connect.
 - Transmiterea setărilor este activată în starea de livrare.
 - În cazul în care transmiterea setărilor este dezactivată, în aplicația Home Connect se va afișa numai starea de funcționare ale plitei.
1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
 2. Accesați setarea „Home Connect”.
 3. Accesați „Set. prin intermediul aplicației”.



4. Pentru a activa transmiterea, selectați „Da”, iar pentru a dezactiva transmiterea, selectați „Nu”.

Confirmarea setărilor de gătit

În momentul în care au fost transmise setările de gătit unei zone de gătit, pe plită apare un mesaj. Sunteți întrebat dacă preluați setările. Pentru a confirma setările, accesați „Preluare”. Pentru a anula setările, accesați „Renunțare”.



Actualizare software

Cu funcția de actualizare a software-ului se actualizează software-ul plitei dumneavoastră (de exemplu optimizarea, remedierea erorilor, actualizările relevante pentru siguranță). Condiția este să fiți utilizator înregistrat în Home Connect, să aveți aplicația instalată pe terminalul dumneavoastră mobil și să fiți conectat la serverul Home Connect.

Imediat ce este disponibilă o actualizare a software-ului, sunteți informat prin aplicația Home Connect și puteți începe actualizarea software-ului prin intermediul aplicației. Pentru aceasta accesați setările de bază din plita dumneavoastră. Apare un asistent care operează actualizarea.

După descărcarea cu succes, puteți începe instalarea prin aplicația Home Connect, dacă sunteți în rețeaua dumneavoastră locală.

După instalarea cu succes sunteți informat prin intermediul aplicației Home Connect.

Indicații

- Plita se poate utiliza în timpul descărcării.
- În funcție de setările individuale, în aplicație poate fi descărcată și automat o actualizare a software-ului.
- În cazul unei actualizări relevante pentru siguranță este recomandat să efectuați instalarea cât mai repede posibil.

Telediagnoza

În caz de defecțiuni, unitatea service abilitată poate accesa aparatul dumneavoastră prin intermediul telediagnozei.

Contactați unitatea service abilitată și asigurați-vă că aparatul dumneavoastră este conectat la serverul Home Connect și verificați dacă serviciul de telediagnoză este disponibil în țara dumneavoastră.

Indicație:

Pentru informații suplimentare privind disponibilitatea serviciului de telediagnoză în țara dumneavoastră, accesați pagina web Home Connect prin intermediul funcției Asistență și suport: www.home-connect.com

Indicație pentru protecția datelor

La prima racordare a aparatului dvs. cu o rețea WLAN conectată la internet, aparatul dvs. transmite următoarele categorii de date către serverul Home Connect (prima înregistrare)

- Identificarea unică a aparatului (constând din cheile aparatului precum și adresa MAC a modulului de comunicație Wi-Fi înglobat).
- Certificatul de securitate al modulului de comunicație Wi-Fi (pentru securizarea din punct de vedere al tehnicii informaționale a conexiunii).
- Versiunea software și hardware actuală a aparatului dvs. electrocasnic.
- 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.

Indicație:

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.

Declarație de conformitate


Prin prezenta, Robert Bosch Hausgeräte GmbH declară că aparatul dotat cu funcționalitatea Home Connect este în conformitate cu cerințele de bază și cu celelalte dispoziții relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Regăsiți o declarație de conformitate RED detaliată pe Internet la adresa www.bosch-home.com, la pagina de produs a aparatului dumneavoastră în secțiunea destinată documentelor suplimentare.



2,4 bandă GHz: 100 mW max.

5 bandă GHz: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): numai pentru utilizare în spații interioare

Racord hotă

Puteți conecta acest aparat cu o hotă adecvată, iar prin intermediul plitei veți putea accesa și funcțiile hotei.

Aveți mai multe posibilități de a conecta aparatele între ele:

Home Connect

Dacă ambele aparate sunt compatibile cu Home-Connect, conectarea este posibilă prin intermediul aplicației Home Connect.

Ambele aparate pot fi accesate prin intermediul aplicației și prin panoul de comandă.

