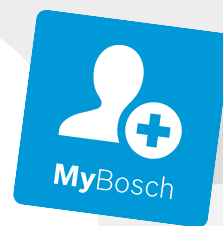




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Induction hob with integrated ventilation system

PVS...B1...

[bg] Ръководство за употреба
[ro] Manual de utilizare

2
22

За допълнителна информация, моля, вижте Ръководството за цифрови потребители.



Съдържание

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	5
3	Опазване на околната среда и икономия.....	6
4	Подходящ съд за готвене	6
5	Запознаване	8
6	Режими на работа	9
7	Преди първата употреба.....	10
8	Основни положения при работа с уреда.....	10
9	Управление вентилатор.....	11
10	CombiZone	12
11	Времеви функции	12
12	PowerBoost	13
13	Функция за обезопасяване спрямо деца.....	13
14	Индивидуално изключване безопасност	13
15	Основни настройки	13
16	Тест на готварския съд	15
17	Почистване и поддръжка	15
18	Отстраняване на неизправности.....	18
19	Предаване за отпадъци	19
20	Отдел по обслужване на клиенти.....	20
21	Тестови ястия	20

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководствата, паспорта на уреда и продуктова информация за по-нататъшна справка или за следващия собственик.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

1.2 Употреба по предназначение

Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда без щекер. При повреди поради неправилно свързване правото на гаранция отпада.

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталираният е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- под надзор. Непрекъснато следете късите процеси на готвене.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Не използвайте уреда:

- върху кораби или превозни средства.
- с външен таймер или отделно дистанционно управление. Това не важи в случай, че работата с установените от EN 50615 уреди се приключи.
- за изсмукване на опасни или експлозивни материали или пари.
- за изсмукване на малки части или течности.

Ако носите активно имплантирано медицинско устройство (напр. пейсмейкър или дефибрилатор), се консултирайте с Вашия лекар дали то отговаря на Директива 90/385/ЕИО на Съвета на Европейските общности от 20 юни 1990 г., както и на EN 45502-2-1 и EN 45502-2-2 и е избран, имплантиран и програмиран съгласно VDE-AR-E 2750-10. Ако тези предпоставки са изпълнени и се използват неметални готварски принадлежности и съдове с неметални дръжки, този индукционен готварски плот не представлява опасност при употреба по предназначение.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите от употребата опасности.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение.

Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

Деца могат да вдишат или да погълнат малки части и да се задушат.

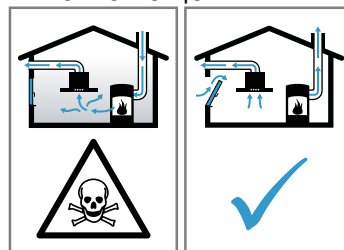
- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускайте деца да играят с малки части.

Деца могат да нахлузят на главата си опаковъчния материал или да се увият в него и да се задушат.

- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускайте деца да играят с опаковъчния материал.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от отравяне!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния. Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. димоотвод) на открито. При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения. Без достатъчно подаван въздух има вакуум. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.



- ▶ Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.
- ▶ Безопасна работа е възможна само ако подналягането в отделението на огнището не превишава 4 Pa (0,04 mbar). Това може да се постигне, ако чрез незатварящи се отвори, напр. във вратите, прозорците, в комбинация със стенна кутия за подаван/отработван въздух или чрез други технически средства въздухът, който е нужен за изгарянето, може да постъпва. Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност.
- ▶ Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветряване.
- ▶ Ако уредът се използва изключително в режим на рецикулация, работата е възможна без ограничения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Готвенето без надзор с мазнина или олио може да е опасно и да доведе до пожар.

- ▶ Никога не оставяйте горещи масла и мазнини без наблюдение.
- ▶ Никога не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъците напр. с капак или противопожарно одеяло.

Площта за готвене става много гореща.

- ▶ Никога не поставяйте запалими предмети върху готварската площ или в непосредствена близост.
- ▶ Никога не съхранявайте предмети върху готварската площ.

Уредът се нагорещява.

- ▶ Никога не съхранявайте горими предмети или спрейове в чекмеджетата непосредствено под готварския плот.

Покрития за готварски плотове могат да доведат до злополуки, напр. поради прегряване, възпламеняване или пръскащи се материали.

- ▶ Не използвайте капаци за готварски плотове.

След всяка употреба изключвайте готварския плот с главния прекъсвач.

- ▶ Не чакайте докато готварският плот не се изключи автоматично, защото отгоре вече няма тенджери и тигани.

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).
- ▶ Инсталирайте уреда само в близост до камина за твърди горива (напр. дърво или въглища), ако не е налично затворено, свалящо се покритие. Не бива да се образуват искри.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

По време на работа уредът и неговите достъпни части се нагряват силно, особено евентуално наличната рамка на готварския плот.

- ▶ Изисква се внимание, за да се избегне докосването на нагревателните елементи.
- ▶ Малките деца на възраст под 8 години трябва да стоят далеч.

Защитните решетки за готварски плотове могат да доведат до злополуки.

- ▶ Никога не използвайте защитни решетки за готварски плотове.

Предметите от метал се нагряват много бързо върху готварския плот.

- ▶ Никога не поставяйте на готварския плот предмети от метал, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци.

Уредът се нагорещява по време на работа.

- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- ▶ Ако в уреда попаднат горещи течности, отстранете филтъра за мазнина и преливника едва след като уредът се е охладил.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хва-

щайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.

- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → *Страница 20*

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.

Кабелната изолация на електроуреди може да се стопи поради горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускайте контакт на хранящия кабел на електроуреди с горещи части на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Готварските тенджери могат внезапно да отскочат нагоре поради течност между дъното на тенджерите и котлона.

- ▶ Котлонът и дъното на тенджерата винаги трябва да са сухи.
- ▶ Никога не използвайте замразени готварски съдове.

При готвене във водна баня готварският плот и готварският съд могат да се счупят поради прегряване.

- ▶ Готварският съд във водна баня не бива да докосва директно дъното на напълнената с вода тенджера.
- ▶ Използвайте само топлоустойчиви съдове.

Напуквания или счупвания на повърхността на уреда могат да доведат до порязвания.

- ▶ Не използвайте уреда, ако повърхността му е напукана или счупена.

2 Предотвратяване на материални щети

Тук ще намерите най-честите причини за повреди и съвети за тяхното предотвратяване.

Повреда	Причина	Мярка
Петна	Готвене без надзор.	Следете процеса на готвене.
Петна, надробявания	Разсипани хранителни продукти, преди всичко такива с високо съдържание на захар.	Веднага отстранявайте със стъргалка за стъкло.
Петна, надробявания или начупвания по стъклото	Дефектни готварски съдове, готварски съдове с разтопен емайл или съдове с медно или алуминиево дъно.	Използвайте подходящ и в добро състояние готварски съд.
Петна, оцветявания	Неподходящи методи за почистване.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за стъклокерамика и почиствайте само студен готварски плот.
Надробявания или счупвания на стъклото	Удари или падащ готварски съд, принадлежност или други твърди или остри предмети.	При готвене не удряйте стъклото и не позволявайте падане на предмети върху готварския плот.
Надрасквания, оцветявания	Груби дъна на готварски съдове или преместване на готварския съд по готварския плот.	Проверете съдовете. Повдигайте при преместване готварския съд.
Драскотини	Сол, захар или пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
Щети по уреда	Готвене със замръзнал готварски съд.	Никога не използвайте замразени готварски съдове.
Повреди по готварския съд или уреда	Готвене без съдържание.	Никога не поставяйте върху горещ котлон или не загрявайте готварски съдове без съдържание.
Повреди по стъклото	Разтопен материал върху горещ котлон или горещ капак върху стъклото.	Не поставяйте хартия за печене или алуминиево фолио и пластмаси съдове или капаци върху готварския плот.
Прегряване	Горещи съдове върху панела за обслужване или върху рамката.	Никога не поставяйте върху тези зони горещи съдове.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковъчните материали са съвместими с околната среда и могат да се използват повторно.

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци отделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

Ако спазвате тези указания, Вашият уред ще консумира по-малко електроенергия.

Изберете котлона според размера на тенджерата.

Поставете готварския съд в средата.

Използвайте съдове, чийто диаметър на дъното съответства на диаметъра на котлона.

Съвет: Производителите на съдове често посочват горния диаметър на тенджерите. Той често е по-голям от диаметъра на дъното.

- Неподходящи готварски съдове или неизцяло покрити котлони изразходват много електроенергия.

Затваряйте тенджерите с подходящ капак.

- Ако готвите без капак, уредът изразходва значително повече електроенергия.

По възможност рядко повдигайте капака.

- Когато повдигате капака, се губи много електроенергия.

Употреба на стъклен капак.

- През стъкления капак можете да погледнете в тенджерата, без да повдигате капака.

Използвайте тенджери и тигани с равно дъно.

- Неравните подове увеличават разхода на енергия.

Използвайте готварски съдове, подходящи за количеството хранителни продукти.

- Голям готварски съд с малко съдържание изразходва повече електроенергия за загряване.

Гответе с малко вода.

- Колкото повече вода има в готварския съд, толкова повече електроенергия е необходима за загряването.

Превключете своевременно на по-ниска степен за готвене. Използвайте подходяща степен за доприготвяне.

- С твърде висока степен за доприготвяне се хаби електроенергия.

Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене.

- По-ниска степен на вентилатора означава по-малък разход на енергия.

При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора.

- Миризмите се разпределят по-слабо в помещението.

Изключете уреда, когато вече не е нужно.

■

Проветрете добре при готвене.

- Уредът работи по-ефективно с по-малки шумове.

Почиствайте или сменяйте филтъра на посочените интервали.

- Ефективността на филтъра остава запазена.

Продуктова информация съгласно (ЕС) 66/2014 ще откриете в приложения паспорт на уреда и в Интернет на продуктова страница на Вашия уред.

4 Подходящ съд за готвене

Подходящ за индукционно готвене готварски съд трябва да има феромагнитно дъно, т.е. да се привлече от магнит, допълнително дъното трябва да отговаря на размера на котлона. Ако готварски съд не се разпознае върху котлон, поставете го върху котлона с по-малък диаметър.

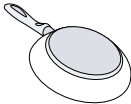
4.1 Размер и характеристики на съдовете за готвене

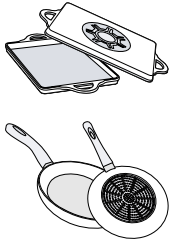
За да се разпознае правилно готварския съд, обърнете внимание на размера и материала на съда.

Всички дъна на готварски съдове трябва да са напълно равни и гладки.

С Тест на готварския съд проверявате дали готварският съд е подходящ. Допълнителна информация ще откриете в

→ "Тест на готварския съд", Страница 15.

Готварски съд	Материали	Характеристики
Препоръчителен готварски съд	Готварски съд от неръждаема стомана, сандвич изпълнение, който разпределя добре топлината.	Този готварски съд разпределя топлината равномерно, загрява бързо и гарантира разпознаването си.
	Феромагнитни съдове от емайлирана стомана, чугун или специални индукционни съдове от неръждаема стомана.	Този готварски съд загрява бързо и се разпознава.

Подходящо	Дъното не е напълно феромагнитно.	Ако феромагнитната площ е по-малка от дъното на съдовете за готвене, само феромагнитната зона се загрева. Така топлината не се разпределя равномерно.
	Дъна на готварски съдове с алуминиев дял.	Тези дъна намаляват феромагнитната площ, така се предава по-малко мощност върху готварския съд. Тази посуда може да не бъде разпозната адекватно или изобщо да не се разпознае и следователно да не е достатъчно нагрята.
Не е подходящо	Съдове за готвене, изработени от нормална тънка стомана, стъкло, глина, мед или алуминий.	

