BOSCH

Plită cu inducție

PXY8..DC...

[ro] Manual de utilizare

Aplicația BetterFood de la Bosch

Descoperiți noul dumneavoastră aparat electrocasnic cu mii de rețete personalizabile!

- Preferați preparatele vegane, cu un conținut redus de carbohidrați sau fără gluten? Puteți adapta toate rețetele în funcție de preferințele.
- Descoperiți rețete pe care le puteți prepara cu ingredientele pe care le aveți deja la îndemână.
- Gătitul sănătos este acum ușor – datorită analizorului Nutri-Check privind starea dumneavoastră de sănătate.
- În cadrul rețetelor veți găsi setările optime pentru aparatele dumneavoastră electrocasnice interconectate.



Această aplicație este destinată exclusiv țărilor și limbilor europene.

Informații şi explicații suplimentare pot fi găsite online.
Scanați codul QR de pe pagina de pornire.



Cuprins

1 Siguranța 2
2 Evitarea deteriorărilor 4
3 Protecția mediului şi economisirea 5
4 Vase de gătit adecvate 5
5 Cunoaşterea 6
6 Înainte de prima utilizare 7
7 Utilizarea de bază 8
8 FlexInduction 9
9 MoveMode 9
10 Funcție FlexInduction extinsă 10
11 Funcțiile de timp 10
12 PowerBoost 11
13 PanBoost 11
14 Funcția de menținere caldă 12
15 Preluare a setărilor 12
16 PerfectFry Sensor 12
17 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 13
18 Protecție la ştergere 13
19 Deconectarea individuală de siguranță 14
20 Setările de bază 14
21 Testarea vaselor de gătit 15
22 Curățare şi îngrijire 16
23 Remediați defecțiunile 16
24 Evacuarea ca deşeu 18
25 Serviciul clienți 18

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Definiția cuvintelor de avertizare

Aici este prezentată semnificația cuvintelor de avertizare din cadrul acestor instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT
Respectați aceste observații, pentru a preveni eventualele răniri grave și care pot periclita viața.

ATENȚIE
Respectați aceste observații pentru a preveni deteriorarea aparatului sau alte prejudicii.

Observație: Acesta vă indică informații importante.

1.2 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați manualul cu instrucțiuni, certificatul aparatului, precum şi 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.

1.3 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ştecher 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 ireproşabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:
- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în locuința proprie şi în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de până la 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.

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 şi standardelor EN 45502-2-1 şi EN 45502-2-2 şi că a fost ales, implantat şi programat conform VDE-AR-E 2750-10. Dacă aceste condiții necesare sunt îndeplinite şi, în plus, se utilizează ustensile de bucătărie şi vase de gătit care nu sunt metalice şi cu mânere care nu sunt metalice, în condițiile unei utilizări conform destinației prevăzute, folosirea acestei plite cu inducție nu reprezintă niciun pericol.

1.4 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.5 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!
Fierberea nesupravegheată cu grăsimi sau ulei pe plită poate fi periculoasă şi poate duce la izbucnirea unui incendiu.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiurile şi 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 extinctoare.

Suprafața de gătit se înfierbântă puternic.
- Nu aşezați niciodată obiecte inflamabile pe suprafața de gătit sau în apropierea acesteia.
- 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 aşteptați până când zona de gătit se deconectează automat dacă pe aceasta nu mai sunt aşezate oale şi tigăi.

Alimentele se pot aprinde.
- Procesul de preparare trebuie să se desfăşoare sub supraveghere. Procesele scurte de preparare trebuie suptavegheate constant.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă, mai ales rama plitei dacă aceasta există.
- Este recomandat să acționați cu precuație şi 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 accidentări.
- Nu aşezați niciodată grătare pe plită.

Aparatul se încălzeşte în timpul funcționării.
- Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.
- Nu aşezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri şi capace.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la

producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

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 şoc 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 ştecherul cablului de alimentare electrică.
- ▸ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, deoncetați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- ▸ Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 18*

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 şoc electric.
- ▸ Nu depozitați obiecte metalice lungi, cu vârfuri ascuțite în sertarele de sub plită.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă există lichid între fundul oalei şi ochiul de gătit, oalele pot sări brusc.
- ▸ Păstrați întotdeauna uscate ochiul de gătit şi fundul oalei.
- ▸ Nu utilizați niciodată veselă de gătit congelată.