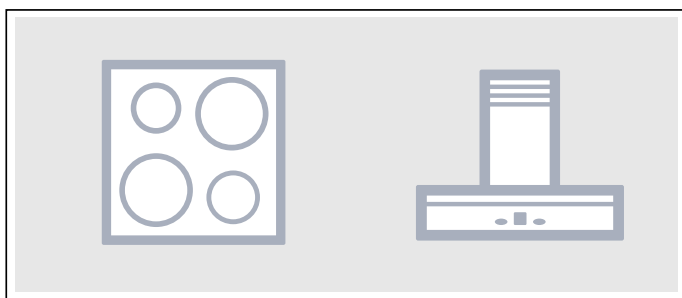
Pentru aceasta, consultați documentele livrate pentru aplicația Home Connect și capitolul Home Connect.

→ "Home Connect" la pagina 43



Conectarea directă a aparatelor

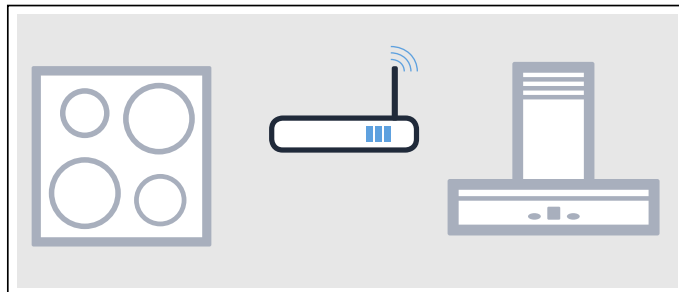
Dacă aparatul este conectat direct cu hota, aceasta poate fi accesată prin intermediul plitei. Conectarea la rețeaua de domiciliu sau prin intermediul aplicației nu mai este posibilă pentru ambele aparate. Ambele aparate pot fi accesate prin panoul de comandă.



Conectarea aparatelor prin intermediul rețelei de domiciliu

Utilizați acest mod de conectare dacă niciun aparat sau dacă doar unul dintre cele două aparate este conectat cu aplicația HomeConnect.

Dacă aparatele sunt conectate între ele prin rețeaua de domiciliu, atunci puteți utiliza atât comanda hotei, cât și aplicația Home Connect pentru plită.



Indicații

- Respectați indicațiile de siguranță din instrucțiunile de utilizare pentru hota dumneavoastră și asigurați-vă că acestea sunt aplicate și atunci când operați aparatul prin intermediul plitei cu hotă încorporată. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 6
- Operarea de la hotă are întotdeauna prioritate. În acest timp, nu este posibilă operarea prin intermediul plitei cu hotă încorporată.
- În modul de funcționare standby conectat la rețea, aparatul dumneavoastră necesită max. 2 W.

Inițializare

Pentru a inițializa conexiunea dintre plită și hota pentru aburi, plita trebuie să fie conectată.


Conexiune directă

Asigurați-vă că hota pentru aburi este deconectată.

În acest sens, respectați capitolul „Conexiunea plitei” din instrucțiunile de utilizare a hotei dumneavoastră pentru aburi.

Indicație:

Dacă plita dumneavoastră este conectată direct la o hotă pentru aburi, nu mai este posibilă conectarea la rețeaua de domiciliu și nu mai puteți utiliza Home Connect.

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați „Sistemul de comandă al hotei”.
3. Accesați „Conectare directă”.
4. În decurs de 2 minute porniți conexiunea la hota pentru aburi.


Dacă plita este conectată cu hota, apare un mesaj corespunzător. Pe zona de setare se afișează simbolurile pentru comanda plitei cu hotă încorporată.

Conexiune cu rețeaua de domiciliu

Aveți nevoie de un router cu funcție WPS.

Este necesar accesul prin intermediul unui router. În caz contrar, urmați specificațiile din cadrul secțiunii „Conexiunea directă”.

Mai întâi, asigurați-vă că hota este conectată la aceeași rețea locală.

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați „Sistemul de comandă al hotei”.
3. Accesați „Conectare la rețea”.
4. Apăsați în decurs de 2 minute tasta WPS de la router.
Dacă plita este conectată la rețeaua de domiciliu, apare un mesaj corespunzător.
5. În decurs de 2 minute porniți conexiunea la hota pentru aburi.


Dacă plita este conectată cu hota, apare un mesaj corespunzător. Pe zona de setare se afișează simbolurile pentru comanda plitei cu hotă încorporată.

Indicație:

Conexiunea poate fi stabilă numai dacă ambele aparate sunt conectate la rețeaua de domiciliu și se află în procesul de conectare. Dacă timpul pentru procesul de conectare la unul din aparate a expirat deja, reporniți procesul de conectare.

