



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



Plită cu inducție

PXY...D...

[ro] Manual de utilizare

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



Cuprins

1	Siguranța	2
2	Evitarea deteriorărilor	5
3	Protecția mediului și economisirea	5
4	Vase de gătit adecvate.....	6
5	Cunoașterea	7
6	Utilizarea de bază	8
7	FlexInduction.....	9
8	MoveMode	11
9	Funcție FlexInduction extinsă	11
10	Funcțiile de timp	12
11	PowerBoost	13
12	PanBoost	13
13	Funcția de menținere caldă	13
14	Preluare a setărilor.....	14
15	Assist.....	14
16	Senzor de fierbere fără fir.....	18
17	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.....	20
18	Protecție la ștergere.....	20
19	Deconectarea individuală de siguranță	20
20	Setările de bază	21
21	Testarea vaselor de gătit	22
22	Curățare și îngrijire	23
23	Remediați defectiunile	23
24	Evacuarea ca deșeu.....	25
25	Serviciul clienți.....	25
26	Preparatele de verificare.....	26

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum și informațiile privind produsul în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată. Acest lucru nu este valabil în cazul în care funcționarea cu aparatele înregistrate conform normei EN 50615 este oprită.

Dacă utilizați funcția de senzor de gătit, reglați ochiul de gătit pe care pe află oala cu senzor de temperatură.

În cazul în care purtați un dispozitiv medical implantat care este activ (de ex. un stimulator cardiac sau un defibrilator), asigurați-vă consultându-vă cu medicul dvs. că acest dispozitiv corespunde Directivei 90/385/CEE a Consiliului Comunității Europene din 20 Iunie 1990, precum și standardelor EN 45502-2-1 și EN 45502-2-2 și că a fost ales, implantat și programat conform VDE-AR-E 2750-10. Dacă aceste condiții necesare sunt îndeplinite și, în plus, se utilizează ustensile de bucătărie și vase de gătit care nu sunt metalice și cu mâner care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă și poate duce la izbucnirea unui incendiu.

- ▶ Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile și grăsimile încinse.
- ▶ În cazul izbucnirii unui incendiu, nu încercați niciodată să-l stingeți cu apă, ci deconectați aparatul, iar apoi acoperiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau cu o pătură extintoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.

- ▶ Nu așezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acestora.
- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte pe suprafața de gătit.

Aparatul se încinge.

- ▶ Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

Acoperitoarele pentru plită pot duce la survenirea unor accidente, de ex. din cauza supraîncălzirii, aprinderii sau a materialelor care se pot sparge.

- ▶ Nu folosiți niciun fel de acoperitoare pentru plită.

După fiecare utilizare, deconectați plita de la întrerupătorul principal.

- ▶ Nu așteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt așezate oale și tigăi.

Alimentele se pot aprinde.

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

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.

- ▶ Este recomandat să acționați cu precauție și să evitați atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidente.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită.
- Aparatul se încălzește în timpul funcționării.
- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.

- ▶ Nu așezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri și capace.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Dacă suprafața este ruptă, aparatul este deconectat pentru a se evita un posibil șoc electric. În acest caz, aparatul nu este deconectat de la comutatorul principal ci de la siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deconectați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ Pagina 25

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului.

- ▶ Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.

Contactul obiectelor metalice cu suflanta din partea inferioară a plitei poate provoca un șoc electric.

- ▶ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârful ascuțite în sertarele de sub plită.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă există lichid între fundul oalei și ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.

- ▶ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit și fundul oalei.
- ▶ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

Senzorul de temperatură fără fir este dotat cu o 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. Senzorul de temperatură ar putea fi foarte fierbinte în momentul îndepărtării acestuia de pe oală.

- ▶ Pentru a-l îndepărta, utilizați 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 baza oalei umplute cu apă.
- ▶ Folosiți doar vase de gătit termorezistente. Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.
- ▶ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Senzorul de temperatură fără cablu este magnetic și poate deteriora implanturile electronice, de exemplu, stimulatoarele cardiace sau pompele de insulină.

- ▶ Persoanele cu implanturi electronice trebuie să păstreze o distanță de minimum 10 cm față de elementul magnetic de comandă detașabil.
- ▶ Nu purtați niciodată elementul de comandă în buzunarele hainelor.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Evitarea deteriorărilor

Aici găsiți cele mai frecvente cauze ale defecțiunilor și recomandări privind evitarea acestora.

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Proces de preparare nesupravegheat.	Supravegheați procesul de preparare.
Pete, exfolieri	Alimente vărsate, mai ales alimente cu un conținut mare de zahăr.	Îndepărtați-le imediat cu o racletă pentru geamuri.
Pete, exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Vase de gătit defecte, vase de gătit cu strat emailat topit sau vase de gătit cu bază din cupru sau aluminiu.	Utilizați vase de gătit adecvate și aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică și curățați plita numai când aceasta este rece.
Exfolieri sau fisurări ale suprafeței din sticlă	Lovituri sau vase de gătit căzute, accesorii pentru gătit sau alte obiecte dure sau ascuțite.	Când gătiți, nu loviți suprafața din sticlă și nu evitați căderea obiectelor pe plită.
Zgârieturi, decolorări	Baze aspre ale vaselor de gătit sau vasele de gătit au fost frecate de suprafața plitei.	Verificați vasele. Ridicați vasul de gătit de pe plită pentru a-l îndepărta de pe aceasta.
Zgârieturi	Sare, zahăr sau nisip.	Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau depozitare.
Deteriorări ale aparatului!	Fierberea într-un vas de gătit înghețat.	Nu utilizați niciodată vase de gătit înghețate.
Deteriorări ale vaselor de gătit sau ale aparatului	Fierbere fără alimente introduse în vas.	Nu așezați și nu încălziți niciodată un vas de gătit gol pe o zonă de gătit fierbinte.
Deteriorări ale sticlei	Material topit pe zona de gătit fierbinte sau capac fierbinte așezat pe suprafața din sticlă.	Nu așezați pe plită hârtie de copt, folie de aluminiu, vase din plastic sau capace pentru vasele de gătit.
Supraîncălzire	Vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă sau pe cadru.	Nu așezați vase de gătit fierbinți pe aceste zone.

ATENȚIE!

Această plită este echipată cu un ventilator pe partea inferioară.

- ▶ Dacă sub plită se află un sertar, nu depozitați în acesta obiecte mărunte sau ascuțite, hârtie sau prosoape de bucătărie. Aceste obiecte pot fi aspirate și pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.
- ▶ Între interiorul sertarului și intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi și mai scăzut.

Alegeți zona de gătit corespunzătoare mărimii oalei. Poziționați centrat vasul de gătit. Utilizați vase de gătit a căror diametru la bază corespunde cu diametrul zonei de gătit.

Recomandare: Producătorii de vase de gătit menționează în mod frecvent diametrul de sus al oalelor. Acesta este deseori mai mare decât diametrul bazei.

- Vasele de gătit necorespunzătoare sau cele care nu acoperă complet zonele de gătit consumă multă energie.

Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit.

- Dacă gătiți într-un vas fără capac, aparatul va consuma mai multă energie.

Ridicați capacul cât mai rar posibil.

- Dacă ridicați capacul, se pierde multă energie.

Folosiți un capac de sticlă.

- Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără să fie necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale și tigăi cu fundul plat.

- Oalele care nu au fundul plat măresc consumul de energie.

Utilizați vase de gătit corespunzătoare cantității de alimente.

- Vasele de gătit voluminoase umplute cu o cantitate mică de alimente necesită mai multă energie pentru a se încălzi.

Preparați cu o cantitate mică de apă.

- Cu cât cantitatea de apă din vasul de gătit este mai mare, cu atât mai multă energie este necesară pentru încălzire.

Reveniți cât mai repede posibil la o treaptă de preparare inferioară.

- Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

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

4 Vase de gătit adecvate

Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în

care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea și materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate și netede.

Cu ajutorul Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul dumneavoastră de gătit este adecvat. Pentru mai multe informații, consultați

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 22.

Vasele de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandwich distribuie optim căldura. Vasele feromagnetice din oțel emailat, fontă sau vase speciale pentru inducție, din inox.	Acest vas de gătit distribuie căldura uniform, se încălzește rapid și asigură detectarea sa. Acest vas de gătit se încălzește rapid și asigură detectarea sa.
Adecvat	Baza nu este complet feromagnetică. Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	Dacă zona feromagnetică este mai mică decât partea inferioară a vaselor de gătit, numai zona feromagnetică se încălzește. Astfel, căldura nu se va distribui uniform. Acestea reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc și, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neaдекват	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

Observații

- În principiu, nu introduceți plăcu adaptoare între plită și vasul de gătit.
- Nu încălziți vase goale și nu utilizați vase cu baza subțire, deoarece acestea se pot încălzi puternic.