La prepararea în baie de apă, plita şi recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii.
- ▸ Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct baza oalei umplute cu apă.
- ▸ Folosiți doar vase de gătit termorezistente.

Un aparat cu suprafața crăpată sau spartă poate provoca tăieturi.
- ▸ Nu folosiți aparatul dacă are suprafața crăpată sau spartă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-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 şi 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 şi 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 şi aflate în stare optimă.
Pete, decolorări	Metode de curățare neadecvate.	Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru suprafețele din vitroceramică şi 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 şi 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.

Defecțiune	Cauză	Măsură
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 aşezați şi 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 aşezat pe suprafața din sticlă.	Nu aşezați 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 aşezați 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 şi pot avaria ventilatorul sau pot afecta sistemul de răcire.
- ▸ Între interiorul sertarului şi intrarea ventilatorului trebuie păstrată o distanță minimă de 2 cm.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.
- ▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Respectând aceste instrucțiuni, consumul electric al aparatului dumneavoastră va fi şi 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 din sticlă.
- ✔ Prin capacul de sticlă puteți vedea interiorul oalei fără a fi necesar să ridicați capacul.

Utilizați oale şi 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.

Gătiți 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.

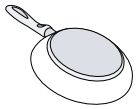
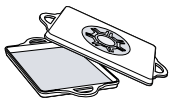
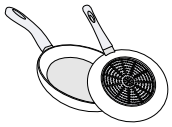
Reveniți cât mai rapid posibil la o treaptă de putere inferioară.
- ✔ Prin alegerea unei trepte de preparare îndelungată prea înalte se va irosi energie.

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 aşezat pe o zonă de gătit nu este detectat, aşezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

4.1 Dimensiunea şi caracteristicile vaselor de gătit

Pentru ca vasul de gătit să fie detectat corect, luați în considerare dimensiunea şi materialul vasului de gătit. Bazele tuturor vaselor de gătit trebuie să fie complet plate şi netede.
Cu Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat 	Vasele din inox de tip sandviş distribuie optim căldura.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid şi sunt detectate.
	Vase feromagnetice din oțel emailat sau din fontă ori vase speciale din inox, pentru prepararea cu inducție.	Aceste vase de gătit se încălzesc rapid şi sunt detectate.
Adecvat 	Baza nu este complet feromagnetică.	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.
	Bazele vaselor cu componente din aluminiu.	Aceste baze ale vaselor de gătit reduc dimensiunea suprafeței feromagnetice, de aceea, la vasul de gătit este transmisă o putere mai mică. Este posibil ca vasele să fie detectate parțial sau să nu fie detectate deloc şi, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neadecvat	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