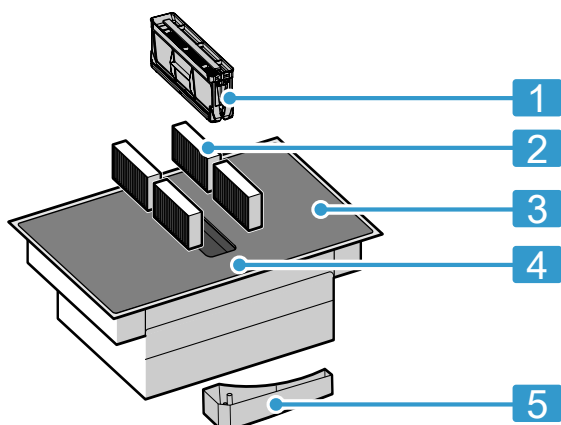
Бележки

- Между готварския плот и готварския съд по правило не използвайте адаптерни плоскости.
- Не загревайте празен готварски съд и не използвайте готварски съд с тънко дъно, тъй като може да се загрее много.

5 Запознаване

5.1 Вашият нов уред

Информация относно Вашия нов уред



Ном. Обозначение

1	Филтър за мазнина
2	Филтър за миризми при рециркулация или акустичен филтър при режим на отработен въздух ¹
3	Готварски плот
4	Панел за обслужване
5	Преливник

¹ Според оборудването на уреда.

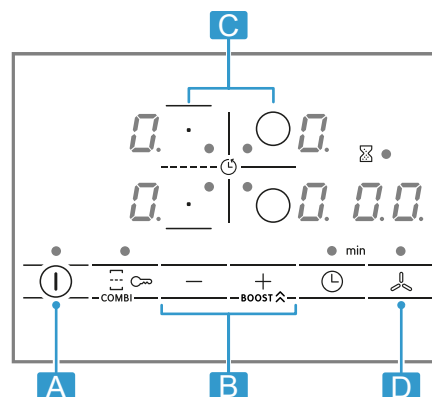
5.2 Специални принадлежности

Според варианта на монтаж на уреда има различни принадлежности, които можете да получите в специализираната търговска мрежа, от службата за обслужване на клиенти или от нашия официален уеб-сайт.

- Комплект отработен въздух
- Комплект рециркуляционен въздух
- Филтър за миризми за работа с циркулиращ въздух
- Акустичен филтър за работа с отработван въздух

5.3 Панел за обслужване

Отделни детайли като цвят и форма могат да се отклоняват от изображението.



Буква Обозначение

A	Главен превключвател
B	Диапазон за настройка
C	Готварска зона
D	Сензор за вентилация

Бележка: Винаги поддържайте панела за обслужване чист и сух.

Съвет: Не поставяйте готварски съд в близост до индикаторите и бутоните. Електрониката може да прегрее.

Сензори за избор

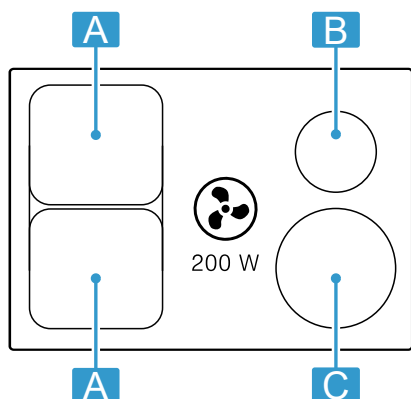
Сензор	Функция
ⓘ	Главен превключвател
○/∞	Изберете котлона
-/+	Изберете настройките
BOOST ⬆	PowerBoost Интензивна степен на вентилация
☰	CombiZone
☞	Функция за обезопасяване спрямо деца
⌚	Функция Timer
☞	Ръчно управление на вентилацията

Индикации

Индикация	Функция
1-9	Степени за готвене
b	PowerBoost Интензивна степен на вентилация
1-3	Степени на вентилация

5.4 Разпределение на готварските зони

Посочената мощност е измерена със стандартни тенджери, които са описани в IEC/EN 60335-2-6. Мощността може да варира според размера на готварския съд или материала на съда.



Зона	Най-висока мощност
A Ø 21 cm	Степен на мощност 2200 W 9 PowerBoost
A 21 x 38 cm	Степен на мощност 3600 W 9
B Ø 14,5 cm	Степен на мощност 1400 W 9 PowerBoost

Зона	Най-висока мощност
C Ø 21 cm	Степен на мощност 2200 W 9 PowerBoost

5.5 Котлон

Преди да започнете с готвенето, проверете дали размерът на готварския съд отговаря на котлона, който искате да готвите:

Зона	Тип готварска зона
	Еднокръгова готварска зона
	Комбиниран котлон → Страница 12

5.6 Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Докато индикаторът за остатъчна топлина свети, не докосвайте котлона.

Индикатор	Значение
<i>H</i>	Котлонът е горещ.
<i>h</i>	Котлонът е топъл.

5.7 Индикатор за насищане

Платката е снабдена с индикатор за насищане. Ако филтрите срещу миризми са наситени, светва *F* и Вие трябва да смените филтрите.
→ "Филтър за миризми акустичен филтър", Страница 17

6 Режими на работа

Можете да използвате вашия уред в режим на отработен въздух или в режим на рециркуляция.

6.1 Работа с отработван въздух

Засмуканият въздух се пречиства през филтрите за мазнина и се прекарва през тръбна система на открито.



Въздухът не бива да се отвежда в омин, който се използва за отработени газове на уреди, които изгарят газ или други горива (това не важи за рециркуляционни уреди).

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминистач.
- Ако отработеният въздух се прекарва през страничната вода, трябва да се използва телескопичен отвор в стената.

6.2 Работа с циркулиращ въздух

Всмукваният въздух се почиства през филтрите за мазнина и филтър за миризма и отново се вкарва в помещението.



За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър за миризма. Различните възможности за използване на уреда в режим на циркуляция на въздуха ще откриете в нашия каталог или ще научите при запитване от Вашия специализиран търговец. Необходимо за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

Бележка: При интензивно и дълготрайно готвене влагата се предава в стайния въздух. Ако използвате уреда в режим на рециркуляция, ние препоръчваме достатъчно добро проветряване на кухнята, напр. чрез краткотрайно отваряне на прозорец или използване на жилищен вентилатор, за да се отстрани излишната влага.

7 Преди първата употреба

Спазвайте следните препоръки.

7.1 Първоначално почистване

Остатъците от опаковка да се отстранят от повърхността на готварския плот и повърхността да се избърше с влажна кърпа. Списък на препоръчителните почистващи средства ще откриете на официалния уебсайт www.bosch-home.com.
Допълнителна информация за грижата и почистването. → Страница 15

7.2 Подготовка на уреда

За правилната експлоатация трябва да разположите компонентите в тази последователност:

1. Поставете филтъра.
2. Поставете металния филтър за мазнина.

Бележка: Никога не използвайте уреда без метален филтър за мазнина и преливник.

7.3 Готвене с индукция

Индукционното готвене в сравнение с обичайните готварски плотове дава някои промени и редица предимства като пестене на време при варене и

пържене, пестене на енергия и по-лесна поддръжка и почистване. То предлага и по-добър контрол на топлината, тъй като топлината се генерира директно в готварския съд.

7.4 Готварски съд

Списък с препоръчителните готварски съдове ще откриете на официалния уебсайт www.bosch-home.com.

Допълнителна информация за подходящия готварски съд. → Страница 6

7.5 Настройка на режим на работа

Уредът се доставя с предварително настроен режим на рециркулация.

Ако Вашият готварски плот е инсталиран с изкарване на въздуха навън, трябва да конфигурирате настройката  на този режим. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Основни настройки", Страница 13

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване и изключване на готварския плот

- ▶ Включете и изключете готварския плот посредством главния превключвател .
- Ако всички котлони са изключени за повече от 20 секунди, готварският плот автоматично се изключва.

ReStart

- ▶ Ако включите уреда през първите 4 секунди след изключването, готварският плот се включва с предишните настройки.

8.2 Настройка на котлоните

За да изберете желаната избираема степен на мощност, докоснете  или .

Всяка степен на мощност има междинна степен. Тя се обозначава с точка.

Степен на мощност	
	Най-ниска степен на мощност
	Най-висока степен на мощност

Избиране на котлон и степен на мощност

1. За да изберете котлон, докоснете .
2. Изберете желаната степен на мощност в рамките на следващите 10 секунди:

- Натиснете , за да извикате степента на мощност .
- Натиснете , за да извикате степента на мощност .

✓ Степента на мощност е настроена.

Бележка: Ако няма готварски съд върху котлона или тенджерата не е подходяща, избраната степен на мощност мига. След определено време готварската зона се изключва.

QuickStart

- ▶ Ако преди включване поставите готварски съд на готварския плот, той се разпознава при включването и съответният котлон автоматично се избира. След това изберете в следващите 20 секунди степента на мощност или готварският плот ще се изключи.

Промяна на степента на мощност и изключване на котлона

1. Изберете котлона.
2. Натиснете  или  докато желаната степен на мощност не се появи. За да изключите котлона, настройте .

Бързо изключване на котлона

За 3 секунди докоснете символа на котлона. Котлонът се изключва.

8.3 Препоръки за готвене

Таблицата показва коя степен на мощност (☐☐☐) за кой хранителен продукт е подходяща. Времето на готвене (⌚ min) може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на хранителните продукти. За предварително нагряване настройте степен на мощност 8 - 9.

	☐☐☐	⌚ min
Разтапяне		
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане в топло състояние		
Варени наденици ¹	3 - 4	-
Размразяване и загряване		
Спанак, замразен	3 - 4	15 - 25
Приготвяне на бавен огън		
Картофени кюфтета ¹	4. - 5.	20 - 30
Разбити сосове, напр. сос Бе-арнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
Кипване, готвене на пара, задушаване		
Ориз, с двойно количество вода	2. - 3.	15 - 30
Варени картофи (с обелките)	4. - 5.	25 - 35
Юфка ¹	6 - 7	6 - 10
Супи	3. - 4.	15 - 60
Зеленчуци	2. - 3.	10 - 20
Яхния в тенджерата под налягане	4. - 5.	-

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

	☐☐☐	⌚ min
Задушаване (месо)		
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш ²	3 - 4	50 - 60
Задушаване/печене с малко мазнина¹		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Пържола (дебелина 3 см)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)	5 - 6	10 - 20
Хамбургер (2 см дебел)	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Скариди и раци	7 - 8	4 - 10
Сотиране на пресни зеленчуци и гъби	7 - 8	10 - 20
Дълбоко замразени ястия, напр. ястия на тиган	6 - 7	6 - 10
Омлет (печене един след друг)	3. - 4.	3 - 10
Пържене във фритюрник, 150-200 г на порция в 1-2 л олио, пържене на порции¹		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Зеленчуци, гъби, панирани, в бирено тесто или в темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-

¹ Без капак

² Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.

9 Управление вентилатор

Готварската зона разполага с интегрирана система за отработен въздух в готварската площ. Функциите на управлението на системата за отработен въздух са описани по-долу. Можете по всяко време да промените фабричните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 13

Бележка: За да подобрите тази мощност, използвайте по-нисък готварски съд. При висок готварски съд поставете капака скосено.

9.1 Автоматичен старт за вентилацията

Ако зададете към първата зона за готвене степен за готвене, системата за отработен въздух започва автоматично да работи. Степента на вентилацията свети на индикацията за вентилация.

След този автоматичен старт можете да промените степента на вентилация.

→ "Промяна или изключване на вентилацията", Страница 11

9.2 Управление вентилатор

Платката разполага с 3 степени на вентилация.

Включване на вентилацията

1. Натиснете .
- ✓ Вентилацията стартира при предварително настроена степен за готвене.
2. Изберете желаната степен на вентилация със символите + и -.
- ✓ Степента на мощност на вентилацията светва.

Бележка: Ако времето на готвене или времето на кухненския таймер е настроено, докоснете , за да се покаже степента на вентилация.