5 Cunoașterea

5.1 Prepararea cu inducție

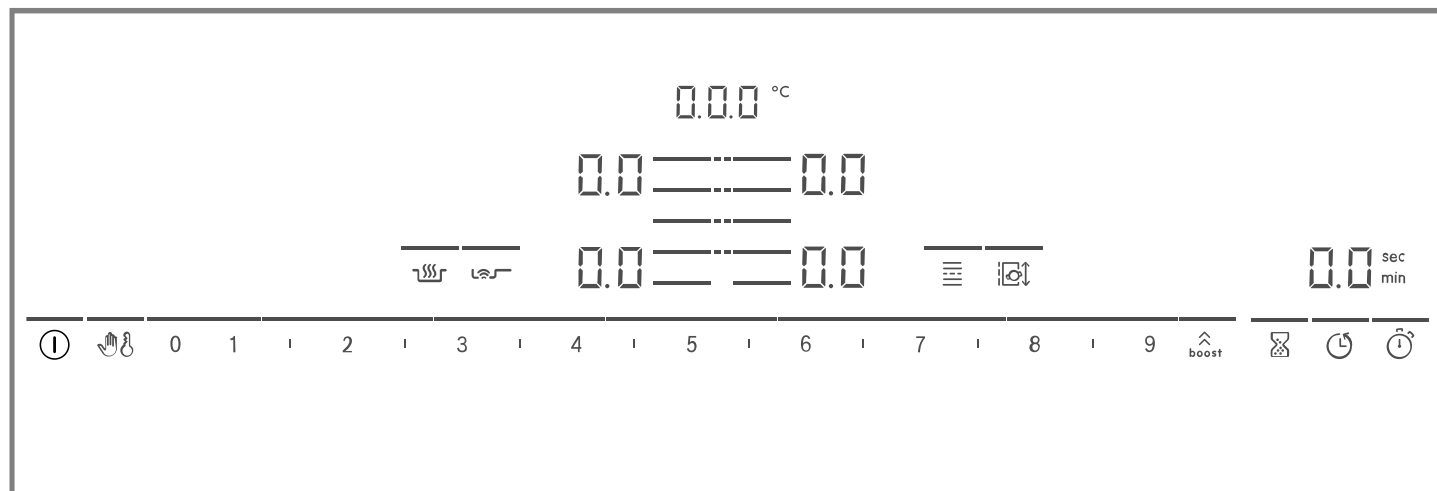
Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteva diferențe și o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere și

prăjire, economisirea de energie, precum și asigurarea unor procese de îngrijire și curățare mai ușoare.

Aceasta asigură, de asemenea, un control mai bun al căldurii, deoarece căldura este generată direct la vasul de gătit.

5.2 Panou de comandă

Detaliile individuale, precum culoarea și forma, pot să difere față de cele din imagine.



Observații

- Mențineți curat și uscat panoul de comandă.
- Nu așezați vase de gătit în apropierea indicatoarelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Taste tactile

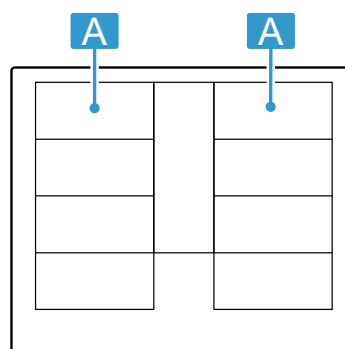
Atunci când plita se încălzește, se aprind tastele panourilor de comandă pe care le puteți utiliza în momentul respectiv.

Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
👤	Protecție la ștergere
🔒	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
0 1 2 3...	Domeniul de setări
⚡ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Temporizatorul
⏸	Temporizator pentru oprire
🕒	Count-up timer
🔥	Funcția de menținere caldă
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
☰	Selectarea zonei de gătit

În funcție de starea plitei, se aprind și indicatoarele pentru zonele de gătit și diversele funcții activate și disponibile.

5.3 Dispunerea zonelor de gătit





Puterea indicată a fost măsurată cu oale standard, conform descrierii din standardul IEC/EN 60335-2-6. Puterea poate să varieze în funcție de dimensiunea vasului de gătit sau de materialul acestuia.



Zonă	Cea mai mare treaptă de preparare	
A ☰☰☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A ☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A ☰☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A ☰☰	Treapta de putere 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W



5.4 Zona de gătit

Înainte de a începe să gătiți, verificați dacă dimensiunea vasului de gătit corespunde zonei de gătit:

Zonă	Tipul zonei de gătit
	Zonă de gătit cu circuit simplu
	Flex Zone → "FlexInduction", Pagina 9
 / 	Flex Zone extensibilă → "Funcție FlexInduction extinsă", Pagina 11



5.5 Indicatorul de căldură reziduală

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

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

6 Utilizarea de bază


6.1 Conectarea plitei

- ▶ Atingeți .
Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit și funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprinde .
- ✓ Plita este gata de funcționare.

ReStart

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



6.2 Deconectarea plitei

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

Notă: Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 20 secunde, plita se deconectează automat.

6.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afișate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Selectați cea mai potrivită treaptă de putere pentru preparat și pentru procesul de preparare planificat.

1. Atingeți simbolul  al zonei de gătit dorite.
- ✓ Afișajul  se aprinde cu intensitate mai mare.

6.4 Recomandări privind prepararea

- Amestecați ocazional atunci când încălziți piureuri, supe creme și sosuri dense.
- Pentru preîncălzire, setați treapta de fierbere 8-9.
- În cazul preparării într-un vas acoperit cu capac, reduceți treapta de fierbere imediat ce sunt eliberați aburi. Rezultatul preparării nu este influențat de aburii emanați.
- După finalizarea procesului de preparare, acoperiți cu un capac vasul de gătit până când serviți preparatul.
- Pentru prepararea într-o oală sub presiune, respectați recomandările producătorului.
- Pentru a menține valoarea nutritivă a alimentelor, nu le preparați pentru un timp prea îndelungat. Puteți seta durata de preparare optimă cu ajutorul ceasului de bucătărie cu alarmă.
- Aveți grijă ca uleiul să nu se ardă.
- Pentru ca alimentele să se rumenească, prăjiți-le succesiv, în porții mici.
- În timpul procesului de preparare, vasele de gătit pot atinge temperaturi ridicate. De aceea, folosiți prosoape de bucătărie.
- Pentru recomandări privind prepararea eficientă din punct de vedere energetic, consultați
→ "Economisirea de energie", Pagina 5

Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de putere (☰) este adecvată pentru un anumit aliment. Durata de preparare (⌚ min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea și calitatea alimentelor.

	☰	⌚ min
Topire		
Ciocolată, glazură	1 - 1.5	-
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Tocană, de exemplu, tocană de linte	1.5 - 2	-
Lapte ¹	1.5 - 2.5	-
Cărnăciori fierți ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Gulaș, congelat	3 - 4	35 - 55
Poșare, înăbușire		
Găluște de cartofi ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Pește ¹	4 - 5	10 - 15
Sosuri albe, de exemplu, sos Béchamel	1 - 2	3 - 6
Sosuri bătute, de exemplu, sos Béarnaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Orez cu lapte ²	2 - 3	30 - 40
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Cartofi natur	4.5 - 5.5	15 - 30
Paste ¹	6 - 7	6 - 10
Tocană	3.5 - 4.5	120 - 180
Supă	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Legume, congelate	3.5 - 4.5	7 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbușită		
Ruladă de carne	4 - 5	50 - 65
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

	☰	⌚ min
Gulaș ²	3 - 4	50 - 60
Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime¹		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Șnițel congelat	6 - 7	6 - 12
Cotlete, natur sau pane	6 - 7	8 - 12
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre (grosime de 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 exemplu, crochete din pește	6 - 7	8 - 15
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate la tigaie, legume, carne tăiată felii, în stil asiatic	7 - 8	15 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Clătite, prăjire consecutivă	6.5 - 7.5	-
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ouă ochiuri	5 - 6	3 - 6
Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții¹		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
Crochete, congelate	7 - 8	-
Carne, de exemplu, bucăți de pui	6 - 7	-
Pește, pane sau în aluat cu bere	6 - 7	-
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

¹ Fără capac

² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

7 FlexInduction

Zona de gătit flexibilă vă permite să așezați pe aceasta vase de gătit de orice formă sau dimensiune. Aceasta constă din patru inductoare, care funcționează inde-

pendent unul față de altul. Atunci când zona de gătit flexibilă este în funcțiune, este activat numai sectorul acoperit de vasul de gătit.