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

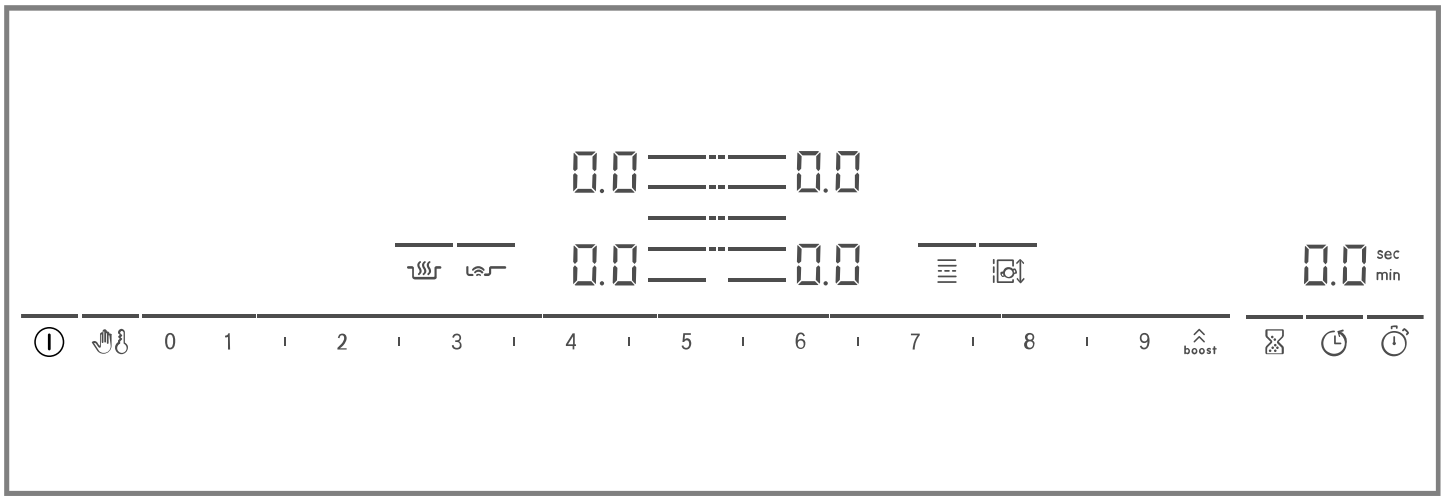
5 Cunoaşterea

5.1 Prepararea cu inducție

Spre deosebire de prepararea convențională, prepararea cu inducție prezintă câteve diferențe şi o serie de avantaje, precum economisirea de timp la coacere şi prăjire, economisirea de energie, precum şi asigurarea unor procese de îngrijire şi curățare mai uşoare. 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 şi forma, pot să difere față de cele din imagine.



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

Taste tactile

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

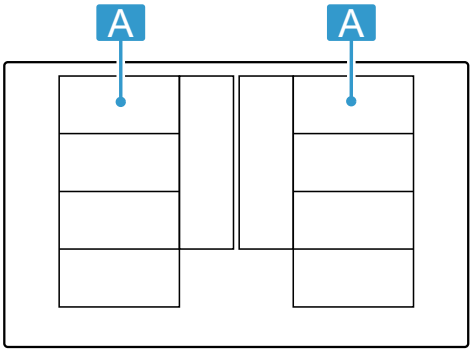
Senzor	Funcție
⏻	Întrerupător principal
	Protecție la ştergere
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
0 1 2 3...	Domeniul de setări
boost	PowerBoost / PanBoost
	Temporizatorul

Senzor	Funcție
	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 şi indicatoarele pentru zonele de gătit şi diversele funcții activate şi 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 10*

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.

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

6 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

6.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei şi ştergeți suprafața cu o lavetă umedă. Lista cu produsele de curățare recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial *www.bosch-home.com*.
Informații suplimentare privind îngrijirea şi curățarea. →*Pagina 16*

6.2 Prepararea cu inducție

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

6.3 Vas de gătit

Lista cu vasele de gătit recomandate este disponibilă pe site-ul web oficial *www.bosch-home.com*.
Informații suplimentare referitoare la vasele de gătit adecvate. →*Pagina 5*

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea plitei

- Atingeți ⏻.
  Este emis un semnal sonor. Simbolurile aferente zonelor de gătit şi funcțiilor disponibile la momentul respectiv se aprind. Lângă zonele de gătit se aprinde *0.0*.

✔ 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.

7.2 Deconectarea plitei

- Atingeți ⏻ până când indicatoarele se sting.

✔ Toate zonele de gătit sunt deconectate.

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

7.3 Setarea treptei de putere pentru zonele de gătit

Zona de gătit are 17 trepte de putere, afişate cu valori intermediare de la 1 până la 9. Este selectată treapta de putere care este cea mai potrivită pentru preparat şi pentru procesul de preparare planificat.

1. Atingeți simbolul ☰ al zonei de gătit dorite.

✔ Afişajul *0.0* se aprinde cu intensitate mai mare.

2. Selectați treapta de putere dorită în domeniul de setări.

✔ Treapta de putere este setată.

Observație: Dacă pe zona de gătit nu se află niciun vas sau dacă oala nu este adecvată, indicatorul treptei de putere selectate se aprinde intermitent. Zona de gătit se deconectează după un anumit interval de timp.

QuickStart

- Dacă ridicați vasul de gătit de pe plită înainte de conectarea acesteia, acesta este detectat în momentul conectării şi este selectată automat zona de gătit corespunzătoare. Apoi, în următoarele 20 de secunde, selectați treapta de putere, în caz contrar, plita se va deconecta.

