



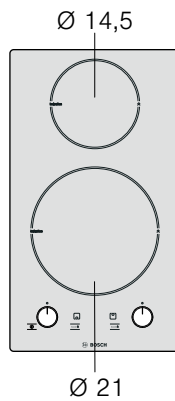
PIE3..C1..  
Plită



**BOSCH**

[ro] Instrucțiuni de utilizare

PIE3..C1..



## ro Cuprins

<b>Instrucțiuni de securitate</b> .....	<b>2</b>	<b>Funcția Powerboost</b> .....	<b>8</b>
Cauzele daunelor.....	4	Limitări de utilizare .....	8
<b>Protejarea mediului înconjurător</b> .....	<b>4</b>	Activare:.....	8
Eliminarea reziduurilor și protecția mediului.....	4	Dezactivare .....	8
Recomandări pentru a reduce consumul de energie.....	4	<b>Limitarea automată a timpului</b> .....	<b>8</b>
<b>Gătirea prin inducție</b> .....	<b>4</b>	<b>Dezactivarea semnalului sonor</b> .....	<b>8</b>
Avantajele gătirii prin inducție .....	4	<b>Întreținere și curățare</b> .....	<b>8</b>
Recipiente adecvate.....	4	Plită de gătit.....	8
<b>Familiarizarea cu aparatul</b> .....	<b>5</b>	Rama plitei de gătit.....	9
Panoul de comandă.....	5	<b>Repararea avariilor</b> .....	<b>9</b>
Zonele de gătit .....	6	Zgomot normal în timpul funcționării aparatului.....	9
Indicator de căldură reziduală.....	6	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>10</b>
<b>Programarea plitei de gătit</b> .....	<b>6</b>		
Pornirea și oprire plitei de gătit.....	6		
Reglarea zonei de gătit.....	6		
Tabel de gătit.....	6		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și la magazinul online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## ⚠ Instrucțiuni de securitate

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și montaj, cât și actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari.

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În caz că a suferit deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul, contactați Serviciul Tehnic și notați deteriorările provocate, în caz contrar veți pierde dreptul la orice tip de despăgubire.

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.

### **Pericol de incendiu!**

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.

### **Pericol de provocare a arsurilor!**

- Pozițiile de fierbere și zona adiacentă acestora vor fi foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

### **Pericol de electrocutare!**

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

### **Pericole electromagnetice!**

Acest aparat îndeplinește normele de siguranță și compatibilitate electromagnetică. Cu toate acestea, persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau pompe de insulină nu trebuie să se apropie pentru a utiliza acest aparat. Este imposibil să garantăm că 100% dintre aceste dispozitive care se găsesc pe piață îndeplinesc normele de compatibilitate electromagnetică în vigoare și că nu se produc interferențe care pun în pericol funcționarea corectă a stimulatorului cardiac. De asemenea, este posibil ca persoanele cu altfel de dispozitive, precum cele auditive, să poată simți un anumit tip de disconfort.

### **Pericol de avarie!**

Această plită este dotată cu un ventilator situat în partea inferioară. În cazul în care se găsește un sertar sub plita de gătit nu trebuie să păstrați obiecte mici sau hârtie deoarece, fiind absorbite, ar putea avaria ventilatorul sau prejudicia răcirea.

Între conținutul sertarului și alimentarea ventilatorului trebuie să se lase o distanță minimă de 2 cm.

### **Pericol de vătămare!**

- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

## Cauzele daunelor

### Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.

- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

### Vedere generală

În tabelul următor sunt prezentate cele mai frecvente defecțiuni:

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Alimente vărsate	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.
	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita de gătit ca tavă sau ca blat de lucru.
	Recipientele cu fund nefinisat zgârie vitroceramica.	Verificați recipientele.
Decolorări	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
	Frecarea recipientelor	Ridicați oalele și tigăile atunci când le schimbați poziția.
Pelicule	Zahăr, alimente cu un bogat conținut de zahăr	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.

## Protejarea mediului înconjurător

Despachetați aparatul și aruncați ambalajul într-un mod care să protejeze mediul.

### Eliminarea reziduurilor și protecția mediului



Acest aparat este identificat în conformitate cu Directiva RAEE 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice. Această directivă definește marca pentru reciclarea și reutilizarea aparatelor uzate pe întreg teritoriul european

### Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Plasați întotdeauna pe recipiente capacul corespunzător. La gătit fără capac, consumul de energie se multiplică de patru ori. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.