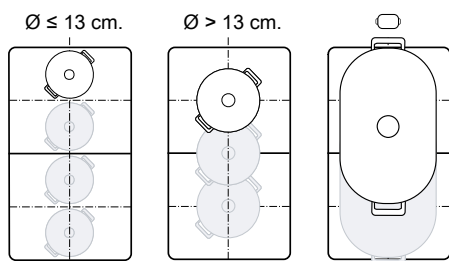
7.1 Așezarea vasului de gătit

Zona degătit flexibilă poate fi configurată în două moduri, în funcție de tipul de vas de gătit utilizat. Pentru asigurarea unei detectări și distribuții optime ale căldurii, așezați vasul de gătit pe centrul zonei de gătit, conform reprezentărilor din imagini.

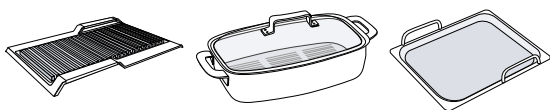
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

- Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:
Așezarea vasului de gătit în funcție de dimensiune:



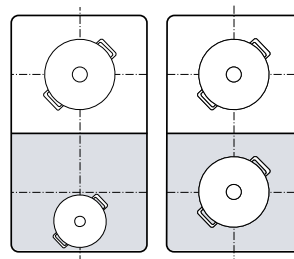
- Vas de gătit alungit recomandat



Ca două zone de gătit separate

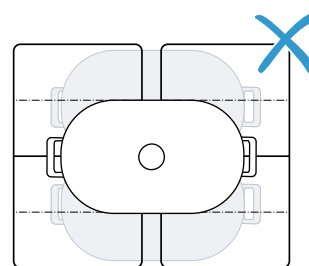
Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit.

Puteți utiliza zona din față și zona din spate separate una de cealaltă și puteți regla pentru fiecare câte o treaptă de putere.



Atenție

Nu așezați vasele de gătit în mijloc între zonele din dreapta și din stânga. În caz contrar, zonele de gătit nu vor fi activate corect și nu veți obține un rezultat optim al procesului de preparare.



7.2 FlexInduction conectare

În mod standard, zona de gătit flexibilă este configurată ca două zone de gătit separate. Porniți următoarea funcție, pentru a conecta zonele de gătit:

1. Selectați una sau ambele zone de gătit.
 2. Apăsați pe
- ✓ Afișajul se aprinde. Zona este conectată.

Observații

- Puteți modifica setarea standard a zonei de gătit flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază → Pagina 21
- Dacă mutați sau ridicați vasul de gătit de pe o zonă conectată activă, va începe o căutare automată. Fiecare vas de gătit care se află pe zona de gătit în timpul acestei căutări va fi încălzit la treapta de putere selectată anterior.

7.3 FlexInduction separa

- ▶ Atingeți
- ✓ Zona de gătit flexibilă este dezactivată. Cele două zone de gătit funcționează în continuare independent una față de cealaltă.

8 MoveMode

Cu această funcție puteți modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte și înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

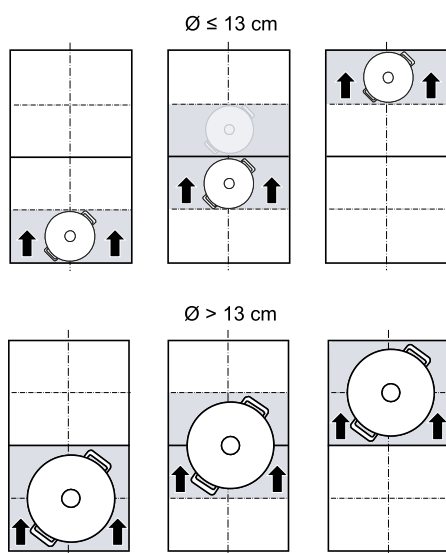
8.1 Așezarea și mutarea vasului de gătit

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum și de dimensiunea și poziționarea acestuia.

Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:



- Zona din față = treapta de fierbere 5
- Zona centrală = treapta de fierbere 5
- Zona din spate = treapta de fierbere 1,5

Puteți modifica setarea standard a treptelor de putere presetate. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. → Pagina 21





8.2 Activarea MoveMode

Cerință: Așezați un vas de gătit pe o zonă de gătit flexibilă.

1. Selectați una dintre cele două zone de gătit ale zonei de gătit flexibile.
 2. Apăsați pe .
- ✓ Treapta de putere a zonei pe care este așezat vasul de gătit se aprinde pe afișajul zonelor de gătit, lângă .
 - ✓ Funcția este pornită.

Notă: Treptele de putere ale zonelor pot fi modificate în timpul procesului de preparare.

8.3 Dezactivarea MoveMode

- ▶ Atingeți .
- ✓ Afișajul de lângă  se deconectează.
- ✓ Funcția este dezactivată.

9 Funcție FlexInduction extinsă

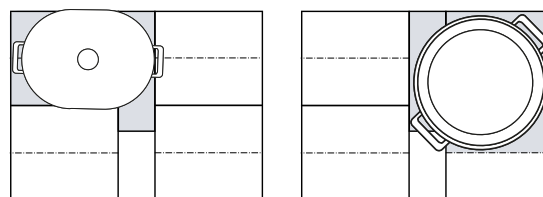
Cu zona de gătit extinsă puteți prepara cu vase de gătit mai mari sau puteți plasa în lateral vasul de gătit alungit.

Extensia se conectează întotdeauna în combinație cu una dintre cele două zone de gătit flexibile. Extensia nu poate fi conectată separat.


9.1 Așezarea vasului de gătit în funcție de forma și dimensiunea acestuia

Așezați central vasul de gătit, pe partea din spate a zonei de gătit flexibile și a extinderii acesteia.

În funcție de grosimea vasului de gătit și de suprafața de gătit acoperită, puteți activa zona de gătit flexibilă ca pe două zone de gătit separate sau ca pe o zonă de gătit interconectată:




9.2 Activarea Funcție FlexInduction extinsă

1. Așezați vasul pe zona de gătit flexibilă, acoperind astfel extensia.
 2. Selectați zona de gătit și treapta de putere. Indicatoarele pentru zona de gătit și  pentru zona extinsă se aprind.
- ✓ Zona este activată.

Notă: Dacă indicatoarele nu se aprind, ridicați vasul de gătit și așezați-l din nou pe zona de gătit.

9.3 Dezactivarea Funcție FlexInduction extinsă

- ▶ Selectați zona de gătit și, în domeniul de setări, setați valoarea .
- ✓ Funcția este dezactivată.

10 Funcțiile de timp




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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul
- Count-up timer

10.1 Temporizator pentru oprire

Permite programarea unei durate de preparare pentru una sau mai multe zone de gătit. După expirarea duratei, zona de gătit se deconectează automat.

Conectarea Temporizator pentru oprire



1. Selectați zona de gătit și treapta de putere.
 2. Apăsăți pe .
- ✓ Se aprinde afișajul  zonei de gătit.
3. Setati timpul în domeniul de setări.
 - Pentru a seta o durată de preparare mai scurtă de 10 minute, atingeți întotdeauna 0 înainte de a selecta valoarea dorită.
 4. Confirmați cu .
- ✓ Timpul de preparare începe să se scurgă.
- ✓ Când durata de preparare a expirat, zona de gătit se deconectează și este emis un semnal sonor.

Observații

- Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar PerfectFry Sensor este activat, scurgerea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.
- Dacă ați programat o durată de preparare pentru o zonă de gătit, iar PerfectCook Sensor este activat, scurgerea duratei de preparare începe atunci când este atinsă treapta de temperatură selectată.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire



1. Selectați zona de gătit și atingeți .

2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.
3. Confirmați cu .




10.2 Temporizatorul

Permite activarea unui temporizator cu o durată de la 0 până la 99 min. Această funcție este independentă de zonele de gătit și de alte setări. Zonele de gătit nu se deconectează automat.

Conectarea Temporizatorului

1. Atingeți .
 2. În domeniul de setare, setați durata dorită.
 3. Confirmați cu .
- ✓ Timpul este cronometrat.
- ✓ După ce s-a scurs timpul, se aude un semnal și afișajele clipeșc.

Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți .
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați  pentru a șterge durata.
3. Confirmați cu .



10.3 Count-up timer

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

Activarea Count-up timer

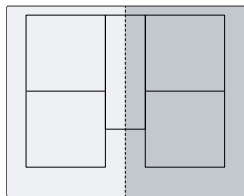
- ▶ Atingeți .
- ✓ Timpul este cronometrat.

Dezactivarea Count-up timer

1. Atingeți . Cronometrul se oprește. Indicatoarele temporizatorului sunt aprinse în continuare.
2. Atingeți . Indicatoarele se sting.

11 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu \mathcal{G} . Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



11.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți $\hat{\text{b}}$. Se aprinde indicatorul b .
✓ Funcția este pornită.

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

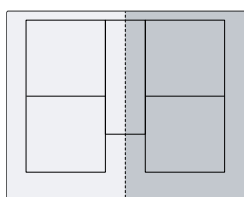
11.2 Dezactivarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți $\hat{\text{b}}$. Indicatorul b se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere \mathcal{G} .
✓ Funcția este dezactivată.

Notă: În anumite condiții, această funcție se poate dezactiva automat, pentru a proteja elementele sistemului electronic din interiorul plitei.

12 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu \mathcal{G} . Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din același grup nu este în funcțiune.



12.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu așezați capacul pe tigaie.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.
- Utilizați numai tigăi reci.

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

12.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți de două ori $\hat{\text{b}}$. Pb se aprinde.
✓ Funcția este pornită.

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

12.3 Dezactivarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți $\hat{\text{b}}$. Pb se stinge, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de fierbere \mathcal{G} .
✓ Funcția este dezactivată.

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

13 Funcția de menținere caldă

Puteți utiliza această funcție pentru a topi ciocolata sau untul și pentru a menține calde preparatele.

13.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți L .
 L se aprinde.
✓ Funcția este pornită.

13.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți L .
 L se stinge.
✓ Funcția este dezactivată.

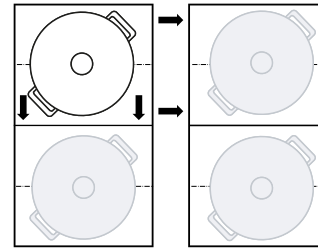
14 Preluare a setărilor

Cu această funcție, puteți transfera treapta de preparare, timpul de preparare programat și funcția de preparare selectată de la o zonă de gătit la alta.

14.1 Preluare a setărilor

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

1. Deplasați vasul de gătit.



Vasul de gătit va fi detectat, iar pe indicatorul noii zone de gătit se vor aprinde intermitent și alternativ treapta de putere selectată anterior și Ț.

2. Pentru a accepta setările, selectați noua zonă de gătit.
Aparatul reglează treapta de putere a zonei de gătit inițiale la 00.
✓ Setările sunt transferate la noua zonă de gătit.

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

15 Assist


Asistența la preparare reprezintă garanția pentru o preparare simplă și promite rezultate excelente la gătit. Dacă ați setat temperatura dorită, senzorii măsoară în mod continuu temperatura vasului de gătit și o mențin constantă pe parcursul procesului de preparare.

Avantaje

- Când temperatura setată este atinsă, aceasta este menținută constantă în mod automat, economisindu-se astfel energie.
- Uleiul nu este încălzit excesiv, iar alimentele nu se revarsă.




15.1 PerfectFry Sensor

Adecvat pentru prepararea sau reducția sosurilor, clătitelor sau pentru prăjirea ouălor cu unt, pentru prăjirea la temperatura dorită a legumelor sau fripturilor, temperatura fiind menținută sub control.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .

Treptele de temperatură



Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Treapta	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
1	120 °C	Prepararea și reducția sosurilor, prăjirea legumelor	
2	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt	
3	160 °C	Prăjirea peștelui și alimentelor voluminoase	

Treapta	Temperatură	Funcții	Vas de gătit
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate și gătite pe grill	
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă și placă pentru grill	

Vas de gătit recomandat


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



Vas de gătit	Zonă de gătit recomandată
Tigaie cu Ø 15 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 19 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 21 cm	Zonă de gătit simplă
Tigaie cu Ø 28 cm	Zona flexibilă extinsă
Teppanyaki 	Zona flexibilă
Grill 	Zona flexibilă

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

Notă: Puteți utiliza și alte vase de gătit. În funcție de caracteristicile vasului de gătit, temperatura atinsă poate să difere de treapta de temperatură selectată.

Conectarea PerfectFry Sensor


1. Așezați vasul gol pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit și atingeți .
3. În următoarele 10 secunde selectați treapta de temperatură dorită din domeniul de setări.

- ✓ Funcția pornește.  se aprinde intermitent până când este atinsă temperatura țintă setată.
- ✓ Când temperatura țintă este atinsă, este emis un semnal sonor, iar  nu se mai aprinde intermitent.

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




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























































Dezactivarea PerfectFry Sensor



















































- ▶ Selectați zona de gătit și atingeți .
- ✓ Funcția este dezactivată.

Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura ⌚ și durata de preparare ⌚ min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

-  Tigaie
-  Teppanyaki
-  Placă pentru grill

	Vas de gătit	⌚	⌚ min
Carne			
Șnițel	  	4	6-10
Șnițel, pane		4	6-10
File	  	4	6-10
Cotlete	  	3	10-15
Cordon bleu, șnițel vienez		4	10-15
Friptură, în sânge, 3 cm grosime	  	5	6-8
Friptură, mediu, 3 cm grosime	  	5	8-12
Friptură, bine făcută, 3 cm grosime	  	4	8-12
Mușchi de vită, în sânge, 4,5 cm grosime	  	5	10-15
Mușchi de vită, mediu, 4,5 cm grosime	  	5	20-30
Piept de pasăre, 2 cm grosime	  	3	10-20
Slănină	  	2	5-8
Carne tocată		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm grosime	  	3	6-15
Chifteluțe din carne tocată, 2 cm grosime		3	10-20
Cârnăciori	  	3	8-20
Chorizo, cârnați proaspeți	  	3	10-20
Frigărui, kebab	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Pește și fructe de mare			
File de pește	  	4	10-20
File de pește, pane		4	10-20
Pește, prăjit, întreg	  	3	10-20

	Vas de gătit	⌚	⌚ min
Sardine	  	4	6-12
Langustine, creveți	  	4	4-8
Caracatiță, sepie	  	4	6-12
Preparate cu ouă			
Ouă ochiuri în unt		2	2-6
Ouă ochiuri		4	2-6
Ouă jumări		2	4-9
Omletă		2	3-6
Frigănele		3	4-8
Crêpes, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Legume			
Cartofi prăjiți		5	6-12
Cartofi prăjiți		4	15-25
Clătite din cartofi		5	2-4
Ceapă, usturoi călit		2	2-10
Inele de ceapă		3	5-10
Dovlecei, vinete, ardei	  	2	4-12
Sparanghel verde	  	3	4-15
Ciuperci	  	4	10-15
Legume, înăbușite în ulei		1	10-20
Legume în aluat tempura		4	5-10
Produce congelate			
Crochete de pui		4	10-15
Crochete din pește		4	8-12
Cartofi prăjiți		5	4-8
Preparate la tigaie		3	6-10
Pachețele de primăvară		4	10-30
Plăcinte, crochete		5	3-8
Sosuri			
Sos de roșii		1	25-35
Sos Béchamel		1	10-20
Sos de brânză		1	10-20
Sosuri dulci		1	15-25
Sosuri, reduse		1	25-35
Altele			
Brânză prăjită		3	7-10
Crutoane		3	6-10
Pâine prăjită	  	4	4-8
Produce gata preparate, uscate		1	5-10
Migdale, nuci, semințe de pin, prăjite		4	3-15
Floricele de porumb		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor




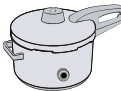

Cu această funcție puteți încălzi, înăbuși, prepara ori fierbe alimente sau le puteți prepara într-o oală sub presiune ori le puteți prăji într-o oală în baie ulei, la o temperatură controlată.

Pentru a utiliza aceste funcții, este necesar senzorul de fierbere fără fir pentru fierbere fără fir.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit cu senzorul de fierbere fără fir pentru vasele de gătit normale.

Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor



Tre-aptă	Temperatura	Funcții	Vas de gătit
1	70 °C	Încălzire și menținere caldă	
2	90 °C	Prepararea	
3	100 °C	Fierbere	
4	120 °C	Fierbere în oală sub presiune	
5	180 °C	Prăjire în baie de ulei	

Recomandări PerfectCook Sensor

- Senzorul de fierbere fără fir măsoară temperatura lichidului prin intermediul suportului din silicon cu care este fixat pe vas. Pentru o măsurare corectă, suportul din silicon trebuie să fie acoperit complet cu lichidul a cărui temperatură trebuie măsurată.
- Cadrul senzorului de fierbere fără fir și suportul din silicon fixat pe vasul de gătit trebuie să fie complet uscate înainte de începerea procesului de fierbere.
- Senzorul de fierbere fără fir nu trebuie să fie îndepărat de pe vas în timpul procesului de preparare. După finalizarea procesului de preparare, îndepărtați cu atenție senzorul de pe vas deoarece ar putea fi fierbinte.
- Pentru a economisi energie, utilizați un capac.
- Așezați vasul de gătit astfel încât senzorul de fierbere fără fir să fie orientat spre suprafața exterioară a plitei.
- Pentru a evita supraîncălzirea, nu fixați senzorul de fierbere fără fir pe un alt vas de gătit fierbinte.


Activarea PerfectCook Sensor

Cerință: Conectați la plită senzorul de fierbere fără fir.

1. Aplicați senzorul de fierbere fără fir pe vasul de gătit.
2. Așezați un vas de gătit cu o cantitate suficientă de lichid pe zona de gătit dorită și acoperiți cu un capac vasul.
3. Selectați zona de gătit pe care se află vasul de gătit cu senzorul de fierbere fără fir atașat. Apoi apăsați pe centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - ✓ Pe panoul de comandă se aprinde .
4. Selectați treapta de temperatură corespunzătoare pentru preparatul pe care doriți să-l gătiți.
 - ✓ Funcția este activată.
 - ✓  se aprinde intermitent până când apa sau uleiul a atins temperatura adecvată pentru introducerea alimentului. Este emis un semnal sonor, iar simbolul de temperatură nu se mai aprinde intermitent.

5. După emiterea semnalului sonor, ridicați capacul și introduceți preparatul. În timpul procesului de preparare, lăsați capacul pe vasul de gătit.

Dezactivarea PerfectCook Sensor

1. Selectați zona de gătit.
 2. În domeniul de setări, setați .
- ✓ Funcțiile sunt dezactivate.

Notă: Pentru a activa din nou funcțiile de gătit, așteptați aproximativ 10 secunde.

Recomandări privind prepararea cu PerfectCook Sensor

În următorul tabel sunt prezentate treptele de temperatură ideale pentru o selecție de preparate. Temperatura °C și durata de preparare min depind de cantitatea, starea și calitatea alimentelor.

Încălzire și menținere caldă

	°C	min
Încălzire gulaș	70	10-20
Încălzire vin fiert	70	5-15

Poșare

	°C	min
--	-------------	--------------

Carne

Cârnăciori	90	10-20
------------	----	-------

Pește

Pește fiert înăbușit	90	15-20
----------------------	----	-------

Preparate cu ouă

Ouă poșate	90	2-5
------------	----	-----

Cartofi

Găluște de cartofi	90	30-40
--------------------	----	-------

Paste și cereale

Orez	90	25-35
Orez prefierat	90	25-35
Orez integral	90	45-55
Orez, basmati, thailandez	90	8-12
Orez sălbatic	90	20-30
Mămăligă	90	3-8
Budincă de griș	90	5-10

Supă

Crema instant	90	10-15
---------------	----	-------

Deserturi

Orez cu lapte	90	40-50
Terci de ovăz	90	10-15
Budincă de ciocolată	90	3-5

Altele

Lapte	90	3-10
-------	----	------

Fierbere

	°C	min
--	-------------	--------------

Carne

Perişoare din carne	100	20-30
Pui	100	60-90

	⌘ °C	⌚ min
Vițel	100	60-90
Preparate cu ouă		
Ouă fierte	100	5-10
Legume și leguminoase		
Broccoli	100	10-20
Conopidă	100	10-20
Varză de Bruxelles	100	30-40
Fasole verde	100	15-30
Năut	100	60-90
Mazăre	100	15-20
Lințe	100	45-60
Cartofi		
Gnocchi	100	3-6
Cartofi, fierți	100	30-45
Cartofi dulci	100	30-45
Paste și cereale		
Paste din grâu dur	100	7-10
Paste făinoase proaspete	100	3-5
Tăiței din făină integrală	100	7-10
Tăiței din grâu dur, umpluți	100	15-20
Tăiței proaspeți, umpluți	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Supe		
Bulion de casă	100	60-90
Supe instant	100	5-10
Deserturi		
Compot	100	15-25
Produse congelate		
Fasole verde	100	15-30
Fierbere în oală sub presiune		
	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pui	120	15-25
Vițel	120	15-25
Legume și leguminoase		
Legume	120	3-6
Năut	120	25-35
Lințe	120	10-20
Fasole	120	25-35
Cartofi		
Cartofi	120	10-20
Cartofi dulci	120	10-20
Paste și cereale		
Orez	120	6-8
Orez integral	120	12-18
Supe		
Bulion de casă	120	20-30

Prăjire în baie de ulei

Acoperiți vasul cu un capac pentru a încinge uleiul și scoateți capacul pentru a prăji preparatul.

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Bucăți de pui	180	10-15
Perişoare din carne	180	10-15
Pește		
Pește în aluat cu bere, pane	180	10-15
Legume și leguminoase		
Legume în aluat cu bere, pane	180	4-8
Ciuperci Champignon, pane sau în aluat cu bere	180	4-8
Deserturi		
Berlineze, gogoși și gogoși austriece	180	5-10
Produse congelate		
Cartofi prăjiți	180	4-8

15.3 Senzor de fierbere fără fir

Pentru a utiliza PerfectCook Sensor, trebuie să achiziționați un senzor de fierbere fără fir.

Puteți achiziționa un senzor de fierbere fără fir de la unitatea de service abilitată, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate www.bosch-home.com.

Conectarea senzorului de fierbere fără fir

Pentru conectarea senzorului de fierbere fără fir la panoul de comandă, procedați după cum urmează:

1. Selectați setarea de bază $c \ 1/4$. Setările de bază → Pagina 21
- ✓ - se aprinde.
2. Selectați zona de gătit a cărui afișaj se aprinde. Este emis un semnal sonor. 🔔 se aprinde intermitent.
3. În decurs de 30 de secunde, apăsați scurt pe centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - După câteva secunde, pe afișajul vizual al zonei de gătit apare rezultatul conexiunii senzorului de fierbere cu panoul de comandă.

Rezultat

🔔 Conexiune fără defecțiuni	PerfectCook Sensor este disponibil.
! Conexiune defectuoasă	Eroare de comunicare <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repetați procesul de conectare. Dacă rezultatul este în continuare !, contactați unitatea de service abilitată.

Rezultat

- 2 Conexiune defectuoasă
- Eroare de comunicare
- Eroare de comunicare Bluetooth. Repetați procesul de conectare.
 - Nu ați apăsător pe centrul senzorului de fierbere fără fir în decurs de 30 de secunde după selectarea zonei de gătit. Repetați procesul de conectare.
 - Bateria senzorului de fierbere fără fir este aproape descărcată. Înlocuiți bateria, reșetați senzorul de fierbere fără fir și efectuați din nou procesul de conectare.

Resetarea senzorului de fierbere fără fir

1. Apăsați pe centrul senzorului de fierbere fără fir timp de aproximativ 8 - 10 secunde.
 - ✓ Pe parcursul acestui proces, afișajul cu LED-uri al senzorului de fierbere fără fir se aprinde de trei ori.
 - ✓ Resetarea are loc la a treia aprindere a LED-ului.
2. Acum nu mai mențineți apășator centrul senzorului de fierbere fără fir.
 - ✓ Imediat ce LED-ul se stinge, senzorul de fierbere fără fir este resetat.
3. Repetați procesul de conectare de la punctul 2.

Reglarea punctului de fierbere

Punctul de începere a fierberii apei depinde de altitudinea locației dumneavoaștră față de nivelul mării. Dacă apa fierbe prea puternic sau prea slab, puteți regla punctul de fierbere. Pentru aceasta: Selectați setarea de bază 4. Setările de bază → Pagina 21

Nivel	Valoarea de reglare
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 ¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Peste 1400 m	9

¹ Setare de bază

Notă: O temperatură de 3/100 °C este suficientă pentru o fierbere eficientă, însă dacă doriți să reglați o treaptă intensivă de preparare, puteți selecta o treaptă mai scăzută.