Modificarea treptei de putere sau deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
2. Din domeniul de setări, alegeți treapta de fierbere dorită setați *0.0*.

✔ Treapta de preparare a zonei de gătit se modifică sau zona de gătit se deconectează şi se aprinde indicatorul de căldură reziduală.

7.4 Recomandări privind fierberea

Tabelul indică ce treaptă de preparare (⎽=☰) este adecvată pentru un anumit aliment. Timpul de preparare (◷ min) poate varia în funcție de tipul, greutatea, grosimea şi calitatea alimentelor. Pentru preîncălzire setați treapta de putere 8 - 9.

	⎽=☰	◷ min
Topire		
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire şi menținere caldă		
Cârnăciori [1]	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Poșare, fierbere		
Găluşte de cartofi [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos olandez	3 - 4	8 - 12
Fierbere, gătire la aburi, înăbușire		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2.5 - 3.5	15 - 30
Cartofi fierți în coajă	4.5 - 5.5	25 - 35
Paste [1]	6 - 7	6 - 10
Supe	3.5 - 4.5	15 - 60
Legume	2.5 - 3.5	10 - 20
Tocană în oala sub presiune	4.5 - 5.5	-
Preparare înăbuşită		
Friptură înăbuşită	4 - 5	60 - 100
Gulaş [2]	3 - 4	50 - 60
Prăjire/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime [1]		
Şnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Friptură, 3 cm grosime	7 - 8	8 - 12
Piept de pasăre, 2 cm grosime	5 - 6	10 - 20
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Peşte şi file de peşte, pane	6 - 7	8 - 20
Crabi şi creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Omletă (prăjire consecutivă)	3.5 - 4.5	3 - 10
Prăjire (150 până la 200 g per porție în 1 până la 2 l de ulei, prăjire pe porții) [1]		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-

[1] Fără capac
[2] Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Legume, ciuperci, pane sau în aluat cu bere sau tempura	6 - 7	-

	⎓	◷ min
Produse mici de patiserie, de exemplu, gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere	4 - 5	-

8 FlexInduction

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

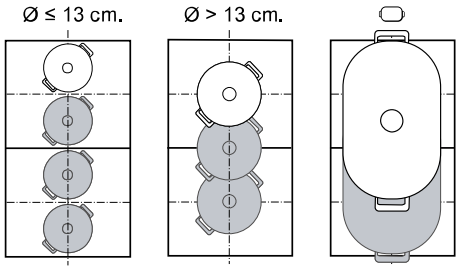
8.1 Aşezarea vasului de gătit

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

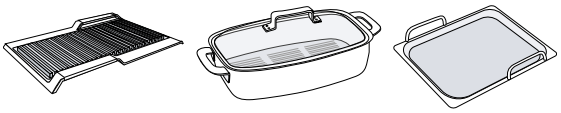
Ca zonă de gătit interconectată

Recomandată pentru fierberea într-un singur vas de gătit.

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



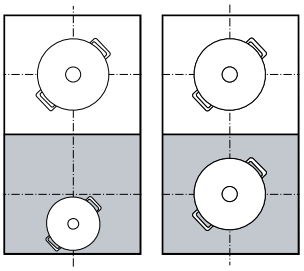
- Vas de gătit alungit recomandat ⬭:



Ca două zone de gătit separate

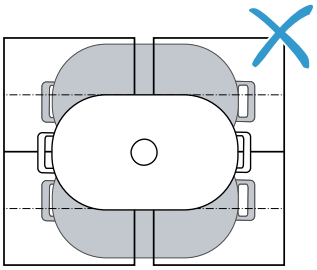
Recomandată pentru fierberea în două vase de gătit.

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



Atenție

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



8.2 Activarea FlexInduction

1. Aşezați vasul de gătit pe zona de gătit.
2. Selectați zona de gătit.

✔ În funcție de dimensiunea şi poziția vasului de gătit, zonele de gătit se separă sau se combină automat.
✔ Flex Zone este conectată şi ≣ se aprinde.

Observații

- Atingând ≣ puteți modifica manual setările zonei de gătit.
- Puteți modifica configurația standard a zonei de gătit flexibile. Modalitatea de modificare a valorilor este prezentată în capitolul Setările de bază. →*Pagina 14*
- 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.