Промяна или изключване на вентилацията

1. Натиснете .
2. Изберете желаната степен на вентилация или напаснете на .

9.3 Интензивна степен на вентилация

Има интензивна степен за вентилация, при която вентилацията работи за кратко време с по-висока мощност.

Включване на интензивна степен

1. Натиснете .
2. Изберете степента за вентилация  и след това докоснете **BOOST** .
- ✓ Индикаторът  свети.

Бележка: След ок. 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на вентилация .

Промяна или изключване на интензивната степен

1. Натиснете .

2. Изберете желаната степен на вентилация или напаснете на .

9.4 Допълнителен ход за вентилация

Вентилацията работи още няколко минути след изключване на готварската зона с главния превключвател.

Предпоставка за това е готварската зона да е включена от поне една минута и вентилацията да работи. Тя се изключва автоматично след изтичане на съответното време. Това време зависи от режима на работа, в който е било инсталиран уреда.

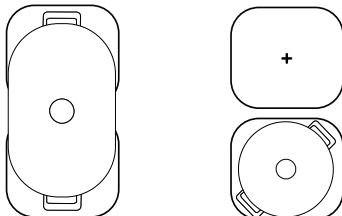
При включена вентилация степента на вентилация свети. Можете по всяко време да я изключите като натиснете .

10 CombiZone

Позволява комбинация от две зони с еднакъв размер, при което в двете се включва една и съща степен за готвене. Тя е замислена по-специално за готвене в продълговат готварски съд. Функцията позволява готвене с готварски съд, който заема една готварска зона и който за повече комфорт можете да премествате от една зона на друга. В този случай двете зони запазват една и съща степен за готвене и еднакви настройки.

10.1 Поставяне на готварския съд

Използвайте готварски съд, който пасва в готварските зони.



10.2 Активиране на CombiZone

1. Изберете една от готварските зони и настройте степента за готвене.
2. Натиснете върху .
- ✓  свети и степента за готвене се показва в индикаторите на двете готварски зони.

10.3 Деактивиране на CombiZone

- Докоснете .
- ✓ Двете готварски зони сега функционират като два независими котлона.

11 Времеви функции

Вашият готварски плот разполага с различни функции за настройка на времето на готвене:

- Таймер за изключване
- Таймер

11.1 Таймер за изключване

Позволява програмиране на времето на готвене за котлон и неговото автоматично изключване след изтичане на настроеното време.

Програмиране на времето на готвене

1. Изберете котлона и желаната степен за готвене.
2. Натиснете върху .
- ✓ Индикаторът  на котлона светва.

3. Изберете с  или  времето на готвене.
- ✓ Времето започва да тече.

Бележки

- За всички готварски зони можете автоматично да настроите едно и също време на готвене. Допълнителна информация ще получите на → "Основни настройки", Страница 13.
- Ако при комбиниран котлон изберете функцията CombiZone, настроеното време за двата котлона е еднакво.

Промяна или изтриване на времето на готвене

1. Изберете котлона.
2. Натиснете върху .
3. За да промените времето на готвене, докоснете  или  настройте на .

11.2 Таймер

Позволява активирането на таймер от 0 до 99 мин. Тази функция независимо от котлоните и другите настройки. Тя не изключва автоматично котлоните.

Настройване на кухненския таймер

- Изберете котлона и натиснете два пъти върху .

✓ • до  свети.

- С + или — изберете желаното време.
- ✓ Времето изтича.

Промяна или изтриване на времето на таймера

- Докоснете неколkokратно  докато индикаторът • до  светва.
- За да промените времето на готвене, докоснете + или — настройте на .

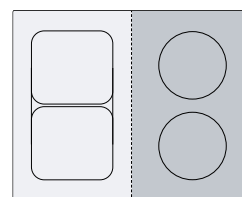
12 PowerBoost

С тази функция нагрявате големи количества вода по-бързо отколкото с .

Тази функция е налична за всички котлони, ако не се използва друга готварска зона от същата група. В противен случай в индикацията мигат избраният котлон  и . След това автоматично се настройва , без да се активира функцията.

За включване изберете котлон и степен за готвене . Натиснете след това **BOOST** .

За изключване изберете котлон и докоснете —, за да изберете желаната степен за готвене.



Бележка: В областта на комбинираната зона могат да се активират функции само ако двете зони се използват независимо една от друга.

13 Функция за обезопасяване спрямо деца

Готварският плот е оборудван с функция за защита от деца. Така предотвратявате включване на готварския плот от деца.

За да може да се включи функцията, готварският плот трябва да е изключен.

Ако докоснете , включвате или изключвате защитата от деца за 4 секунди.

Ако желаете да активирате автоматично защитата от деца при всяко изключване на готварския плот, ще получите допълнителна информация в Основни настройки → Страница 13.

14 Индивидуално изключване безопасност

Функцията за безопасност се активира, ако зона за готвене се използва дълго време и не промените никакви настройки. Котлонът показва **FB** и се изключва.

Времето от 1 до 10 часа зависи от избраната степен за готвене.

Натиснете произволен бутон.

15 Основни настройки

Можете да настроите основните настройки на Вашия уред според Вашите нужди.

15.1 Общ преглед на основните настройки

Индикатор	Настройка	Стойност
 	Функция за обезопасяване спрямо деца	 - Ръчно. ¹  Автоматично.  - Изключено.

¹ Фабрична настройка

Индикатор	Настройка	Стойност
с 2	Акустични сигнали	0 – Сигналите за потвърждение и грешка са изключени. 1 – Само сигналът за грешка е включен. 2 – Само сигналът за потвърждение е включен. 3 – Всички сигнални тонове са включени ¹ .
с 5	Автоматично изключване на зоната за готвене	00 – навън. ¹ 01-99 – Време до автоматичното изключване.
с 6	Продължителност на сигналния тон за край на таймера	1 – 10 секунди ¹ 2 – 30 секунди 3 – 1 минута
с 7	Ограничение на мощността Позволява при нужда ограничаване на общата мощност на готварския плот, ако е нужно, поради особеностите на Вашата електроинсталация. Наличните настройки зависят от максималната мощност на готварския плот. Точни данни ще откриете върху табелката с техническите данни. Ако функцията е активна и готварският плот достига настроената граница на мощността, се показва _ и не можете да избирате по-висока степен за готвене.	0 – Изключено. Максимална мощност на готварския плот ¹ . 1 – 1000 W. Най-ниска мощност. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Препоръчано за 13 ампера. 3. – 3500 W. Препоръчано за 16 ампера. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Препоръчано за 20 ампера. ... 9 – Максимална мощност на готварския плот.
с 9	Време на избор на котлон	0 – Неограничено: Можете да настроите последно избрания котлон без повторно избиране. ¹ 1 – Ограничено: Можете да настроите последно избрания котлон в рамките на 10 секунди след избора. След това трябва да изберете отново котлона преди настройването.
с 12	Тест на готварския съд С функцията можете да проверите качеството на готварския съд.	0 – Не е подходящо. 1 – Не е оптимално. 2 – Подходящо.
с 17	Настройване на режим на рециркуляция или режим на отработен въздух.	0 – Конфигуриране на работа с рециркулиращ въздух. ¹ 1 – Конфигуриране на работа с отработван въздух.
с 18	Настройка на автоматичен старт	0 – Изключено. 1 – Включено. ¹
с 20	Настройте допълнителния ход Ако Вашият готварски плот работи с режим на отработен въздух, вентилацията се включва за ок. 6 минути със степента на готвене. Ако Вашият готварски плот работи с режим на рециркуляция, вентилацията се включва за ок. 30 минути със степента на готвене. Функцията за допълнителен ход се изключва автоматично след изтичането на това време.	0 – Изключено. 1 – Включено ¹ :
с 0	Връщане към фабричните настройки	0 – Индивидуални настройки ¹ . 1 – Фабрични настройки.

¹ Фабрична настройка

15.2 Към основните настройки

Изискване: Готварският плот трябва да е изключен.

1. За да включите готварския плот, докоснете ①.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа ∞ за 4 секунди.

Продуктова информация	Индикатор
Списък на техническите служби об- служване на клиенти (ТК)	0 1
Фабричен номер	Fd

Продуктова информация	Индикатор
Фабричен номер 1	02.
Фабричен номер 2	0.5

- ✓ Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете **+** или **-**, за да се покажат отделните индикатори.
- 3. За да достигнете до основните настройки, докоснете **∞**.
- ✓ **c** и **i** светят с редуване както и **0** като предварително настроена стойност.

16 Тест на готварския съд

Качеството на готварския съд има голямо влияние върху бързината и резултата от процеса на готвене. С тази функция можете да проверите качеството на готварския съд.

Преди проверката се уверете, че размерът на дъното на готварския съд съвпада с размера на използвания котлон.

Достъпът става през основните настройки.

→ Страница 13

16.1 Извършете Тест на готварския съд

1. При стайна температура поставете готварския съд с ок. 200 мл вода централно върху готварската зона, която най-добре отговаря на размера на дъното на готварския съд.
2. Извикайте основните настройки и изберете **c** **i** **2**.
3. Натиснете **+** или **-**. В котлоните мига индикаторът **-**.
- ✓ Функцията е активирана.
- ✓ След 10 секунди в индикаторите на котлоните се показва резултатът.

4. Докоснете многократно **∞** докато желаната функция не се покаже.
5. Изберете желаната стойност с **+** или **-**.
6. Докоснете **∞** за 4 секунди.
- ✓ Настройките са запаметени.

15.3 Излизане от основните настройки

- ▶ За да изключите готварския плот, докоснете **0**.

16.2 Проверка на резултат

От следната таблица можете да разберете какво означава резултатът за качеството и бързината на процеса на готвене.

Резултат

- | | |
|----------|---|
| 0 | Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева. |
| ! | Готварският съд се нагрява по-бавно от очакваното и процесът на готвене не преминава оптимално. |
| 2 | Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред. |

Бележка: В случаи с недобри резултати отново поставете готварския съд на по-малък котлон, ако има.

За да активирате функцията, докоснете **+** или **-**.

17 Почистване и поддръжка

Почиствайте и поддържайте старателно Вашия уред, за да съхраните неговата функционалност за дълго време.

17.1 Почистващи средства

Подходящи почистващи препарати и стъргалки за стъкло можете да закупите чрез отдела по обслужване на клиенти, в търговската мрежа или в онлайн магазина www.bosch-home.com.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Никога не използвайте неподходящи почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства, докато готварският плот е все още горещ. Това може да доведе до следи по повърхността.

Неподходящи почистващи средства

- Неразреден препарат за миене на чинии
- Почистващ препарат за съдомиялни машини
- Абразивни средства

- Агресивни почистващи препарати, напр. спрей за почистване на фурни или препарат за отстраняване на петна
- Груби гъби
- Уреди за почистване под налягане и пароструйки

17.2 Почистване на готварския плот

Почиствайте готварския плот след всяка употреба, за да не загарят остатъци от готвенето.

Изискване: Готварският плот трябва да е студен. Само при петна от захар, скорбяла, пластмаса или алуминиево фолио не оставяйте готварския плот да се охлажда.

1. Отстранете силни замърсявания със стъргалка за стъкло.
2. Почистете готварския плот с препарат за почистване на стъклокерамика. Спазвайте съветите за почистване върху опаковката на почистващото средство.

Съвети

- Добри резултати от почистването се постигат със специална гъба за стъклокерамика.

- Ако запазвате дъното на готварския съд чисто, повърхността на готварския плот остава в добро състояние.

17.3 Почистване на профилите

Ако след употреба има мръсотия или петна по профилите, почистете ги.

Бележка: Не използвайте стъргалки за стъкло.

1. С топла вода и сапун почистете и почистете със суха кърпа.
Преди употреба добре измивайте новите гъби.
2. Подсушавайте с мека кърпа.

Бележка: Ако има налични сменящи се странични профили, при сваляне използвайте предпазни ръкавици.