16 Senzor de fierbere fără fir

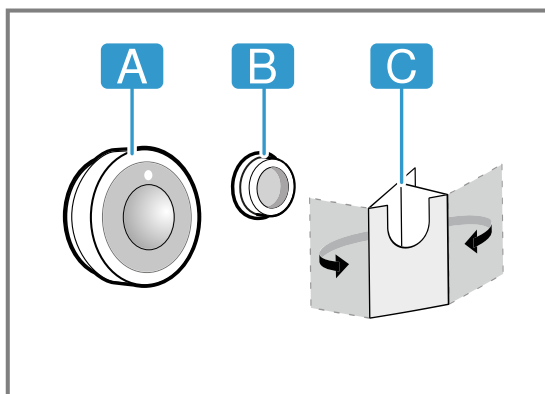
Pentru a utiliza PerfectCook Sensor, trebuie să achiziționați un senzor de fierbere fără fir.

Puteți achiziționa un senzor de fierbere fără fir de la unitatea de service abilitată, din magazinul nostru online sau din comerțul de specialitate www.bosch-home.com.

16.1 Pachetul de livrare

După dezambalare, verificați dacă pachetul de livrare este complet și asigurați-vă că niciuna dintre piese nu prezintă deteriorări rezultate în timpul transportului.

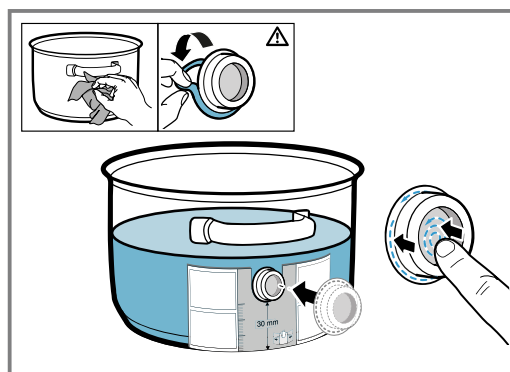
- **A** Senzorul de fierbere fără fir
- **B** Bandaj din silicon
- **C** Șablon



16.2 Aplicarea bandajului din silicon

Bandajul din silicon fixează senzorul de fierbere pe vasul de gătit. Pentru poziționarea pe vasul de gătit:

1. Locul de lipire de pe vasul de gătit trebuie să prezinte urme de grăsime. Curățați vasul, uscați-l bine și frecăți locul de lipire cu alcool, de exemplu.
2. Îndepărtați folia de protecție de pe bandajul din silicon. Cu ajutorul șablonului din pachetul de livrare, lipiți bandajul din silicon la înălțimea corespunzătoare pe partea exterioară a vasului de gătit.



3. Apăsați pe întreaga suprafață și pe partea interioară a bandajului de silicon.
4. Lăsați adezivul să se usuce timp de o oră. Nu folosiți și nu spălați vasul de gătit în acest interval de timp.

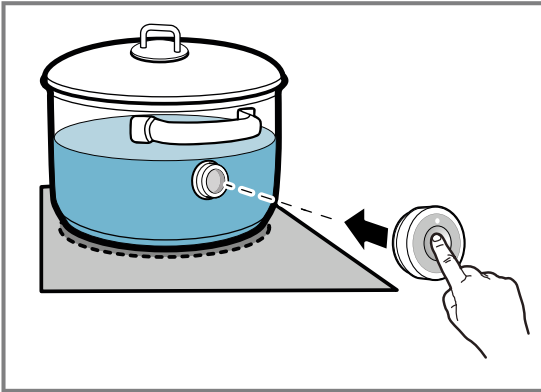
Notă: Dacă bandajul din silicon se desprinde, utilizați altul nou. Dacă este necesar, puteți achiziționa un set cu cinci bandaje de silicon din comerțul de specialitate,

de la unitatea noastră service abilitată sau de pe site-ul nostru web oficial www.bosch-home.com, cu specificarea numărului de articol 17007119.

Toți adevizii se depreciază în timp atunci când sunt depozitați. Pentru a evita acest lucru, după achiziție așezați imediat suportul din silicon pe suportul acestuia.

16.3 Aplicarea senzorului de fierbere fără fir

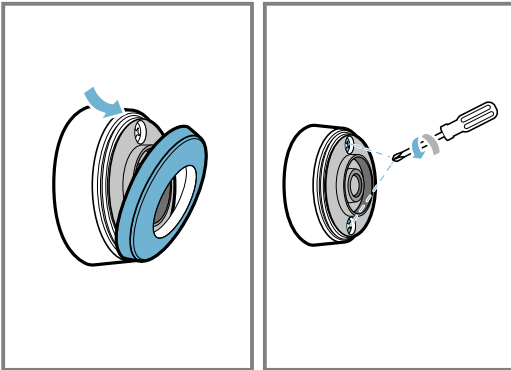
1. Înainte de a aplica senzorul de fierbere, asigurați-vă că bandajul din silicon este complet uscat.
2. Aplicați senzorul de fierbere pe bandajul din silicon astfel încât să se adapteze perfect.



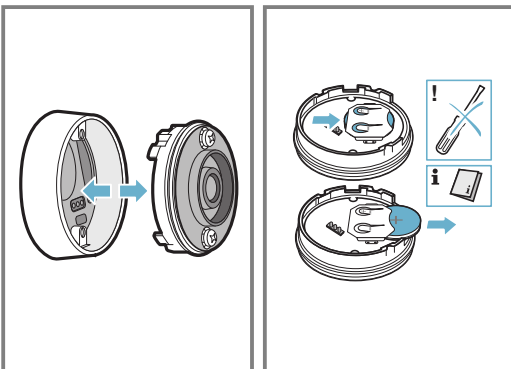
16.4 Înlocuirea bateriei

Dacă LED-ul de pe senzorul de fierbere fără fir nu se aprinde în momentul apăsării, înseamnă că bateria este descărcată. Înlocuirea bateriei:

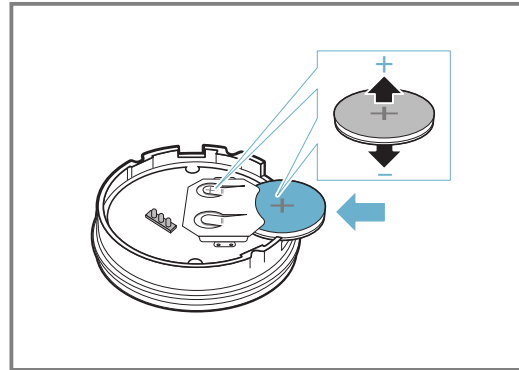
1. Scoateți capacul din silicon din partea inferioară a carcasei senzorului de fierbere și extrageți ambele șuruburi cu o șurubelniță.



2. Deschideți capacul senzorului de fierbere și scoateți bateria din soclu.

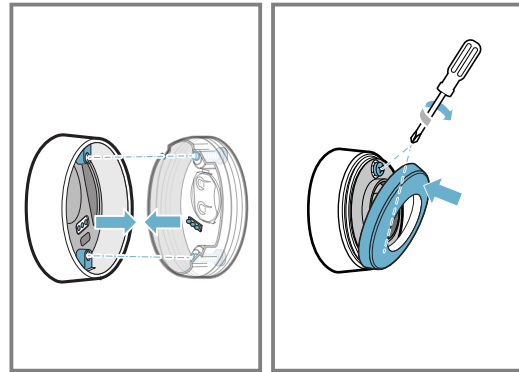


3. Introduceți o nouă baterie, ținând cont de indicațiile privind polii bateriei. Utilizați numai baterii de înaltă calitate, de tipul CR2032.



Notă: Nu utilizați obiecte metalice pentru a scoate bateria. Nu atingeți bornele bateriei.

4. Închideți capacul senzorului de fierbere. Canalele pentru șuruburile de pe capac trebuie să se acopere cu adânciturile de pe partea inferioară a carcasei. Strângeți ferm șuruburile cu o șurubelniță și fixați capacul din silicon pe partea inferioară a carcasei senzorului de fierbere.



16.5 Curățarea

Senzorul de fierbere

Curățați-l numai cu o lavetă umedă. Nu îl introduceți în mașina de spălat vase și nu îl udați. Atunci când nu utilizați senzorul de fierbere, îndepărtați-l de pe vasul de gătit și păstrați-l într-un loc curat și sigur, la distanță de sursele de căldură.