9 MoveMode

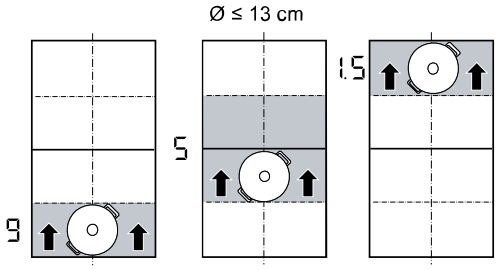
Cu această funcție puteți modifica treapta de putere a vasele de gătit prin simpla glisare înainte şi înapoi în zona de gătit flexibilă. Zona este împărțită în trei zone cu trepte de putere diferite.

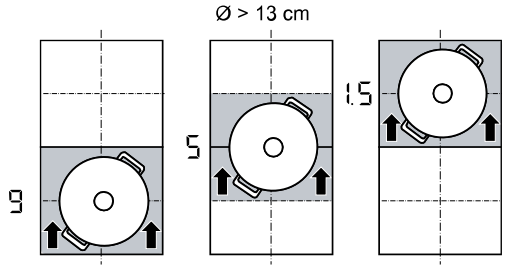
9.1 Aşezarea şi mutarea vasului de gătit

Utilizați numai un vas de gătit. Zona de gătit depinde de vasul de gătit utilizat, precum şi de dimensiunea şi poziționarea acestuia.
Fiecare zonă de gătit are o treaptă de putere presetată:

- Zona din față = treapta de fierbere *9*
- 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 14*





9.2 Activarea MoveMode

Cerință: Aşezați 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 aşezat vasul de gătit se aprinde pe afişajul zonelor de gătit, lângă ⊡.
✔ Funcția este pornită.

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

9.3 Dezactivarea MoveMode

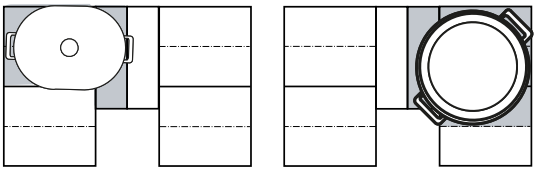
▸ Atingeți ⊡
✔ Afişajul de lângă ⊡ se deconectează.
✔ Funcția este dezactivată.

10 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.

10.1 Aşezarea vasului de gătit în funcție de forma şi dimensiunea acestuia

Aşezați central vasul de gătit, pe partea din spate a zonei de gătit flexibile şi a extinderii acesteia.
În funcție de grosimea vasului de gătit şi 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:



10.2 Activarea Funcție FlexInduction extinsă

1. Aşezați vasul pe zona de gătit flexibilă, acoperind astfel extensia.
2. Selectați zona de gătit şi treapta de putere. Indicatoarele pentru zona de gătit şi ⁞ pentru zona extinsă se aprind.

✔ Zona este activată.

Observație: Dacă indicatoarele nu se aprind, ridicați vasul de gătit şi aşezați-l din nou pe zona de gătit.

10.3 Dezactivarea Funcție FlexInduction extinsă

▸ Selectați zona de gătit şi, în domeniul de setări, setați valoarea *00*.
✔ Funcția este dezactivată.

11 Funcțiile de timp

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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul

- Count-up timer

11.1 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 şi treapta de putere.
2. Apăsați pe ⏲.
✔ Se aprinde afişajul ⏲ zonei de gătit.
3. Setați 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 şi este emis un semnal sonor.

Observație: Dacă este programată o durată de preparare pentru o zonă de gătit, în care PerfectFry Sensor este activat, decrementarea duratei de preparare programate începe imediat ce treapta de temperatură selectată a fost atinsă.

Modificarea sau deconectarea Temporizator pentru oprire

1. Selectați zona de gătit şi atingeți ⏲.
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați 00 pentru a şterge durata.
3. Confirmați cu ⏲.

11.2 Temporizatorul

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

Conectarea Temporizatorul

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 şi afişajele clipesc.