17.4 Филтър за мазнина

Филтърът за мазнина филтрира мазнината от кухненската пара. Филтърът се състои от съд и два изваждащи се филтъра за мазнина. Честотата на почистването зависи от количеството и вида на използваната при готвене мазнина. За да гарантирате оптимална функция, почиствайте филтъра за мазнини при видими отлагания на мазнина или най-малко веднъж на месец.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.

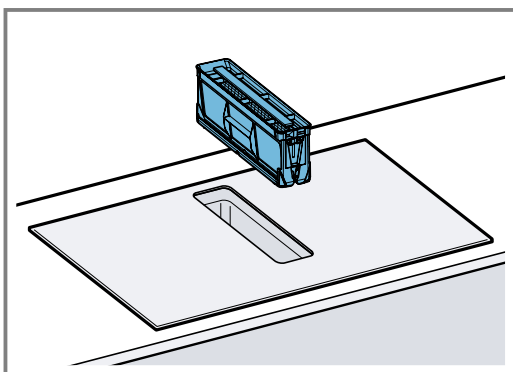
- ▶ Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- ▶ Редовно почиствайте филтрите за мазнина.
- ▶ Не работете в близост до уреда с открит пламък (напр. фламбиране).

ВНИМАНИЕ!

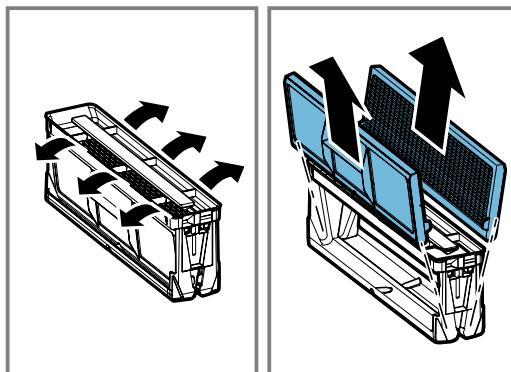
Падащите филтри за мазнина могат да повредят готварския плот.

- ▶ С ръка бръкнете под филтъра за мазнина.

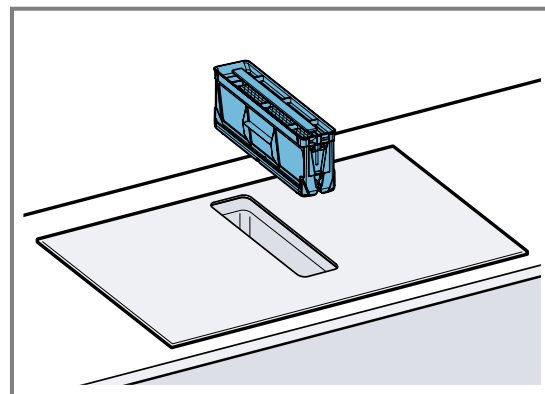
1. Извадете филтъра за мазнина.
 - Под съда може да се събере мазнина. Не накланяйте филтъра за мазнина, за да предотвратите капеща мазнина.



2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.



3. Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна или на ръка.
→ "Почистване на филтрите за мазнина на ръка", Страница 16
→ "Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна", Страница 16
4. При нужда свалете филтрите за миризма или акустичните филтри и почистете уреда отвътре.
5. Ако предмети попаднат в уреда, отстранете ги и се уверете, че притокът към преливника не е блокиран.
6. Избършете вътрешността на уреда с разтвор за изплакване и кърпа.
7. След почистването поставете изсушения филтър за мазнина.



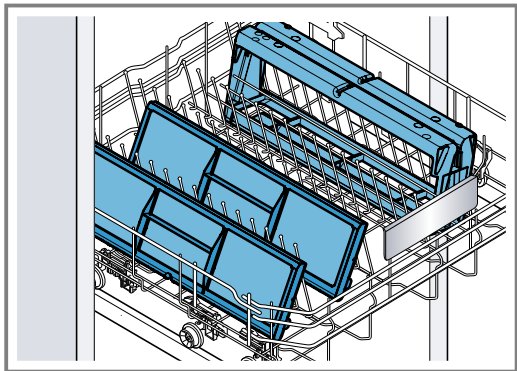
Почистване на филтрите за мазнина на ръка

1. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.
2. Накиснете филтрите за мазнина в горещ сапунен разтвор.
 - Почистете филтъра за мазнина с четка. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
 - При упорита мръсотия използвайте специален разтворител за мазнина. Можете да си набавите разтворител на мазнина от клиентската служба, в нашия онлайн магазин или в специализиран магазин.
3. Добре изплакнете филтъра за мазнина.
4. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.
5. Монтирайте частите на филтъра за мазнина.
6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

Почистване на филтъра за мазнина в съдомиялна

1. Извадете филтъра за мазнина.
2. Демонтирайте частите на филтъра за мазнина.

3. Частите на филтъра за мазнина да се поставят свободно в съдомиялната и да не се захващат.



Силно замърсените филтри за мазнина да не се почистват заедно със съдовете. Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.

4. Стартирайте съдомиялната. При настройка на температурата изберете максимум 70°C.
5. Оставете филтъра за мазнина да се отцеди.
6. След сушенето поставете филтъра за мазнина в уреда.

17.5 Филтър за миризми акустичен филтър

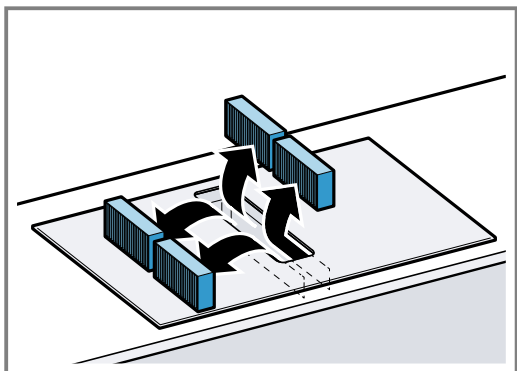
Филтри за миризма или акустични филтри ще получите в специализираната търговска мрежа, в службата за обслужване на клиенти или в онлайн магазина.

Бележки

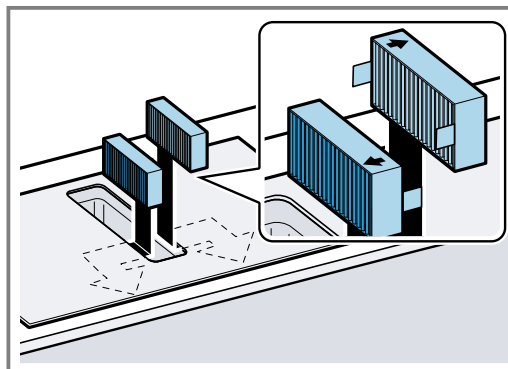
- Сменете филтъра за миризми, ако предупреждението се покаже на уреда.
→ "Нулиране на индикацията за насищане", Страница 17
- Сменяйте акустичните филтри, ако са замърсени.

Изискване: Използвайте само оригинални филтри, за да гарантирате оптимална функция.

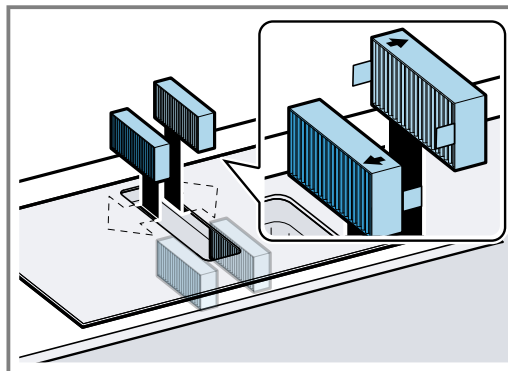
1. Извадете филтъра за мазнина.
2. Извадете 4-те филтъра за миризма или акустични филтъра и ги изхвърлете според правилата.



3. Поставете двата нови филтъра за миризма или акустични филтъра вляво и вдясно в уреда и избутайте напред.



4. Поставете другите филтри за миризма или акустични филтри вляво и вдясно в уреда.



5. Поставете филтъра за мазнина в уреда.

Нулиране на индикацията за насищане

След изключването на уреда светва F.

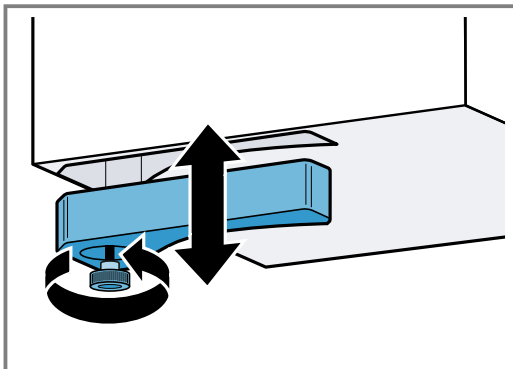
1. Смяна на филтрите за миризми.
→ "Филтър за миризми акустичен филтър", Страница 17
 2. Задръжте  натиснат докато не прозвучи сигнален тон.
- ✓ F преставя да свети. Индикацията на филтрите за миризми е нулирана.

17.6 Почистване на преливника

Преливният съд събира течности или предмети, които попадат отгоре в съда.

Изискване: Уредът е охладен и индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

1. Преливният съд се задържа с една ръка, а с другата се отвинтва.
 - Не наклоняйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. При нужда отвийте винта и почистете преливника без винт в съдомиялна машина.
4. След почистване отново завийте преливника.
5. Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран.

Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За целта демонтирайте филтъра за мазнина.

18 Отстраняване на неизправности

Можете да отстраните самостоятелно малки неизправности по Вашия уред. Преди да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, направете справка с информацията за отстраняване на неизправности. Така ще избегнете ненужни разходи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ "Отдел по обслужване на клиенти",
Страница 20

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако мрежовият кабел или кабелът за свързване на този уред бъде повреден, той трябва да се смени със специален мрежов кабел или специален кабел за свързване на уреда, който може да се закупи от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти.

18.1 Предупредителни указания

Бележки

- Ако в индикациите **E** се покаже, сензорът на съответния котлон да се задържи натиснат и да се прочете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, уведомете с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.
- Ако възникне грешка, уредът не преминава в режим стендбай.
- За да предпази електронните компоненти на уреда от прегряване или токови удари, готварският плот може временно да намали степента на мощност.

18.2 Указания в полето за индикация

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Не свети индикатор.	Електрозахранването е прекъснато. ▶ С помощта на друг електрически уред проверете дали няма спиране на електрозахранването.
	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. ▶ Свържете уреда според електрическата схема.
	Повреда в електрониката ▶ Ако не можете да отстраните повредата, информирайте техническата служба за обслужване на клиентите.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Проветрението не функционира	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема. ► Свържете уреда според електрическата схема.
Индикаторите мигат.	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет. ► Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
<i>F</i>	Филтърът за мирзми е наситен или индикацията за насищане светва, въпреки че филтърът е бил сменен. ► Сменете филтъра и нулирайте индикацията за насищане на филтъра. Допълнителна информация за сензора за варене ще получите в глава → "Почистване и поддръжка", Страница 15.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	Електрониката е прегряла и един или всички котлони са се изключили. ► Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен бутон на панела за обслужване.
<i>F5</i> + степен на мощност и сигнален тон	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Така електрониката може да прегрее. ► Отстранете готварския съд. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Можете да продължите готвенето.
<i>F5</i> и звуков сигнал	Горещ съд за готвене е в зоната на панела за обслужване. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката. ► Отстранете готварския съд. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Когато индикацията за грешка угасне, можете да продължите да готвите.
<i>F1/F6</i>	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на работната повърхност. ► Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и след това отново включете котлона.
<i>F8</i>	Котлонът е работел по-дълго време и без прекъсване. ► Индивидуално изключване безопасност е включен. За настройка на готварската зона докоснете произволен бутон и изключете индикацията.
<i>E 9000/E9010</i>	Работното напрежение е грешно и е извън нормалния работен диапазон. ► Свържете се с електроснабдителя.
<i>U400/E9011</i>	Готварският плот не е свързан правилно. ► Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Свържете готварския плот според електрическата схема.
<i>d E</i>	Демо режимът е активиран. ► Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете готварския плот. Докоснете произволен сензор в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

18.3 Нормални шумове на Вашия уред

Понякога индукционният уред може да причини шумове или вибрации като бръмчене, съскане, тракане, вентилаторни шумове или ритмични шумове.