Deconectare de la rețea

Conexiunile stocate pentru rețeaua locală și pentru hotă pot fi resetate în orice moment.

1. Accesați setările de bază prin intermediul Touch-Key .
2. Accesați „Sistemul de comandă al hotei”.
3. Accesați „Dezactivarea conexiunii”.
Conexiunea a fost restabilită.




Comandarea hotei prin intermediul plitei

În setările de bază ale plitei dvs. puteți seta comportamentul hotei pentru aburi în funcție de pornirea și oprirea plitei sau zonelor de gătit individuale.
→ "Setările sistemului de comandă a hotei" la pagina 51

Prin intermediul panoului de comandă puteți efectua și alte setări.


Setarea ventilatorului

Activare

1. Din bara de stare, accesați simbolul .
Pe afișaj este prezentată treapta selectată a ventilatorului.
2. Selectați treapta de ventilație dorită.
Pentru a selecta treapta intensivă, atingeți **boost**  sau **power boost** .



Ventilatorul a fost activat.

Dezactivare



1. În status accesați simbolul .
2. Selectați treapta de ventilație 0.
Ventilatorul a fost dezactivat.

Setarea regimului automat

Activare

1. În status accesați simbolul .
2. Selectați auto .
Funcționarea în regim automat este activată.
Ventilatorul pornește automat odată cu formarea aburului.

Dezactivare

1. În status accesați simbolul .
2. Selectați auto .
Funcționarea în regim automat este dezactivată.

Setarea iluminării hotei

Puteți aprinde sau stinge lumina hotei prin intermediul panoului de comandă al plitei.

În status accesați simbolul .

Setările sistemului de comandă a hotei

Puteți adapta sistemul de comandă a hotei bazat pe plită, în orice moment la necesitățile dumneavoastră.

Indicație:

Setările se afișează numai dacă aparatul este conectat la hota pentru aburi.

Setare	Descriere și opțiuni
Sistem de comandă ventilator (pornire automată)	<p>Puteți seta dacă și cum va porni ventilatorul după conectarea plitei.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deconectat - La nevoie, hota trebuie pornită manual. ■ Conectare în mod de activare* - La activarea plitei, zona de gătit pornește în regim automat. ■ Conectare în mod de funcționare standard - Hota pornește la activarea zonei de gătit cu o treaptă fixă.
Funcționarea ulterioară a ventilatorului	<p>Funcționarea ulterioară a ventilatorului îndepărtează mirosurile, după care ventilatorul pornește automat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilator deconectat. ■ Pornire în modul automat.* ■ Pornire ulterioară a ventilatorului în mod standard. ■ Fără modificări în setările ventilatorului la deconectarea plitei.
Lumină pe modul automat	<p>Puteți seta dacă hota se aprinde automat odată cu plita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oprit ■ Pornit* - Odată cu pornirea plitei, pornește și iluminarea.
Lumină închisă în modul automat	<p>Puteți seta dacă hota se stinge automat odată cu plita.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oprit* ■ Pornit* - La oprirea plitei, se oprește și iluminarea.
Dezactivarea conexiunii	<p>Puteți reseta oricând conexiunile memorate pentru rețeaua de domiciliu și pentru hotă.</p>

* Presetare la livrare

Curățarea

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

Plită de gătit

Curățarea

Curățați întotdeauna plita după ce ați gătit. Prin aceasta se va preveni arderea resturilor aderente. Curățați plita abia după ce indicatorul de căldură reziduală s-a stins.

Curățați plita cu o lavetă umedă și uscați-o cu un șervet, pentru a nu se forma pete de calcar.

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru plitele de acest tip. Vă rugăm să respectați indicațiile de pe ambalajul produsului, oferite de producător.

Nu utilizați în niciun caz:

- Detergent de vase nediluat
- Detergenți pentru mașina de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive gen spray-uri pentru cuptoare sau agenți de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparare 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 datele oferite de către producători.

Puteți achiziționa răzuitoare pentru geamuri adecvate de la unitatea service abilitată sau prin magazinul nostru online.

Veți obține rezultate bune de curățare cu bureții speciali pentru curățarea plitelor vitroceramice.