Temporizatorul Modificarea sau deconectarea

1. Atingeți ⌛.
2. Modificați durata din domeniul de setări sau setați 00 pentru a şterge durata.
3. Confirmați cu ⌛.

11.3 Count-up timer

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

Activarea Count-up timer

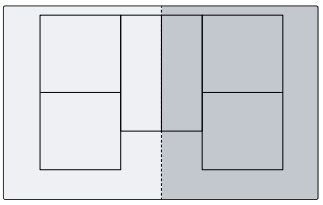
▸ Atingeți ⏱.
✔ Timpul este cronometrat.

Dezactivarea Count-up timer

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

12 PowerBoost

Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu 9.
Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din acelaşi grup nu este în funcțiune.



12.1 Conectarea PowerBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți boost. Se aprinde indicatorul b..
✔ Funcția este pornită.

Observație: Această funcție poate fi activată şi în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

12.2 Dezactivarea PowerBoost

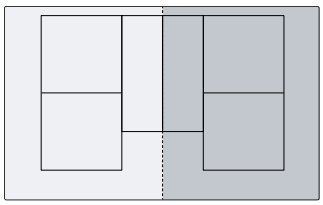
1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți boost. Indicatorul b. se stinge, iar zona de gătit revine la treapta de fierbere 9.
✔ Funcția este dezactivată.

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

13 PanBoost

Cu această funcție puteți încălzi tigăi într-un timp mai scurt decât cu 9.

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit atunci când cealaltă zonă din acelaşi grup nu este în funcțiune.



13.1 Recomandări privind utilizarea

- Nu aşezați capacul pe tigaie.
- Nu încălziți niciodată tigăile goale fără a le supraveghea.
- Utilizați numai tigăi reci.
- Utilizați tigăi cu baza complet plată. Nu utilizați tigăi cu baza subțire.

13.2 Activarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți de două ori boost. Pb. se aprinde.

✔ Funcția este pornită.

Observație: Această funcție poate fi activată şi în cazul preparării cu zona flexibilă aferentă.

13.3 Dezactivarea PanBoost

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți boost. Pb. se stinge, iar zona de gătit comută înapoi la treapta de fierbere 9.

✔ Funcția este dezactivată.

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

14 Funcția de menținere caldă

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

14.1 Activarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit dorită.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți .
   Lo se aprinde.

✔ Funcția este pornită.

14.2 Dezactivarea Funcția de menținere caldă

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți .
   Lo se stinge.

✔ Funcția este dezactivată.

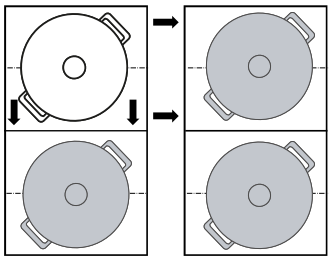
15 Preluare a setărilor

Cu această funcție puteți transfera treapta de fierbere şi durata de preparare programată de la o zonă de gătit la alta.

15.1 Preluare a setărilor

Cerință: Deplasați vasul de gătit pe o zonă de gătit care nu este conectată şi la care încă nu ați făcut presetările sau pe care nu era aşezat 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 şi alternativ treapta de putere selectată anterior şi E.
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.

Observație: Dacă aşezați 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.

16 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.

În loc să adaptați frecvet treapta de putere a plitei, puteți selecta încă de la început temperatura țintă dorită. Senzorii de sub plita vitroceramică măsoară temperatura vasului de gătit şi o mențin constantă pe parcursul întregului proces de preparare.
Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit care sunt marcate cu acest simbol .

16.1 Avantaje

- Temperatura este menținută constantă, fără a fi necesar să modificați treapta de putere.
- Uleiul nu se încălzeşte excesiv. Este evitată arderea preparatului.
- Zona de gătit se încălzeşte numai dacă acest lucru este necesar în vederea menținerii temperaturii, economisindu-se astfel energie.

16.2 Treptele de temperatură

Treptele de temperatură pentru prepararea alimentelor

Treaptă	Temperatură	Funcții
1	120 °C	Prepararea şi reducția sorurilor, prăjirea legumelor
2	140 °C	Prăjire cu ulei de măsline sau unt
3	160 °C	Prăjirea peştelui şi alimentelor voluminoase
4	180 °C	Prăjirea preparatelor pane, congelate şi gătite pe grill
5	215 °C	Grill cu temperatură înaltă şi placă pentru grill

16.3 Vas de gătit recomandat

Pentru această funcție a fost elaborat un vas de gătit special, care oferă rezultate optime.
Vasele de gătit recomandate pot fi găsite la unitățile de service abilitate, în comerțul de specialitate sau în magazinul nostru online *www.bosch-home.com*.