19 Предаване за отпадъци

19.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

20 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Бележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложения указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.

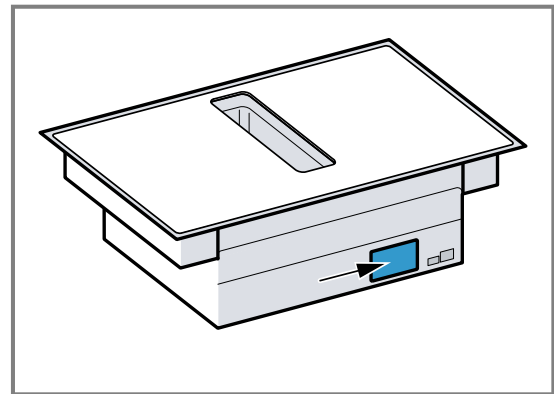
20.1 Номер на изделието (E-Nr.) и заводски номер (FD)

Номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) са посочени на фабричната табелка на уреда.

Табелката с техническите данни ще намерите:

- на паспорта на уреда.
- отпред на долната страна на готварския плот.

Продуктовият номер (E-Nr.) ще откриете върху стъклокерамиката. Индексът на отдела за обслужване на клиенти (KI) и производствения номер (FD) можете освен това да извикате в основните настройки → Страница 13 .



Можете да си запишете данните, за да разполагате своевременно с данните на Вашия уред и телефонния номер на отдела по обслужване на клиенти.

21 Тестови ястия

Тези препоръки за настройка са предназначени за институти, провеждащи изпитвания, с цел улеснено тестване на нашите уреди. Тестовите са извършени с наши комплекти готварски съдове за индукционни котлони. При нужда можете да го получите допълнително в специализираната търговска мрежа, от нашата техническа служба обслужване на клиенти или от нашия онлайн магазин.

21.1 Разтопяване на кувертюра

Съставки: 150 г тъмен шоколад (55 % какао).

- Тенджера Ø 16 см без капак
 - Варене: степен на мощност 1.

21.2 Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Рецепта съгласно DIN 44550

Начална температура 20 °C

Загряване, без разбъркване

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 450 г
 - Нагряване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 800 г
 - Нагряване: продължителност 2 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.

21.3 Загриване и поддържане в топло състояние на лещена яхния

Напр.: диаметър на лещата 5-7 мм. Начална температура 20 °C

След 1 мин. загряване разбъркайте

- Тенджера Ø 16 см с капак количество: 500 г
 - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.
- Тенджера Ø 20 см с капак количество: 1 кг
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 1.

21.4 Сос бешамел

Температура на млякото: 7 °C

- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко с 3,5 % масленост и щипка сол

Приготвяне на сос бешамел

1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте всичко.
 - Загриване: продължителност 6 мин., степен на мощност 2
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.
 - Нагриване: продължителност 6 мин. 30 сек., степен на мощност 7
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 мин. при постоянно бъркане.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2

21.5 Варене на мляко с ориз с капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Загрейте млякото, докато започне да се надига. Нагривайте без капак. След 10 мин. нагриване разбъркайте.
 2. Настройте препоръчителната степен на мощност и добавете към млякото ориз, захар и сол.
- Време на готвене вкл. загряване прикл. 45 мин.
- Тенджера Ø 16 см Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
 - Тенджера Ø 20 см Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължаващо варене: степен на мощност 3, след 10 мин. разбъркайте

21.6 Варене на мляко с ориз без капак

Температура на млякото: 7 °C

1. Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане.
 2. Когато млякото достигне ок. 90 °C, изберете препоръчителната степен на мощност и оставете за ок. 50 мин. на по-ниска степен.
- Тенджера Ø 16 см без капак Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко с 3,5 % масленост и 1 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 3
 - Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко с 3,5 % масленост и 1,5 г сол
 - Загриване: продължителност ок. 5 мин. 30 сек., степен на мощност 8.
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

21.7 Варене на ориз

Рецепта съгласно DIN 44550

Температура на водата: 20 °C

- Тенджера Ø 16 см с капак Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 2
- Тенджера Ø 20 см с капак Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол
 - Загриване: продължителност ок. 2 мин. 30' сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 2.

21.8 Печене на свинска рибица

Начална температура на рибицата: 7 °C

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 3 свински рибици, общо тегло около 300 г, 1 см дебели и 15 г слънчогледово олио
 - Загриване: продължителност ок. 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

21.9 Приготвяне на палачинки

Рецепта съгласно DIN EN 60350-2

- Тиган Ø 24 см без капак Съставки: 55 мл тесто на палачинка
 - Нагриване: продължителност 1 мин. 30 сек., степен на мощност 9
 - Продължително готвене: степен на мощност 7

21.10 Пържене на дълбоко замразени картопки

- Тенджера Ø 20 см без капак Съставки: 2 л слънчогледово олио. За всеки процес на фритиране: 200 г дълбокозамразени картопки, 1 см дебели.
 - Загриване: Степен на мощност 9, докато олиото не достигне температура от 180 °C.
 - Продължително готвене: степен на мощност 9

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



Cuprins

1	Siguranța	22
2	Evitarea deteriorărilor	25
3	Protecția mediului și economisirea	26
4	Vase de gătit adecvate	26
5	Cunoașterea	28
6	Moduri de funcționare	29
7	Înainte de prima utilizare	29
8	Utilizarea de bază	30
9	Sistem de comandă a ventilației	31
10	CombiZone	32
11	Funcțiile de timp	32
12	PowerBoost	33
13	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	33
14	Deconectarea individuală de siguranță	33
15	Setările de bază	33
16	Testarea vaselor de gătit	35
17	Curățare și îngrijire	35
18	Remediați defecțiunile	38
19	Evacuarea ca deșeu	39
20	Serviciul clienți	39
21	Preparatele de verificare	40

- 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 ca 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 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- pe bărci sau în autovehicule.
- 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.
- pentru a aspira substanțe și vapori periculoși sau explozivi.
- pentru a aspira articole de dimensiuni mici sau lichide.

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 va-



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.

se 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 ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

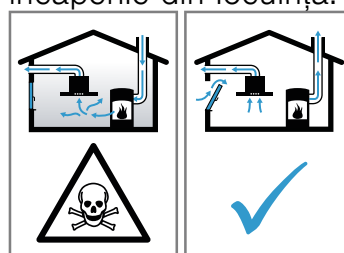
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

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.
- 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.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de intoxicație!

Gazele de ardere recirculate pot provoca intoxicații. Sursele de încălzire dependente de aerul din încăpere (de exemplu, aparate de încălzire cu gaz, ulei, lemn sau cărbuni, încălzitoare permanente, încălzitoare de apă) trag aerul de ardere din spațiul în care sunt instalate și conduc gazele arse în exterior, printr-o instalație de evacuare a gazelor (de exemplu, coș de fum). În combinație cu o hotă pornită, este aspirat atât aerul din bucătărie, cât și cel din încăperile învecinate. Dacă nu există o alimentare suficientă cu aer, se formează o subpresiune. Gazele toxice din coșul de fum sau din conducta de evacuare sunt recirculate în încăperile din locuință.



- ▶ Asigurați o alimentare suficientă cu aer atunci când folosiți aparatul în modul de evacuare a aerului și cu o sursă de încălzire dependentă de aerul din încăpere.
- ▶ Funcționarea fără riscuri este posibilă numai atunci când subpresiunea din spațiul de instalare a sursei de încălzire nu depășește 4 Pa (0,04 mbari). Aceasta se poate obține atunci când aerul necesar pentru ardere poate circula prin deschideri, de exemplu, uși, ferestre, în combinație cu o casetă de zid de alimentare cu aer/evacuare a aerului sau prin alte mijloace tehnice. O casetă de perete de alimentare cu aer/evacuare a aerului nu asigură în mod independent respectarea valorii limită.
- ▶ Indiferent de situație, solicitați recomandarea unui maestru coșar competent, care poate aprecia întregul complex de aerisire al locuinței și care vă poate propune măsura adecvată pentru aerisire.
- ▶ Dacă aparatul funcționează exclusiv în regimul de recirculare a aerului, funcționarea este posibilă fără restricții.

⚠️ 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.

Depunerile de grăsime din filtrele pentru grăsimi se pot aprinde.

- ▶ Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune dacă filtrul pentru grăsimi nu este montat.
- ▶ Curățați cu regularitate filtrul pentru grăsimi.
- ▶ Nu lucrați niciodată cu flăcări deschise în apropierea aparatului (de exemplu, nu flambați).
- ▶ Dacă există o acoperire închisă, care nu poate fi scoasă, instalați aparatul numai în apropierea unei surse de încălzire cu combustibili solizi (de exemplu, lemn sau cărbuni). Nu trebuie să se producă scântei.

⚠️ 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 ținuti la distanță.

Grătarele amplasate pe plită pot provoca accidentări.

- ▶ Nu așezați niciodată grătare pe plită. Obiectele metalice se înfierbântă foarte rapid pe plită.
- ▶ Nu așezați niciodată pe plită obiecte metalice, de exemplu, cuțite, furculițe, linguri și capace.

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.
- ▶ Dacă în aparat au fost lichide fierbinți, scoateți filtrele pentru grăsimi sau recipientul de preaplin numai după ce aparatul s-a răcit.

⚠️ 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.

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ 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, deoncetați imediat siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată.
→ *Pagina 39*

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.

⚠ 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.

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.

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.

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 fără capac aparatul va consuma mai multă energie. Dacă gătiți 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. Utilizați treapta de preparare îndelungată corespunzătoare.

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

Adaptați treapta ventilatorului în funcție de cantitatea de vaporizată.

- O treaptă mai redusă a ventilatorului implică un consum mai redus de energie.

În cazul cantităților mari de vaporiză, selectați din timp o treaptă superioară a ventilatorului.

- Distribuția mirosurilor neplăcute în încăperea va fi redusă.

Deconectați aparatul dacă nu îl mai utilizați.

■

Asigurați o ventilație suficientă a încăperii atunci când gătiți.

- Astfel, aparatul va funcționa mai eficient și va produce mai puține zgomote.

Curățați sau înlocuiți filtrele la intervalele de timp specificate.

- Eficiența filtrului este menținută.

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

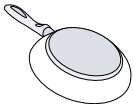
Un vas adecvat pentru utilizarea pe plitele cu inducție trebuie să aibă o bază feromagnetică, astfel încât să aibă atracție magnetică, iar baza acestuia trebuie să se potrivească cu dimensiunea zonei de gătit. În cazul în care vasul de gătit așezat pe o zonă de gătit nu este detectat, așezați-l pe o zonă de gătit cu un diametru mai mic.

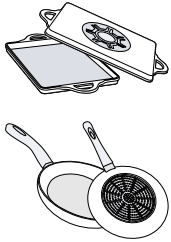
4.1 Dimensiunea și caracteristicile vaselor de gătit

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 Testarea vaselor de gătit puteți verifica dacă vasul de gătit este adecvat. Informații suplimentare sunt disponibile la rubrica

→ "Testarea vaselor de gătit", Pagina 35.

Vas de gătit	Materiale	Caracteristici
Vas de gătit recomandat	Vasele din inox de tip sandviș distribuie optim căldura.	Aceste vase de gătit distribuie uniform căldura, se încălzesc rapid și 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 și 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 și, de aceea, se încălzesc insuficient.
Neadekvat	Vas de gătit cu o suprafață normală, subțire din oțel, sticlă, lut, cupru sau aluminiu.	