Bandaj din silicon

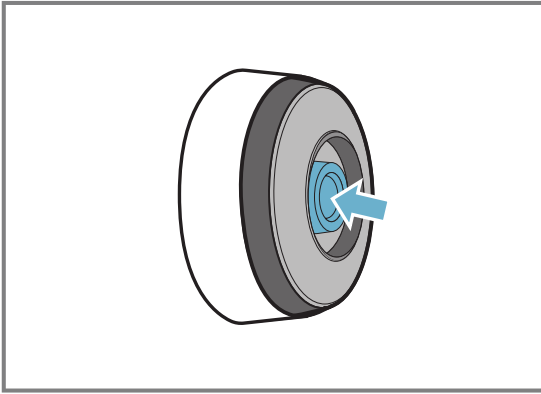
Curățați și uscați senzorul de fierbere înainte de a-l aplica. Adecvat pentru mașina de spălat vase.

Notă: Vesela cu bandajul din silicon aplicat nu trebuie ținută în soluție de spălat pe o perioadă lungă de timp.

Vizorul senzorului de fierbere fără fir

Mențineți vizorul curat și uscat. Pentru aceasta:

1. Îndepărtați cu regularitate depunerile de murdărie și stropii de grăsime.
2. Pentru curățare folosiți o lavetă sau un bețișor cu vată și soluție pentru curățat geamuri.



Observații

- Pentru curățarea plitei nu utilizați obiecte dure sau abrazive, precum perii sau bureți duri ori agenți de curățare abrazivi.

- Pentru a evita murdărirea sau zgârierea senzorului de fierbere fără fir, nu-l atingeți cu degetul.

16.6 Declarație de conformitate

Prin prezenta, BSH Hausgeräte GmbH declară că aparatul cu funcția de senzor de fierbere fără fir corespunde cerințelor fundamentale și celorlalte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/EU.

O declarație de conformitate detaliată conform Directivei RED este disponibilă pe www.bosch-home.com, pe pagina de produs a aparatului dumneavoastră, la rubrica Documente suplimentare.




Siglele și marca Bluetooth® sunt mărci înregistrate și proprietatea companiei Bluetooth SIG, Inc. și orice utilizare a acestor mărci de către BSH Hausgeräte GmbH se realizează sub licență. Toate celelalte mărci și nume de mărci sunt proprietate a respectivelor companii.

17 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor



Plita dispune de un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

17.1 Conectarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Atingeți .
 2. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Indicatorul  se aprinde timp de 10 secunde.
 - ✓ Plita este blocată.

17.2 Dezactivarea Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Atingeți .
 2. Atingeți  timp de 4 secunde.
- ✓ Plita este deblocată.

17.3 Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor



Puteți activa și automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei. Modul de activare și dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază → Pagina 21.

18 Protecție la ștergere

Permite blocarea panoului de comandă în timpul curățării acestuia, pentru a preveni modificarea accidentală a setărilor.

Blocarea nu are niciun efect asupra comutatorului principal.

18.1 Activarea Protecție la ștergere

- ▶ Apăsăți pe . Este emis un semnal sonor de avertizare și se aprinde .
- ✓ Panoul de comandă este blocat timp de 35 de secunde. Este emis un semnal sonor cu 5 secunde înainte de deconectare.

18.2 Dezactivarea Protecție la ștergere

Pentru a dezactiva anticipat funcția:

- ▶ Atingeți .
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

19 Deconectarea individuală de siguranță



Deconectarea automată este activată atunci când o zonă de gătit este în funcțiune pentru o perioadă lungă de timp și în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afișează **FB** și se deconectează. Durata de la 1 până la 10 ore depinde de treapta de putere selectată.

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

20 Setările de bază

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

20.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
c 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Deconectat
c 2	Semnale sonore	0 - Semnalul de confirmare și semnalul de operare greșită sunt dezactivate. 1 - Numai semnalul de operare greșită este activat. 2 - Numai semnalul de confirmare este activat. 3 - Toate semnalele sonore sunt conectate ¹ .
c 3	Indicator al consumului de energie Arată consumul total de energie între pornirea și oprirea plitei în kWh. Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	0 - Deconectat. ¹ 1 - Conectat
c 4	Selectați reglarea în funcție de înălțimea de deasupra nivelului mării:	1-2 - Reducere. 3 - Setare de bază. 4-9 - Creștere.
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. ¹ 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duretei setate la temporizator	1 - 10 secunde ¹ 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut
c 7	Limitarea puterii Permite, dacă este necesar, limitarea puterii totale a plitei, în funcție de condițiile din instalația dumneavoastră electrică. Setările disponibile depind de puterea maximă a plitei (consultați plăcuța cu date tehnice). Când funcția este activă, iar plita atinge limita de putere reglată, se afișează  și nu mai puteți selecta trepte de putere mai mari.	0 - Deconectat Puterea maximă a plitei ¹ . 1 - 1000 W. Putere minimă. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A 3.5 - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 11	MoveMode Permite modificarea treptelor de putere presetate ale celor trei zone de gătit aferente zonei de gătit flexibile. Pentru a selecta una dintre cele două zone de gătit, setați treapta de putere dorită din domeniul de setări și apăsați pe  pentru a confirma noua treaptă de putere și pentru a selecta următoarea zonă de gătit.	9 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din față. 5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit centrală. 1.5 - Treapta de putere presetată pentru zona de gătit din spate.
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adekvat.
c 13	FlexInduction Modificați modul de conectare al Flex Zone.	0 - Ca două zone de gătit independente. ¹ 1 - Ca zonă de gătit interconectată.

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
ϵ 14	Conectați senzorul de fierbere fără fir la plită.	0 - Conexiune fără defecțiuni. 1 - Conexiune defectuoasă: din cauza unei defecțiuni de transmisie. 2 - Conexiune defectuoasă din cauza unei defecțiuni a senzorului de fierbere.
ϵ 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

¹ Setare din fabrică

20.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeți ①.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți ② timp de 4 secunde.

Informații despre produs	Indicator
Lista unităților tehnice de service (TK)	0 1
Numărul de fabricație	Fd
Numărul de fabricație 1	02.
Numărul de fabricație 2	05

- ✓ Primele patru indicatoare reprezintă informații despre produs. Atingeți domeniul de setări pentru a accesa indicatoarele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți ③.
✓ ϵ 1 și 0 se aprind ca presetare.
4. Mențineți apăsat ③ până când apare setarea dorită.
5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.
6. Atingeți ③ timp de 4 secunde.
✓ Setările sunt memorate.

20.3 Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Atingeți ①.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

21 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității și rezultatului procesului de preparare. Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.

Înainte de verificare, asigurați-vă că dimensiunea bazei vasului de gătit corespunde cu dimensiunea zonei de gătit utilizate.

Accesul se realizează prin intermediul setărilor de bază. → Pagina 21

21.1 Efectuarea Testarea vaselor de gătit

Zona de gătit flexibilă este reglată ca zonă de gătit unică; de aceea, aceasta verifică un singur vas de gătit.

1. Așezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
2. Accesați setările de bază și selectați ϵ 12.

3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.
✓ Testarea este în desfășurare.
✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

21.2 Verificarea rezultatului

În tabelul următor puteți consulta rezultatul cu privire la calitatea și rapiditatea și rapiditatea procesului de preparare.

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

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

22 Curățare și îngrijire

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

22.1 Produse de curățare

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

ATENȚIE!

Produsele de curățare inadecvate pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți niciodată produse de curățare inadecvate.
- ▶ Nu folosiți produse de curățare cât timp plita este încă fierbinte. Această acțiune poate duce la pătarea suprafeței.

Produse de curățare neadecvate

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

22.2 Curățarea plitei

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

Cerință: Plita trebuie să fie rece. În cazul îndepărtării petelor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu, nu așteptați ca plita să se răcească.

1. Îndepărtați depunerile persistente de murdărie cu ajutorul unei raclete pentru geamuri.
2. Curățați plita cu un agent de curățare pentru suprafețe vitroceramice. Respectați indicațiile privind curățarea de pe ambalajul produsului de curățare.

Recomandări

- Pentru obținerea unor rezultate de curățare optime, utilizați un burete special pentru suprafețe vitroceramice.
- Menținând curată baza vasului de gătit, mențineți starea optimă a suprafeței plitei.

22.3 Curățarea ramei plitei

Curățați plita dacă aceasta este murdară sau pătată după utilizare.