Pete posibile	
Resturi de calcar și de apă	Curățați plita imediat ce aceasta s-a răcit. Se poate utiliza un produs de curățare adecvat pentru plite vitroceramice.*
Zahăr, amidon din orez sau mase plastice	Curățați imediat. Utilizați o răzuitoare pentru sticlă. Atenție: pericol de arsuri.*

* Ulterior, curățați cu o lavetă umedă și uscați cu un șervet.

Indicație: Nu folosiți produse de curățare atâta timp cât plita este fierbinte, astfel se pot forma pete. Asigurați-vă că îndepărtați toate resturile de produs de curățare utilizat.

Rama plitei

Pentru a se evita deteriorări la rama plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent de vase
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu folosiți produse de curățare agresive sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare pentru sticlă sau obiecte ascuțite.

Întrebări și răspunsuri frecvente (FAQ)

Utilizare

În panoul de afișare nu apare nicio imagine.

Este posibil ca luminozitatea să nu fie setată corect. Priviți display-ul de sus și setați luminozitatea prin intermediul setărilor de bază. Informații suplimentare cu privire la setări găsiți în capitolul → "Setări de bază"

De ce nu se activează funcțiile de asistență la preparare?

Consumul energetic maxim al aparatului este atins sau este activată funcția PowerManager. Dezactivați sau reduceți treptele de putere sau zonele de gătit active.

Informații suplimentare cu privire la această funcție găsiți în capitolul → "PowerManager"

Zgomote

De ce se aud zgomote în timpul gătitului?

În funcție de natura fundului veselei de gătit, pot fi generate zgomote la funcționarea plitei. Aceste zgomote sunt normale, ele fac parte din tehnologia cu inducție și nu indică nicio defecțiune.

Zgomote posibile:

Bâzâit adânc ca la un transformator:

Este generat la prepararea la o treaptă de fierbere înaltă. Zgomotul dispare sau volumul său scade dacă va fi redusă treapta de fierbere.

Fluierat adânc:

Este generat când vesela de gătit este goală. Acest zgomot dispare dacă se adaugă apă sau alimente în vesela de gătit.

Fâșâit:

Este generat la vasele de gătit din materiale diferite așezate unul peste altul sau la utilizarea simultană a unor vase de gătit de diverse mărimi și materiale diferite. Volumul zgomotului poate varia în funcție de cantitatea de alimente și de modul de preparare.

Fluierături înalte:

Pot fi generate când două poziții de fierbere funcționează simultan la treapta de fierbere cea mai mare. Fluierăturile dispar sau devin mai slabe dacă se reduce treapta de fierbere.

Zgomot de ventilator:

Plita este echipată cu un ventilator care se conectează la temperaturi mari. Ventilatorul poate să funcționeze în continuare și după deconectarea plitei în cazul în care temperatura măsurată este încă prea mare.

Vase de gătit

Care vase de gătit sunt adecvate pentru plita cu inducție?

Informații cu privire la vesela de gătit care este adecvată pentru prepararea cu inducție găsiți în capitolul → "Gătitul cu inducție".

De ce nu se încălzește poziția de gătit și treapta de preparare termică se aprinde intermitent?

Poziția de gătit pe care se găsește vasul de gătit nu este conectată.

Asigurați-vă că este conectată acea poziție de gătit pe care se găsește vasul de gătit.

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolele → "Gătitul cu inducție", → "Zona Flex" și → "Funcția Move".

De ce durează atât de mult până când se încălzește vasul de gătit, respectiv de ce nu se încălzește vasul suficient, deși a fost setată o treaptă de preparare termică mare?

Vasul de gătit este prea mic pentru poziția de gătit conectată sau nu este adecvat pentru prepararea cu inducție.

Asigurați-vă că vesela de gătit este adecvată pentru prepararea cu inducție și că este așezată pe acea poziție de gătit a cărei mărime corespunde cel mai bine veselei. Informații cu privire la tipul, mărimea și poziționarea veselei de gătit găsiți în capitolele → "Gătitul cu inducție", → "Zona Flex" și → "Funcția Move".

Curățare

Cum se curăță plita?

Veți obține rezultate optime cu produse de curățare speciale pentru vitroceramică. Este recomandabil să nu folosiți produse de curățare caustice sau abrazive, soluții pentru curățarea mașinilor de spălat vase (concentrate) sau bureți abrazivi.