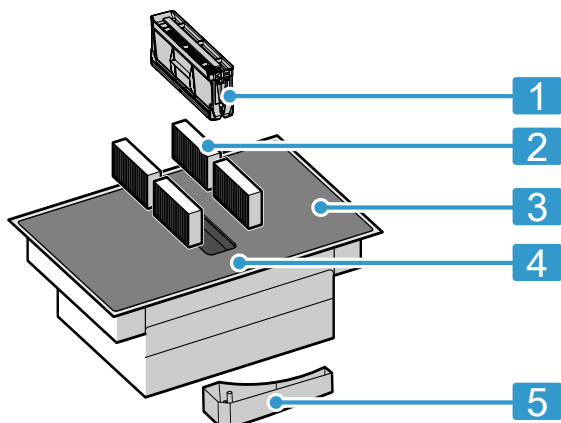
Observații

- În principiu, nu introduceți plăci 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 Noul dumneavoastră aparat

Informații privind noul dumneavoastră aparat



Nr.	Denumire
1	Filtru pentru grăsimi
2	Filtru pentru mirosuri în regimul de recirculare a aerului sau filtru fonic în regimul de evacuare a aerului ¹
3	Plita
4	Panou de comandă
5	Recipient de preaplin

¹ În funcție de dotările aparatului.

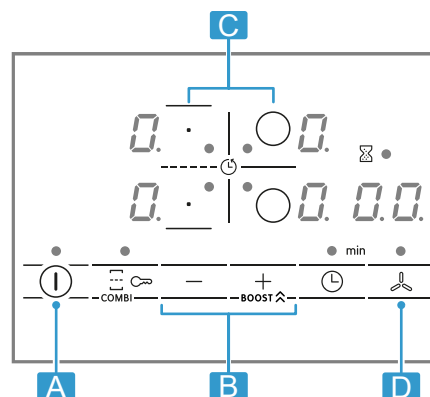
5.2 Accesorii speciale

În funcție de configurația aparatului, puteți achiziționa o varietate de accesorii din comerțul de specialitate sau de pe site-ul nostru web.

- Set de evacuare a aerului
- Set de recirculare a aerului
- Filtrul pentru mirosuri pentru funcționarea cu recircularea aerului
- Filtru fonic pentru regimul de evacuare a aerului

5.3 Panoul de comandă

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



Literă	Denumire
A	Comutator principal
B	Domeniul de setări
C	Zonă de gătit
D	Senzor de ventilație

Notă: Mențineți în permanență curat și uscat panoul de comandă.

Recomandare: Nu așezați vase de gătit în apropierea afișajelor și tastelor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

Senzorii de selectare

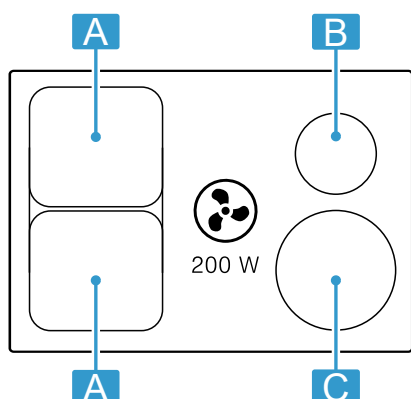
Senzor	Funcție
ⓘ	Întrerupător principal
0/∞	Selectarea zonei de gătit
-/+	Selectarea setărilor
BOOST ⬆	PowerBoost Treapta de ventilație intensivă
☰	CombiZone
∞	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
⌚	Funcția de temporizare
⚙	Sistemul manual de control al ventilației

Indicatoarele

Indicato- rul	Funcția
i-9	Treptele de preparare
b	PowerBoost Treapta de ventilație intensivă
i-3	Treptele de ventilație

5.4 Dispunerea zonelor de gătit

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



Zona	Putere maximă
A Ø 21 cm	Treapta de putere 9 2200 W PowerBoost 3700 W
A 21 x 38 cm	Treapta de putere 9 3600 W
B Ø 14,5 cm	Treapta de putere 9 1400 W PowerBoost 2200 W
C Ø 21 cm	Treapta de putere 9 2200 W PowerBoost 3700 W

5.5 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
	Plită combinată → Pagina 32

5.6 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
<i>H</i>	Zona de gătit este fierbinte.
<i>h</i>	Zona de gătit este caldă.

5.7 Indicator de saturare

Placa este dotată cu un indicator de saturare. Dacă filtrele de neutralizare a mirosurilor neplăcute sunt saturate, *F* se aprinde și trebuie să înlocuiți filtrele.

→ "Filtru de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtru acustic", Pagina 37

6 Moduri de funcționare

Puteți utiliza aparatul în modul de evacuare a aerului sau în modul de recirculare a aerului.

6.1 Funcționarea cu evacuarea aerului

Aerul aspirat este curățat prin filtrul pentru grăsimi și este eliminat în mediul exterior printr-un sistem de țevi.



Aerul nu trebuie să fie evacuat printr-un coș care este utilizat pentru evacuarea gazelor arse de la aparate, gazului sau altor carburanți (nu se aplică pentru aparatele la care se utilizează tehnologia de recirculare a aerului).

- Dacă aerul evacuat trebuie condus într-un coș de fum sau de evacuare a gazelor arse care nu este în funcțiune, trebuie obținut acordul meistrului coșar competent.
- Dacă aerul evacuat este condus prin peretele exterior, trebuie utilizată o casetă de zid telescopică.

6.2 Regimul de recirculare a aerului

Aerul aspirat va fi purificat de filtrul pentru grăsimi și de un filtru de neutralizare a mirosurilor neplăcute, iar apoi va fi recirculat în încăperea.



Pentru a neutraliza mirosurile neplăcute în regimul de recirculare a aerului, trebuie să montați un filtru de neutralizare a mirosurilor neplăcute. Pentru diferitele posibilități de utilizare a aparatului în regimul de recirculare a aerului, consultați catalogul sau adresați-vă reprezentanței locale. Accesoriile necesare pot fi achiziționate din comerțul de specialitate, de la unitățile de service sau din magazinul online.

Notă: În cazul fierberii intensive și de lungă durată, umiditatea este evacuată în aerul din încăperea. Dacă utilizați aparatul în regimul de recirculare a aerului, vă recomandăm să aerisiți în corespunzător bucătăria, de exemplu, prin deschiderea pentru scurt timp a unei ferestre, pentru a elimina excesul de umiditate.

7 Înainte de prima utilizare

Țineți cont de următoarele recomandări.

7.1 Curățarea inițială

Îndepărtați resturile de ambalaj de pe suprafața plitei și ștergeți 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 și curățarea.

→ *Pagina 35*

7.2 Pregătirea aparatului

Pentru o funcționare corectă, componentele trebuie să fie dispuse în următoarea ordine:

1. Instalați filtrul.
2. Introduceți filtrul metalic pentru grăsimi.

Notă: Nu utilizați niciodată aparatul fără filtrul metalic pentru grăsimi și recipientul de preaplin.

7.3 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.

7.4 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 26*

7.5 Setarea modului de funcționare

Aparatul este livrat din fabrică cu regimul de funcționare cu aer recirculat presetat.

Dacă plita este instalată cu orificiul de evacuare a aerului orientat spre exterior, configurați setarea  în acest mod. Pentru mai multe informații, consultați capitolul

→ "Setările de bază", *Pagina 33*

8 Utilizarea de bază

8.1 Conectarea și deconectarea plitei

- Conectați și deconectați plita cu ajutorul comutatorului principal .
- Dacă toate zonele de gătit sunt deconectate pentru mai mult de 20 secunde, plita se deconectează automat.

ReStart

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

8.2 Setarea zonelor de gătit

Pentru a selecta treapta de putere selectabilă dorită, atingeți  sau .

Fiecare treaptă de putere are o treaptă intermediară. Aceasta este marcată cu un punct.

Treapta de putere

	Treapta de putere cea mai mică
	Treapta de putere cea mai mare

Selectarea zonei de gătit și treptei de putere

1. Pentru a selecta zona de gătit, atingeți .
 2. În următoarele 10 secunde, alegeți treapta de putere:
 - Atingeți  pentru a activa treapta de putere .
 - Atingeți  pentru a activa treapta de putere .
- ✓ Treapta de putere este setată.

Notă: 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 și 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 și deconectarea zonei de gătit

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți  sau  până când apare treapta de putere dorită. Pentru a deconecta zona de gătit, setați .

Deconectarea automată a zonei de gătit

Atingeți timp de 3 secunde simbolul zonei de gătit. Zona de gătit se deconectează.

8.3 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. Pentru preîncălzire, setați treapta de putere 8 - 9.

		 min
Topire		
Unt, miere, gelatină	1 - 2	-
Încălzire și menținere caldă		
Cârnăciori fierți ¹	3 - 4	-
Decongelare și încălzire		
Spanac, congelat	3 - 4	15 - 25
Poșare, înăbușire		
¹ Fără capac		
² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.		

		⌚ min
Găluște de cartofi ¹	4. - 5.	20 - 30
Sosuri bătute, de exemplu, sos Bernaise, sos Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbușită		
Orez, cu cantitate dublă de apă	2. - 3.	15 - 30
Cartofi fierți în coajă	4. - 5.	25 - 35
Paste ¹	6 - 7	6 - 10
Supe	3. - 4.	15 - 60
Legume	2. - 3.	10 - 20
Tocană în oala sub presiune	4. - 5.	-
Preparare înăbușită		
Friptură înăbușită	4 - 5	60 - 100
Gulaș ²	3 - 4	50 - 60
Preparare înăbușită/Prăjire cu o cantitate mică de grăsime ¹		
Șnițel, natur sau pane	6 - 7	6 - 10
Friptură (grosime de 3 cm)	7 - 8	8 - 12

¹ Fără capac² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

		⌚ min
Piept de pasăre (grosime de 2 cm)	5 - 6	10 - 20
Hamburgeri (2 cm grosime)	6 - 7	10 - 20
Pește și file de pește, pane	6 - 7	8 - 20
Crabi și creveți	7 - 8	4 - 10
Sotarea legumelor și a ciupercilor proaspete	7 - 8	10 - 20
Preparate congelate, de exemplu, preparate la tigaie	6 - 7	6 - 10
Omletă (prăjire consecutivă)	3. - 4.	3 - 10
Prăjire, 150-200 g per porție în 1-2 l de ulei, prăjire în porții ¹		
Produse congelate, de exemplu, cartofi pai, crochete de pui	8 - 9	-
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 capac² Preîncălzire la treapta de preparare 8 - 8.

9 Sistem de comandă a ventilației

Zona de gătit dispune de un sistem de evacuare a aerului, care este integrat în plită.

Funcțiile pentru controlul sistemului de evacuare a aerului sunt descrise în continuare.

Puteți modifica în orice moment setările din fabrică.

→ "Setările de bază", Pagina 33

Notă: Pentru a optimiza puterea, utilizați vase de gătit joase. La vasele de gătit înalte, așezați capacul în poziție înclinată.

9.1 Modul de pornire automată a ventilației

Dacă alocăți primei zone de gătit o treaptă de putere, sistemul de evacuare a aerului începe să funcționeze automat. Treapta de ventilație se aprinde pe indicatorul ventilației.

După această pornire automată, puteți modifica treapta de ventilație.

→ "Modificarea sau deconectarea sistemului de ventilație", Pagina 31

9.2 Sistem de comandă a ventilației

Placa cu circuite imprimate dispune de 3 trepte de ventilație.

Pornirea sistemului de ventilație

1. Apăsați pe .
- ✓ Sistemul de ventilație se activează cu treapta de putere presetată.
2. Selectați treapta de ventilație dorită cu ajutorul simbolurilor + și -.
- ✓ Treapta de putere a sistemului de ventilație se aprinde.

Notă: Dacă ați setat o durată de preparare sau o durată de temporizare la ceasul cu alarmă, atingeți  pentru a afișa treapta de ventilație.