Notă: Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Curățați rama plitei cu o soluție fierbinte de apă și detergent de vase și cu o lavetă moale. Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Apoi uscați-le cu o lavetă moale.

23 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cablul de racordare la rețea al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de racordare special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.

23.1 Avertizări

Observații

- Atunci când pe indicatoare apare *E*, mențineți apăsat senzorul zonei de gătit corespunzătoare pentru a putea citi codul de eroare.
- În cazul în care codul de eroare nu figurează în tabel, deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, așteptați 30 de secunde, iar apoi reconectați-o. Dacă indicatorul se aprinde din nou, contactați unitatea de service abilitată și specificați cu exactitate codul de eroare.
- În cazul în care se produce o eroare, aparatul nu pornește în modul standby.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau șocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

23.2 Indicațiile de pe afișaj

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Nu este aprins niciun indicator.	Alimentarea cu energie electrică este întreruptă. ▶ Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o pană de curent. Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
	Defecțiune la sistemul electronic ▶ Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, apelați la unitatea tehnică de service abilitată.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Sistemul electronic este supraîncălzit și a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
<i>FS</i> + Treapta de putere și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Din acest motiv, sistemul electronic se poate încălzi excesiv. ▶ Ridicați vasul de gătit. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua procesul de preparare.
<i>FS</i> și semnalul sonor	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. ▶ Ridicați vasul de gătit. Așteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afișajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
<i>F1/FS</i>	Plita este supraîncălzită și a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▶ Așteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
<i>FO</i>	Preluare a setărilor nu se activează. ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția Preluare a setărilor. Contactați Unitatea de service.
<i>FG</i>	Funcție FlexInduction extinsă nu se activează. ▶ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți un senzor oarecare. Puteți continua să gătiți cu zonele de gătit rămase. Contactați unitatea de asistență tehnică.
<i>FB</i>	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▶ Deconectarea individuală de siguranță s-a conectat. Pentru a putea conecta zona de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afișajul.
<i>E8202</i>	Senzorul de fierbere este supraîncălzit, iar zona de gătit este deconectată. ▶ Așteptați până când senzorul de fierbere s-a răcit suficient și activați funcția.
<i>E8203</i>	Senzorul de fierbere este supraîncălzit și toate zonele de gătit sunt dezactivate. ▶ Dacă nu utilizați senzorul de fierbere, luați-l de pe vasul și țineți-l departe de alte zone de gătit sau surse de căldură. Conectați zonele de gătit.
<i>E8204</i>	În zona panoului de comandă se află un vas de gătit fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, zona de gătit a fost deconectată. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 19
<i>E8205</i>	Conexiunea senzorului de fierbere este anulată. ▶ Dezactivați funcția și reactivați-o.
<i>E8206</i>	Senzorul de fierbere este nefuncțional/defect. ▶ Contactați unitatea tehnică de service abilitată.
Afișajul senzorului de gătit fără cablu nu se aprinde.	Senzorul de gătit fără fir nu reacționează și afișajul nu se aprinde. ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 19. ▶ În cazul în care problema persistă, mențineți apăsat simbolul senzorului de fierbere timp de 8-10 secunde și conectați din nou senzorul la plită. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Conectarea senzorului de fierbere fără fir", Pagina 17. ▶ În cazul în care problema persistă, contactați unitatea de service abilitată.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Afișajul senzorului se aprinde intermitent de două ori.	Bateria senzorului de fierbere este aproape descărcată. Următorul proces de preparare poate fi întrerupt din cauza bateriei descărcate. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Înlocuiți bateria 3V CR2032. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Înlocuirea bateriei", Pagina 19.
Indicatorul senzorului se aprinde intermitent de trei ori.	Conexiunea senzorului de fierbere este anulată. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mențineți apăsat lung simbolul senzorului de fierbere timp de 8-10 secunde și conectați-l din nou la plită. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea → "Conectarea senzorului de fierbere fără fir", Pagina 17.
E 9000/E9010	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
U400	Plita nu este conectată corect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
dE	Modul Demo este activat. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Așteptați 30 de secunde și conectați plita. În următoarele 3 minute atingeți un senzor oarecare. Modul Demo este dezactivat.

23.3 Zgomote normale produse de aparat

Ocazional, aparatul cu inducție poate produce zgomote sau vibrații precum bâzâit puternic, fâsâituri, pocnituri, zgomote de ventilator sau zgomote ritmice.

24 Evacuarea ca deșeu

24.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

25 Serviciul clienți

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

Notă: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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

25.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța de fabricație se află:

- pe certificatul aparatului.
- pe partea inferioară a plitei.

Numărul produsului (E-Nr.) este specificat pe suprafața din vitroceramică Glaskeramik. Indexul unităților de service (KI) și numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază → *Pagina 21*.

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

26 Preparatele de verificare

Aceste recomandări de reglare au fost întocmite pentru instituțiile de verificare, în vederea facilitării testării aparatelor noastre. Testele au fost efectuate cu seturile noastre de vase pentru plitele cu inducție. Dacă este necesar, aceste seturi de accesorii pot fi achiziționate ulterior din comerțul de specialitate, prin intermediul unităților noastre de service sau din magazinul nostru online.

26.1 Topirea glazurii

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

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

26.2 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

Rețetă conform DIN 44550

Temperatură inițială de 20 °C

Încălzire, fără amestecare

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 450 g
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 800 g
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

26.3 Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte

De exemplu: Diametru al boabelor de linte de 5-7 mm.

Temperatură inițială de 20 °C

Amestecați după 1 min. de încălzire

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, cantitate: 500 g
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, cantitate: 1 kg
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 1.5

26.4 Sos Béchamel

Temperatura laptelui: 7 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 40 g de unt, 40 g de făină, 0,5 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și un vârf de linguriță de sare

Prepararea sosului Béchamel

1. Topiți untul, încorporați făina și sarea și încălziți amestecul.
 - Încălzire: Durată de 6 min., treapta de putere 2
2. Adăugați laptele peste răntaș și amestecați continuu până când începe să fiarbă.
 - Încălzire: Durată de 6 min. 30 sec., treapta de putere 7
3. Când sosul Béchamel începe să fiarbă, mai lăsați-l 2 minute pe zona de gătit, amestecând continuu.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2

26.5 Prepararea orezului cu lapte într-un vas acoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Încălziți într-un vas fără capac. Amestecați după 10 min. de încălzire.

2. Setati treapta de putere recomandată și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea.

Timpul de preparare, inclusiv încălzire, aprox. 45 min.

- Oală cu diametrul de 16 cm, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3
- Oală cu diametrul de 20 cm, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

26.6 Fierberea orezului cu lapte într-un vas neacoperit cu capac

Temperatura laptelui: 7 °C

1. Adăugați ingredientele în lapte și încălziți-l amestecând continuu.

2. Când laptele atinge o temperatură de aproximativ 90 °C, selectați treapta de fierbere recomandată și lăsați-l să fiarbă ușor la o treaptă redusă timp de aproximativ 50 de minute.

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac, ingrediente: 190 g de orez cu bob rotund, 90 g de zahăr, 750 ml de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob rotund, 120 g de zahăr, 1 l de lapte cu 3,5% conținut de grăsime și 1,5 g de sare
 - Încălzire: Durată de 5 min. 30 sec., treapta de putere 8.5
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

26.7 Fierberea orezului

Rețetă conform DIN 44550

Temperatura apei: 20 °C

- Oală cu diametrul de 16 cm, cu capac, ingrediente: 125 g de orez cu bob lung, 300 g de apă și un vârf de linguriță de sare
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2
- Oală cu diametrul de 20 cm, cu capac, ingrediente: 250 g de orez cu bob lung, 600 g de apă și un vârf de linguriță de sare
 - Încălzire: Durată de 2 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.5

26.8 Prăjirea pulpelor de porc

Temperatura inițială a pulpei: 7 °C

- Tigaie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 3 pulpe de porc, greutate totală de aproximativ 300 g, grosime de 1 cm, și 15 g de ulei de floarea-soarelui
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

26.9 Prepararea clătitorilor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigaie cu diametrul de 24 cm, fără capac, ingrediente: 55 ml de aluat pentru clătite
 - Încălzire: Durată de 1 min. 30 sec., treapta de putere 9
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 7

26.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de arăjire: 200 g de cartofi congelați, cu grosimea de 1 cm.
 - Încălzire: Treapta de putere 9, până când uleiul atinge temperatura de 180 °C.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001688871 (020901)

ro