Informații suplimentare cu privire la curățarea și îngrijirea plitei găsiți în capitolul → "Curățarea"

? Defecțiuni – ce este de făcut?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție următoarelor recomandări și sugestii.

Indicații, avertizări și mesaje de eroare

În cazul în care apare o problemă, pe display vor fi afișate indicații, avertizări sau mesaje de eroare. Respectați aceste instrucțiuni de pe ecranul tactil pentru a remedia problema.

Indicații


- La unele avertizări va fi afișat un cod de eroare. Dacă este necesar, comunicați codul de eroare unității tehnice de service abilitate.
- În cazul în care apare o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.

Recomandări

Problemă	Soluție
Plita nu poate fi conectată.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs un scurtcircuit în rețeaua de alimentare cu curent electric. Asigurați-vă că aparatul a fost conectat conform schemei de conexiuni. Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, informați unitatea tehnică de service abilitată.
Ecranul tactil nu reacționează sau este blocat.	Panoul de comandă este umed sau pe el se află un obiect. Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.
Treapta de putere a plitei nu poate fi mărită.	Puterea totală a plitei a fost limitată. Ajustați puterea totală în setările de bază sub valoarea consumului maxim de putere. Un vas de gătit foarte mare pe aceeași jumătate a plitei poate influența treapta de putere maximă. Repoziționați vasul de gătit.
Se aude un semnal sonor dacă un obiect este pe ecranul tactil.	Îndepărtați obiectul și setați din nou plita. Nu așezați vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
Plita reacționează neobișnuit sau nu mai poate fi operată corect.	Deconectați aparatul prin intermediul siguranței sau al comutatorului de protecție de la tabloul de siguranțe. Așteptați câteva secunde și porniți din nou aparatul.
Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat plita corespunzătoare. Sistemul electronic este supraîncălzit și toate plitele au fost deconectate.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Când afișajul de eroare s-a stins, se poate continua procesul de preparare.
În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, plita a fost deconectată.	Îndepărtați vasul aferent. Așteptați câteva secunde. Când afișajul de eroare s-a stins, se poate continua procesul de preparare.
Plita este supraîncălzită și s-a deconectat pentru protecția suprafeței de lucru.	Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient și reconectați plita.

Problemă	Soluție
Funcția Transferul setărilor nu poate fi activată.	Pentru a confirma afișajul de eroare, atingeți un câmp oarecare al senzorului. Puteți găti ca de obicei, fără folosirea funcției Transferul setărilor. Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Plita FlexPlus nu poate fi activată.	Pentru a confirma afișajul de eroare, atingeți un câmp oarecare al senzorului. Puteți găti ca de obicei cu celelalte plite. Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Plita a fost în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp, fără întrerupere.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. Consultați capitolul
Plita nu poate realiza o conexiune la rețeaua de domiciliu sau la hota de aburi. E 70 10	Pentru a confirma afișajul de eroare, atingeți un câmp oarecare al senzorului. Puteți găti ca de obicei fără conexiune. Dacă afișajul se aprinde din nou, contactați unitatea service abilitată.
Senzorul de gătit e supraîncălzit, iar plita a fost deconectată. E8202	Așteptați până când senzorul de gătit s-a răcit suficient și activați din nou funcția.
Senzorul de gătit este supraîncălzit și toate plitele de gătit au fost dezactivate. E8203	În cazul în care nu se folosește senzorul de gătit, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l departe de alte plite sau surse de căldură. Conectați din nou plita.
Bateria senzorului de gătit este aproape consumată. E8204	Înlocuiți bateria 3V CR2032. Consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
Conexiunea senzorului de gătit este anulată. E8205	Deconectați și apoi reconectați funcția.
Senzorul de gătit este defect. E8206	Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului de gătit nu se aprinde și senzorul nu reacționează.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. Consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei" În cazul în care problema persistă, țineți apăsat simbolul de la senzorul de gătit timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul de gătit la plită. Consultați secțiunea În cazul în care problema persistă în continuare, contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori. Bateria senzorului de gătit este aproape consumată. Următorul proces de gătit poate fi întrerupt din cauza bateriei consumate.	Înlocuiți bateria 3V CR2032. Consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei"
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de trei ori. Conexiunea senzorului de gătit este anulată.	Țineți apăsat simbolul de pe senzorul de gătit timp de 8-10 secunde și conectați-l din nou la plită. Consultați secțiunea → "Conectarea senzorului de temperatură fără cablu la panoul de comandă"
Tensiunea de funcționare este incorectă, în afara domeniului normal de funcționare. E9000/E90 10	Contactați furnizorul de energie electrică.
Plita nu este conectată corect U400	Deconectați plita de la rețeaua de curent electric. Asigurați-vă că a fost conectată conform schemei de conexiuni.