Modificarea sau deconectarea sistemului de ventilație

1. Apăsați pe .
2. Selectați treapta de ventilație dorită sau adaptați-o la .

9.3 Treapta de ventilație intensivă

Există o treaptă de ventilație intensivă, în cazul căreia sistemul de ventilație funcționează pentru scurt timp cu o putere mai mare.

Conectarea treptei intensive

1. Apăsați pe .
 2. Selectați treapta de ventilație , iar apoi atingeți **BOOST** .
- ✓ Afișajul  se aprinde.

Notă: După aproximativ 8 minute, aparatul comută automat înapoi la treapta de ventilație .

Modificarea sau deconectarea treptei intensive

1. Apăsați pe .
2. Selectați treapta de ventilație dorită sau adaptați-o la .

9.4 Postfuncționarea ventilatorului pentru asigurarea ventilației

Sistemul de ventilație continuă să funcționeze pentru câteva minute după ce zona de gătit este deconectată prin intermediul comutatorului principal.

Condiția necesară este ca zona de gătit să fie conectată de cel puțin un minut, iar sistemul de ventilație să fie în funcțiune.

După expirarea duratei corespunzătoare, acesta se deconectează automat. Această durată depinde de modul de funcționare presetat al aparatului.

Când sistemul de ventilație este conectat, treapta de ventilație este aprinsă. Îl puteți deconecta în orice moment, apăsând pe .

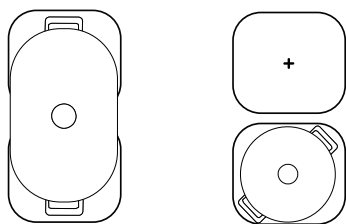
10 CombiZone

Aceasta permite combinarea a două zone de gătit de aceeași dimensiune, prin conectarea în ambele zone a aceleiași trepte de putere. Aceasta este concepută în special pentru prepararea cu un vas alungit.

Funcția permite prepararea cu un vas de gătit așezat pe o zonă de gătit și pe care, pentru mai mult confort, îl puteți deplasa de pe o zonă pe alta. În acest caz, mențineți pentru ambele zone aceeași treaptă de preparare și aceleași setări.

10.1 Așezarea vasului de gătit

Utilizați vase de gătit care se potrivesc cu zonele de gătit.



10.2 Activarea CombiZone

1. Selectați zonele de gătit și setați treapta de preparare.
2. Atingeți .
 - ✓ ● se aprinde, iar treapta de preparare este afișată pe afișajele ambelor zone de gătit.

10.3 Dezactivarea CombiZone

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

11 Funcțiile de timp

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

- Temporizator pentru oprire
- Temporizatorul

11.1 Temporizator pentru oprire

Permite programarea unei durate de preparare pentru o zonă de gătit și deconectarea automată a acesteia după expirarea duratei de timp setate.

Programarea duratei de preparare

1. Alegeți zona de gătit și treapta de preparare dorită.
2. Atingeți .
 - ✓ Afișajul ● al zonei de gătit se aprinde.
3. Setați durata de preparare cu + sau —.
 - ✓ Începe derularea timpului.

Observații

- Puteți seta automat aceeași durată de preparare pentru toate zonele de gătit. Pentru mai multe informații, consultați
→ "Setările de bază", Pagina 33.
- Dacă selectați funcția CombiZone pentru zona de gătit combinată, durata setată este aceeași pentru ambele zone de gătit.

Modificarea sau ștergerea duratei de preparare

1. Selectați zona de gătit.
2. Atingeți .
3. Pentru a modifica durata de preparare, atingeți + sau — sau setați .

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 și de alte setări. Zonele de gătit nu se deconectează automat.

Setarea ceasului de bucătărie cu alarmă

1. Selectați zona de gătit și atingeți de două ori .
 - ✓ ● de lângă  se aprinde.
2. Selectați timpul dorit cu + sau —.
- ✓ Începe derularea duratei.

Modificarea sau ștergerea duratei setate la temporizator

1. Atingeți de mai multe ori  până când afișajul ● de lângă  se aprinde.
2. Pentru a modifica durata de preparare, atingeți + sau — sau setați .

12 PowerBoost

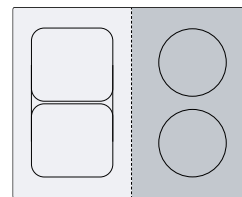
Cu această funcție puteți încălzi cantități mari de apă într-un timp mai scurt decât cu **S**.

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

În caz contrar, pe afișajul zonei de gătit selectate se vor aprinde intermitent **b** și **S**. Apoi, **S** este reglat automat, fără a activa funcția.

Pentru conectare, selectați o zonă de gătit și treapta de preparare **S**. Apoi apăsați pe **BOOST** .

Pentru deconectare, selectați o zonă de gătit și atingeți — pentru a selecta treapta de preparare dorită.



Notă: În cazul funcției CombiZone, puteți activa funcția numai atunci când utilizați cele două zone de gătit independent una față de cealaltă.

13 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita este prevăzută cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor. Acesta previne conectarea plitei de către copii.

Pentru a putea conecta funcția, plita trebuie să fie deconectată.

Dacă atingeți  pentru 4 secunde, activați sau dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor. Dacă doriți să activați funcția de siguranță împotriva accesului copiilor la fiecare deconectare a plitei, consultați informațiile suplimentare din secțiunea Setările de bază → Pagina 33.

14 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 conecta zona de gătit, apăsați o tastă oarecare.

15 Setările de bază

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

15.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Indicator	Setare	Valoare
 1	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	0 - Manual. ¹ 1 - Automat. 2 - Deconectat
 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 .
 5	Oprirea automată a zonelor de gătit.	00 - închis. ¹ 01-99 - Minute până la deconectarea automată.
 6	Durata semnalului sonor de finalizare a durei setate la temporizator	1 - 10 secunde ¹ 2 - 30 de secunde 3 - 1 minut

¹ Setare din fabrică

Indicator	Setare	Valoare
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. Datele exacte sunt specificate pe 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 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomandare pentru 13 A. 3 - 3500 W. Recomandare pentru 16 A. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Recomandare pentru 20 A. ... 9 - Puterea maximă a plitei.
c 9	Timpul de selectare a zonei de gătit	0 - Nelimitat: Puteți seta în orice moment ultima zonă de gătit selectată fără a trebui să o selectați din nou. ¹ 1 - Limitat: Puteți seta ultima zonă de gătit selectată în decurs de 10 secunde de la selectare. După care trebuie să selectați din nou zona de gătit înainte de a efectua noi setări.
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 17	Setați regimul recirculare a aerului sau de evacuare a aerului.	0 - Configurați funcționarea cu regimul de recirculare a aerului. ¹ 1 - Configurați funcționarea cu regimul de evacuare a aerului.
c 18	Setarea modului de pornire automată	0 - Deconectat. 1 - Conectat ¹
c 20	Setarea funcționării inerțiale Dacă plita funcționează în regimul de evacuare a aerului, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 6 minute cu treapta de putere. Dacă plita funcționează în regimul de recirculare a aerului, sistemul de ventilație se conectează timp de aproximativ 30 de minute cu treapta de putere. Funcția de funcționare inerțială se deconectează automat după acest interval de timp.	0 - Deconectat. 1 - Conectat ¹ :
c 0	Revenirea la setările din fabrică	0 - Setări personalizate ¹ . 1 - Setări din fabrică.

¹ Setare din fabrică

15.2 Pentru setările de bază

Cerință: Plita trebuie să fie deconectată.

1. Pentru a conecta plita, atingeți ①.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți ③ 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 afișaje reprezintă informații despre produs. Atingeți + sau - pentru a vizualiza afișajele individuale.

3. Pentru a accesa setările de bază, atingeți ③.
- ✓ c și 1 se aprind alternativ, precum și 0 ca valoare presetată.
4. Atingeți în mod repetat ③ până când este afișată funcția dorită.
5. Selectați valoarea dorită cu + sau -.
6. Atingeți ③ timp de 4 secunde.
- ✓ Setările sunt memorate.

15.3 Părăsirea setărilor de bază

- Pentru a deconecta plita, atingeți ①.

16 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 33

16.1 Efectuarea Testarea vaselor 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 **c 1 2**.
3. Atingeți **+** sau **-**. În zonele de gătit se aprinde intermitent indicatorul **-**.
 - ✓ Funcția este activată.
 - ✓ După 10 secunde, pe indicatoarele zonelor de gătit este prezentat rezultatul.

16.2 Verificarea rezultatului

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

Rezultatul

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

Notă: În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare, așezați vasul de gătit pe o zonă de gătit mai mică dacă este necesar.

Pentru a activa funcția, atingeți **+** sau **-**.

17 Curățare și îngrijire

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

17.1 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 pătrata 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
- Aparare de curățat cu jet sub presiune și cu jet de abur

17.2 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 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.

17.3 Curățarea profilelor

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

Notă: Nu utilizați raclete pentru geamuri.

1. Curățați-le cu o șușie caldă de apă cu detergent și cu o lavetă moale. Spălați bine bureții noi înainte de utilizare.
2. Uscați-le cu o lavetă moale.

Notă: Dacă aparatul este dotat cu profile laterale înlocuibile, purtați mănuși de protecție atunci când le extrageți.

17.4 Filtru pentru grăsimi

Filtrele pentru grăsimi rețin particulele de grăsime din aburii din bucătărie. Filtrul constă dintr-un recipient și două filtre pentru grăsimi, care sunt demontabile. Frecvența de curățare depinde de cantitatea și tipul grăsimii utilizate în timpul preparării. Pentru a asigura o funcționare optimă, curățați filtrele pentru grăsimi atunci când depunerile de grăsime sunt vizibile sau cel puțin o dată pe lună.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Depunerile de grăsime din filtrul pentru grăsimi se pot aprinde.

- ▶ Nu puneți niciodată aparatul în funcțiune dacă filtrul pentru grăsimi nu este montat.
- ▶ Curățați cu regularitate filtrul pentru grăsimi.
- ▶ Nu lucrați niciodată cu flăcări deschise în apropierea aparatului (de exemplu, nu flambați).

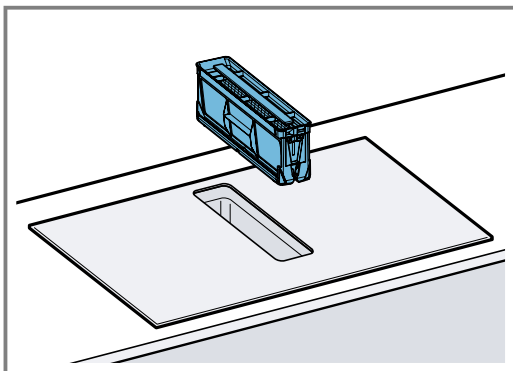
ATENȚIE!

Prin cădere, filtrul pentru grăsimi poate deteriora zona de gătit de dedesubt.

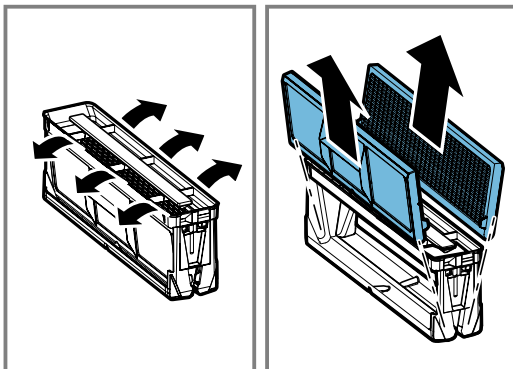
- ▶ Sprijiniți cu o mână parte inferioară a filtrului pentru grăsimi.

1. Scoateți filtrele pentru grăsimi.

- Grăsimea se poate acumula în partea inferioară, în recipient. Pentru a evita scurgerea grăsimii, nu înclinați filtrele pentru grăsimi.