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

16.4 Conectarea PerfectFry Sensor

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

✔ Funcția porneşte. 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. Introducceți în tigaie grăsime pentru prăjire, iar apoi preparatul.

Observație: Dacă aveți nevoie de o cantitate de peste 250 ml de ulei pentru gătit, intorduceți uleiul şi aşteptați două secunde înainte de a adăuga preparatul.

16.5 Dezactivarea PerfectFry Sensor

▸ Selectați zona de gătit şi atingeți .
✔ Funcția este dezactivată.

16.6 Recomandări privind prepararea cu PerfectFry Sensor

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 şi automat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor după fiecare deconectare a plitei.
Modul de activare şi dezactivare a funcției este descris în capitolul Setările de bază →*Pagina 14*.

18 Protecție la ştergere

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 ştergere

▸ Apăsați pe 🤚. Este emis un semnal sonor de avertizare şi 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 ştergere

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 şi în acest interval nu este modificată nicio setare. Zona de gătit afişează *F8* şi 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 şi semnalul de operare greşită sunt dezactivate. *1* – Numai semnalul de operare greşită 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 şi oprirea plitei în kWh. Exactitatea afişajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.	*0* – Deconectat. [1] *1* – Conectat
c 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	*00* - inchis. [1] *01-99* - Minute până la deconectarea automată.
c 6	Durata semnalului sonor de finalizare a duratei 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 afişează _ şi 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 şi apăsați pe pentru a confirma noua treaptă de putere şi 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.

[1] Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
c 12	Testarea vaselor de gătit Cu ajutorul acestei funcții puteți testa calitatea vasului de gătit.	0 - Neadecvat. 1 - Nu este optim. 2 - Adecvat.
c 13	FlexInduction Modificați modul de conectare al Flex Zone.	0 - Ca două zone de gătit independente. [1] 1 - Ca zonă de gătit interconectată.
c 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate [1]. 1 - Setări din fabrică.

20.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeți ⏻.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți ⧖ 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	0.5

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

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți ⧖.

✔ c 1 şi 0 se aprind ca presetare.

4. Mențineți apăsat ⧖ până când apare setarea dorită.
5. Selectați setarea dorită din domeniul de setări.
6. Atingeți ⧖ timp de 4 secunde.

✔ Setările sunt memorate.

20.3 Anularea modificării setărilor de bază

▸ Atingeți ⏻.

✔ Toate modificările se vor pierde şi nu vor fi memorate.

21 Testarea vaselor de gătit

Calitatea vasului de gătit are o influență majoră asupra rapidității şi 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 14*

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. Aşezați vasul de gătit, umplut cu o cantitate de aproximativ 200 ml de apă, la temperatura camerei, în centrul zonei de gătit care se potriveşte cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului de gătit.
2. Accesați setările de bază şi selectați c 12.
3. Atingeți domeniul de setări. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul —.

✔ Testarea este în desfăşurare.

✔ 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 şi rapiditatea şi rapiditatea procesului de preparare.

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

Pentru a activa această funcție, atingeți domeniul de setări.

[1] Setare din fabrică

22 Curățare şi îngrijire

22.1 Produse de curățare

Produsele de curățare corespunzătoare şi racleta pentru geamuri pot fi achiziționate de la unitatea de service abilitată, din magazinul online sau din comerț.

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 maşini de spălat vase
- Produse de curățare abrazive
- Produse de curățare agresive, de exemplu, spray-uri pentru curățarea cuptoarelor sau produse de îndepărtare a petelor
- Bureți abrazivi
- Aparate de curățare cu presiune şi cu jet de aburi

22.2 Curățarea plitei

Curățați plita după fiecare utilizare, pentru a evita arderea resturilor de la gătit.

Cerință: Plita trebuie să fie rece. Numai în cazul îndepărtării petelor de zahăr, amidon din orez, material plastic sau folie de aluminiu, nu aşteptați 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 profilelor

După utilizare, curățați profilele dacă acestea sunt murdare sau pătate.