Modul Demo

Dacă pe display apare simbolul , modul Demo este activ. Aparatul nu încălzește în modul Demo. Deconectați aparatul de la alimentarea cu energie electrică. Așteptați câteva secunde și reconectați aparatul. După deconectare, dezactivați modul Demo de la setările de bază într-un interval de 3 minute.

Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Numărul E și numărul FD

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului.

Plăcuța de fabricație cu numerele se află:

- În certificatul aparatului.
- Pe partea inferioară a plitei.

Numărul E poate fi de asemenea găsit pe partea vitroceramică a plitei. Puteți verifica indexul unității service abilitate (KI) și numărul FD accesând setările de bază. În acest sens, consultați capitolul → "Setări de bază".

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

Datele de contact pentru toate țările 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 dumneavoastră.

Preparate de verificare

Acest tabel a fost realizat pentru institutele de verificare, în scopul facilitării testării 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 de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
Topirea ciocolatei Glazură (de ex. marca Dr. Oetker, ciocolată amăruie 55 % cacao, 150 g)	Oală cu coadă Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nu
Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte Tocană de linte* Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 450 g	Oală Ø 16 cm	9	1:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 800 g	Oală Ø 22 cm	9	2:30 (fără amestecare)	Da	1.5	Da
Tocană de linte din conservă De ex. tocană de linte în terină, cu cârnăciori, de la Erasco. Temperatura inițială 20 °C						
Cantitatea: 500 g	Oală Ø 16 cm	9	cca. 1:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Cantitatea: 1 kg	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30 (amestecați după cca. 1 min.)	Da	1.5	Da
Prepararea sosului Béchamel Temperatura laptelui: 7 °C Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și un vârf de linguriță de sare						
1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.	Oală cu coadă Ø 16 cm	2	cca. 6:00	Nu	-	-
2. Adăugați laptele la rântaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.		7	cca. 6:30	Nu	-	-
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe poziția de fierbere, amestecând continuu.		-	-	-	2	Nu

*Rețetă conform DIN 44550

**Rețetă conform DIN EN 60350-2

Preparate de verificare	Veselă	Treapta de preparare termică	Preîncălzire Durata de preparare (min:sec)	Capac	Preparare Treapta de preparare termică	Capac
Prepararea orezului cu lapte						
Orez cu lapte, preparat cu capac Temperatura laptelui: 7 °C Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Setati treapta de fierbere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea. Timpul de preparare, inclusiv preîncălzire, cca. 45 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3 (amestecați după 10 min.)	Da
Orez cu lapte, preparat fără capac Temperatura laptelui: 7 °C Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu. Selectați treapta de fierbere recomandată, iar când laptele a atins temperatura de cca. 90 °C, lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă pentru aproximativ 50 min.						
Ingrediente: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1 g sare	Oală Ø 16 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	3	Nu
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5 % conținut de grăsime) și 1,5 g sare	Oală Ø 22 cm	8.5	cca. 5:30	Nu	2.5	Nu
Prepararea orezului*						
Temperatura apei: 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bobul lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 16 cm	9	cca. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bobul lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare	Oală Ø 22 cm	9	cca. 2:30	Da	2.5	Da
Pulpă de porc prăjită						
Temperatura inițială a pulpei: 7 °C						
Cantitatea: 3 bucăți de pulpă de porc (greutatea totală cca. 300 g, grosime 1 cm) și 15 ml de ulei de floarea soarelui	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prepararea clătitorilor**						
Cantitatea: 55 ml de aluat per clătitor	Tigaie Ø 24 cm	9	cca. 1:30	Nu	7	Nu
Prăjirea în baie de ulei a cartofilor pai congelați						
Cantitatea: 2 l ulei de floarea soarelui per porție: 200 g cartofi pai congelați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Oală Ø 22 cm	9	Până când temperatura uleiului atinge 180 °C	Nu	9	Nu

*Rețetă conform DIN 44550

**Rețetă conform DIN EN 60350-2



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001387900

981026(01)