2. Demontați componentele filtrelor pentru grăsimi.

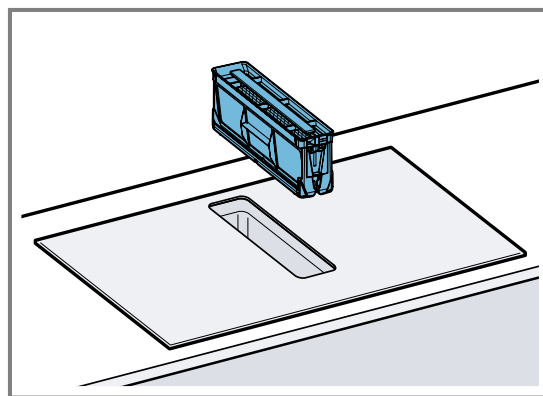


3. Curățați filtrele pentru grăsimi în mașina de spălat vase sau manual.

→ "Curățarea manuală a filtrelor pentru grăsimi", Pagina 36

→ "Curățarea filtrelor pentru grăsimi în mașina de spălat vase", Pagina 36

4. Dacă este necesar, scoateți filtrul de neutralizare a mirosurilor neplăcute sau filtrul acustic și curățați interiorul aparatului.
5. Dacă în interiorul aparatului pătrund corpuri străine, îndepărtați-le și asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat.
6. Ștergeți interiorul aparatului utilizând o soluție de apă cu detergent și o lavetă.
7. După curățare, introduceți la loc filtrele uscate pentru grăsimi.

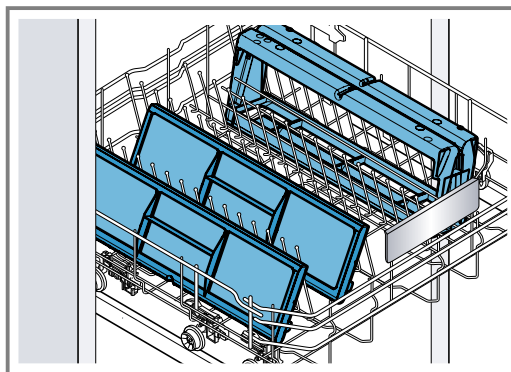


Curățarea manuală a filtrelor pentru grăsimi

1. Demontați piesele filtrelor pentru grăsimi.
2. Înmuiați filtrele pentru grăsimi într-o soluție fierbinte de apă cu detergent.
 - Curățați cu o perie filtrele pentru grăsimi. Nu utilizați produse de curățare agresive, cu conținut de acizi sau de leșie.
 - În cazul depunerilor persistente de murdărie, utilizați un produs special pentru dizolvarea grăsimilor. Produsele pentru dizolvarea grăsimilor pot fi achiziționate de la unitatea de service, din magazinul online sau din comerțul de specialitate.
3. Clătiți bine filtrele pentru grăsimi.
4. Lăsați filtrele pentru grăsimi să se usuce.
5. Montați piesele filtrelor pentru grăsimi.
6. După uscare, introduceți filtrele pentru grăsimi în aparat.

Curățarea filtrelor pentru grăsimi în mașina de spălat vase

1. Scoateți filtrele pentru grăsimi.
2. Demontați piesele filtrelor pentru grăsimi.
3. Poziționați ușor piesele filtrului pentru grăsimi în interiorul mașinii de spălat vase, fără a le fixa.



Filtrele pentru grăsimi care prezintă depuneri persistente nu trebuie să fie curățate împreună cu vasele. Nu utilizați produse de curățare agresive, cu conținut de acizi sau de leșie.

4. Porniți mașina de spălat vase. Atunci când reglați temperatura, selectați o valoare de maximum 70 °C.
5. Lăsați filtrele pentru grăsimi să se usuce.
6. După uscare, introduceți filtrele pentru grăsimi în aparat.

17.5 Filtru de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtru acustic

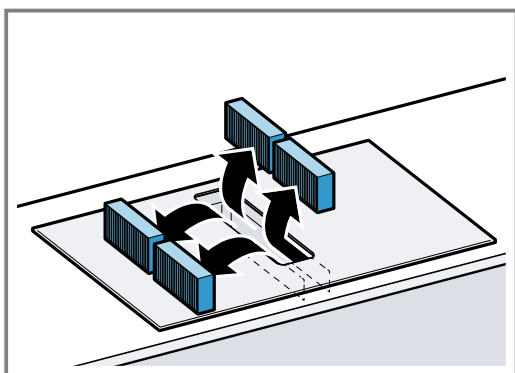
Filtrele de neutralizare a mirosurilor neplăcute și filtrele fonice pot fi achiziționate din comerțul de specialitate, de la unitatea de service abilitată sau din magazinul online.

Observații

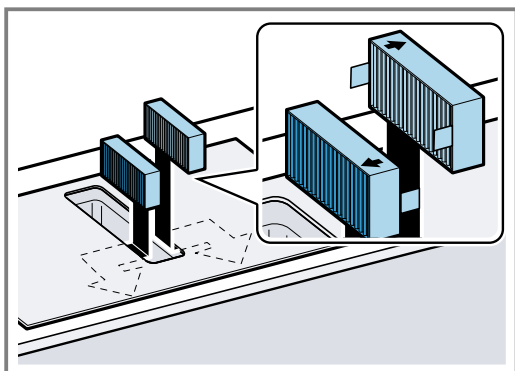
- Dacă pe aparat este afișat un avertisment, înlocuiți filtrul de neutralizare a mirosurilor neplăcute.
→ "Resetarea indicatorului de saturare", Pagina 37
- Înlocuiți filtrele fonice atunci când acesta se murdăresc.

Cerință: Pentru a asigura o funcționare optimă, folosiți numai filtre originale.

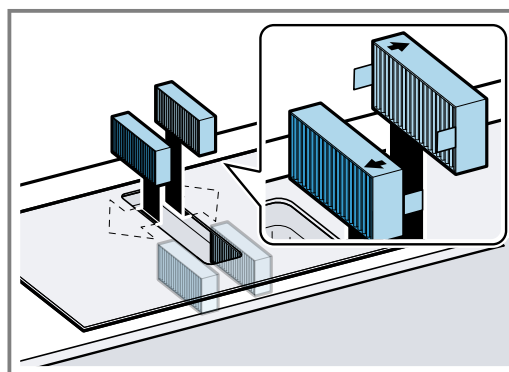
1. Scoateți filtrele pentru grăsimi.
2. Scoateți cele 4 filtre de neutralizare a mirosurilor neplăcute sau filtrele fonice și eliminați-le corespunzător ca deșeuri.



3. Introduceți două filtre noi de neutralizare a mirosurilor neplăcute sau filtrele fonice în părțile stângă și dreaptă ale aparatului și împingeți-le spre înainte.



4. Introduceți celelalte filtre de neutralizare a mirosurilor neplăcute sau filtre fonice în părțile stângă și dreaptă ale aparatului și împingeți-le spre înainte.



5. Introduceți filtrul pentru grăsimi în aparat.

Resetarea indicatorului de saturare

După oprirea aparatului, se aprinde F .

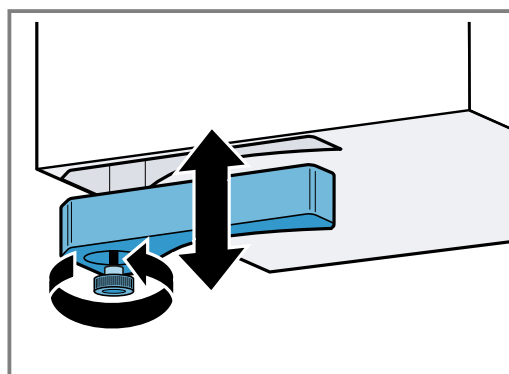
1. Înlocuiți filtrul de neutralizare a mirosurilor neplăcute.
→ "Filtru de eliminare a mirosurilor neplăcute sau filtru acustic", Pagina 37
2. Mențineți apăsat  până când este emis un semnal sonor.
- ✓ F nu se mai aprinde. Indicatorul filtrului de neutralizare a mirosurilor neplăcute este resetat.

17.6 Curățarea recipientului de preaplin

Recipientul de preaplin colectează lichidele sau obiectele care pătrund de sus în aparat.

Cerință: Aparatul este răcit, iar indicatorul de căldură reziduală se stinge.

1. Prindeți ferm cu o mână recipientul de preaplin și deșurubați-l cu cealaltă mână.
 - Pentru a evita scurgerea lichidului, nu înclinați recipientul de preaplin.



2. Goliți recipientul de preaplin și clătiți-l.
3. Dacă este necesar, desfiletați șurubul și curățați recipientul de preaplin, fără șurub, în mașina de spălat vase.
4. După curățarea recipientului de preaplin, înșurubați-l ferm la loc.
5. Asigurați-vă că accesul la recipientul de preaplin nu este blocat.
Dacă rămân obiecte în interiorul aparatului, scoateți-le după ce aparatul s-a răcit. Pentru aceasta, demontați filtrul pentru grăsimi.

18 Remedii defectiunile

Defectiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defectiunilor. 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.
→ "Serviciul clienți", Pagina 39

⚠️ 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.

18.1 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.

18.2 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 defectiunea nu poate fi remediată, apăsați la unitatea tehnică de service abilitată.
Sistemul de ventilație nu funcționează	Aparatul nu este conectat conform schemei de conexiuni. ▶ Conectați aparatul conform schemei de conexiuni.
Indicatoarele se aprind intermitent.	Panoul de comandă este umed sau este acoperit de un obiect. ▶ Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul respectiv.
F	Filtrul pentru mirosuri este saturat sau se aprinde indicatorul de saturare, chiar dacă filtrul a fost înlocuit. ▶ Înlocuiți filtrul sau reseați indicatorul de saturare a filtrului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul → "Curățare și îngrijire", Pagina 35.
F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208	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.
F5 + 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.
F5 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.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
<i>F1/F6</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>F8</i>	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 afișajul.
<i>E 9000/E9010</i>	Tensiunea de funcționare este incorectă și în afara domeniului normal de funcționare. ▶ Contactați furnizorul de energie electrică.
<i>U400/E9011</i>	Plita nu este conectată corect. ▶ Deconectați plita de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Conectați plita conform schemei de conexiuni.
<i>d E</i>	Modul Demo este activat. ▶ 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.

18.3 Zgomote normale produse de aparat

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

19 Evacuarea ca deșeu

19.1 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.

20 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.

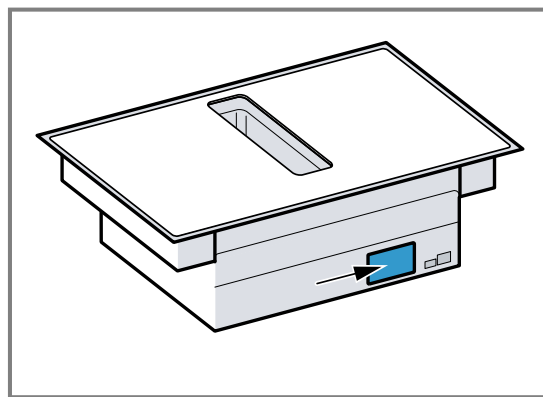
20.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

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

Plăcuța cu date tehnice se află:

- pe certificatul aparatului.
- pe partea frontală 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 33*.



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.

21 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.

21.1 Topirea glazurii

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

- Oală cu diametrul de 16 cm, fără capac
 - Fierbere: Treapta de putere 1.

21.2 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.
- 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.

21.3 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.

- 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.

21.4 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

21.5 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.
 - 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.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 3, amestecați după 10 min.

21.6 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.
 - 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.
 - Fierbere îndelungată: treapta de putere 2.

21.7 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.

21.8 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

21.9 Prepararea clătitorilor

Rețetă conform DIN EN 60350-2

- Tigaei 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

21.10 Prăjirea cartofilor pai congelați

- Oală cu diametrul de 20 cm, fără capac, ingrediente: 2 l de ulei de floarea-soarelui. Pentru fiecare proces de prăjire: 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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



9001924551 (040226)

bg, ro