Observație: Nu utilizați raclete pentru geamuri.

1. Curățați-le cu o soluție caldă de apă cu detergent şi cu o lavetă moale.
   Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. 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, înştiințați unitatea de service abilitată.
  → *"Serviciul clienți", Pagina 18*

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- ▸ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▸ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▸ În cazul în care cablul de alimentare la rețeaua electrică sau cablul de racordare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare la rețeaua electrică special, care poate fi achiziționat de la producător sau de la unitățile service abilitate ale acestuia.
- ▸ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată şi instruită.

23.1 Avertizări

Observații

- Dacă pe display apare *E*, mențineți apăsat butonul 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 display-ul 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 modurile cu consum redus de putere.
- Pentru a proteja componentele electronice ale aparatului împotriva supraîncălzirii sau şocurilor electrice, plita ar putea reduce temporar puterea treptei de putere.

23.2 Indicațiile de pe afişaj

Defecțiune	Cauzele şi 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.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Sistemul electronic este supraîncălzit şi a deconectat una sau toate zonele de gătit. ▸ Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient. Apoi, atingeți o tastă oarecare de pe panoul de comandă.
F5 + Treapta de putere şi 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.
F5 şi 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. Aşteptați câteva secunde. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. După stingerea afişajului de eroare, se poate continua procesul de preparare.
F1/F6	Plita este supraîncălzită şi a fost deconectată în vederea protejării suprafeței de lucru. ▸ Aşteptați până când sistemul electronic s-a răcit suficient, iar apoi reconectați zona de gătit.
F0	Preluare a setărilor nu este activat. ▸ Pentru a confirma indicatorul de eroare, atingeți o tastă oarecare. Puteți găti ca de obicei, fără a utiliza funcția Preluare a setărilor. Contactați unitatea de service abilitată.
F9	Zonă flexibilă 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.
F8	Zona de gătit a fost în funcțiune pentru o perioadă mai lungă de timp, fără întrerupere. ▸ Deconectarea individuală de siguranță este activat. Pentru activarea zonei de gătit, atingeți o tastă oarecare pentru a deconecta afişajul.
E 9000/E9010	Tensiunea de funcționare este incorectă şi în afara domeniului normal de funcționare. ▸ Contactați furnizorul de energie electrică.
U400/E9011	Plita nu este conectată corect. ▸ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
d E	Modul Demo este activat. ▸ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Aşteptați 30 de secunde şi 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 zgmote sau vibrații precum bâzâit puternic, fâsâituri, pocnituri, zgomote de ventilator sau zgomote ritmice.

24 Evacuarea ca deşeu

24.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ştecherul 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 şi de la primăria sau administrația locală.



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

25 Serviciul clienți

Piesele 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.
În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa şi alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță şi care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.
Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.

Observație: 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.

Informații detaliate despre perioada şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.
Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, precum şi pe site-ul nostru web.
Informațiile conform directivei (EU) 66/2014 şi (EU) 2023/826 sunt disponibile online la *www.bosch-home.com* pe pagina de produs şi pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare şi documentelor suplimentare.

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

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare 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) şi numărul de fabricație (FD) sunt specificate în cadrul setărilor de bază →*Pagina 14* .
Pentru găsi rapid şi uşor datele aparatului dvs. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Bosch!

Înregistrați-vă acum noul dvs. aparat la MyBosch și profitați direct de:

- **Recomandări și sfaturi de specialitate pentru aparatul dvs**
- **Opțiuni de prelungire a garanției**
- **Reduceri pentru accesorii și piese de schimb**
- **Manual de utilizare digital și toate datele aparatului la îndemână**
- **Acces simplu la service pentru aparate electrocasnice de la Bosch**

Înregistrare gratuită și simplă – chiar și pe dispozitive mobile:
www.bosch-home.com/welcome

Aveți nevoie de ajutor? Îl veți găsi aici.

Consiliere de specialitate pentru aparatele dvs. Bosch, ajutor în caz de probleme sau o reparație executată de experții Bosch.

Aflați totul despre multiplele posibilități prin care vă poate sprijini Bosch:
www.bosch-home.com/service

Datele de contact sunt specificate în lista de service anexată.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001734196 (060216) REG25
ro