- Utilizați recipiente cu baza groasă și plană. Bazele curbe măresc consumul de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să coincidă cu dimensiunea zonei de gătit. În caz contrar poate avea loc o pierdere de energie. Observați: Fabricantul indică de obicei diametrul superior al recipientului. Acesta este, în general, superior diametrului bazei recipientului.
- Alegeți recipiente de dimensiune adecvată cantității de alimente care urmează a fi preparate. Un recipient de dimensiune mare și plin pe jumătate, consumă multă energie.
- Gătiți cu apă puțină. În acest mod, se va reduce consumul de energie electrică și, în plus, se păstrează vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați un nivel de putere mai mic.

## Gătirea prin inducție

### Avantajele gătirii prin inducție

Gătirea prin inducție presupune o schimbare radicală a modului tradițional de încălzire, căldura se generează direct în recipient. Din acest motiv, prezintă o serie de avantaje:

- Economisire de timp la preparare și prăjire; la încălzirea directă a recipientului.
- Economisire de energie.
- Întreținere și curățare mai ușoare Alimentele vărsate nu se mai ard la fel de rapid.
- Controlul căldurii și siguranța; plita va furniza sau va întrerupe energia imediat ce acționați asupra comenzii de control. Zona de gătit prin inducție va înceta furnizarea de căldură dacă se îndepărtează recipientul fără a o deconecta în prealabil.

### Recipiente adecvate

#### Recipiente feromagnetice

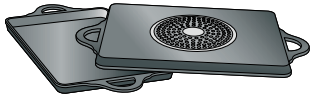
Sunt recipiente adecvate pentru gătit prin inducție doar recipientele feromagnetice, pot fi din:

- oțel emailat
- fontă
- vase speciale pentru inducție din oțel inoxidabil.

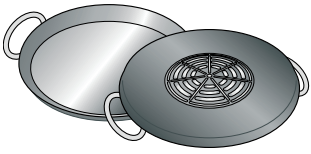
Pentru a ști dacă recipientele sunt adecvate, verificați dacă sunt atrase de un magnet.

## Alte recipiente adecvate pentru inducție

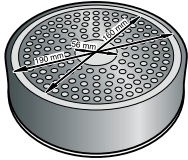
Există alt tip de recipiente speciale pentru inducție, a căror bază nu este în totalitate feromagnetică.



La utilizarea recipientelor mari cu o zonă feromagnetică de diametru mai mic, se încălzește numai zona feromagnetică, astfel încât distribuția căldurii poate să nu fie omogenă.



Recipientele cu zone de aluminiu incluse în bază reduc zona feromagnetică, de aceea, căldura furnizată poate fi mai mică sau pot apărea probleme de detecție.



Pentru a obține rezultate bune de gătit, se recomandă ca diametrul zonei feromagnetice a recipientului să se adapteze dimensiunii zonei de gătit. Dacă recipientul nu este detectat într-o zonă de gătit, încercați-l în zona de diametru imediat inferior.

## Recipiente inadecvate

Nu utilizați niciodată recipiente din:

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

## Caracteristicile bazei recipientului

Caracteristicile bazei recipientelor pot influența omogenitatea rezultatului gătirii. Recipientele fabricate cu materiale care ajută la propagarea căldurii, precum recipientele de tip "sandwich" din oțel inoxidabil, repartizează căldura uniform, economisind timp și energie.

## Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

Dacă nu se plasează un recipient pe zona de gătit selectată sau nu este din materialul sau de dimensiunea potrivită, nivelul de gătit care se vizualizează pe indicatorul din zona de gătit clipește. Plasați recipientul potrivit pentru a înceta să clipească. Dacă se întârzie mai mult de 90 de secunde, zona de gătit se oprește automat.

## Recipiente goale sau cu bază subțire

Nu încălziți recipiente goale, nici nu utilizați recipiente cu baza subțire. Plita de gătit este dotată cu un sistem intern de siguranță, dar un recipient gol se poate încălzi atât de repede încât funcția "dezactivare automată" nu are timp să reacționeze și poate atinge o temperatură foarte ridicată. Baza recipientului poate ajunge să se topească și să deterioreze sticla plitei. În acest caz, nu atingeți recipientul și opriți zona de gătit. Dacă, după ce se răcește, nu funcționează, luați legătura cu serviciul de asistență tehnică.

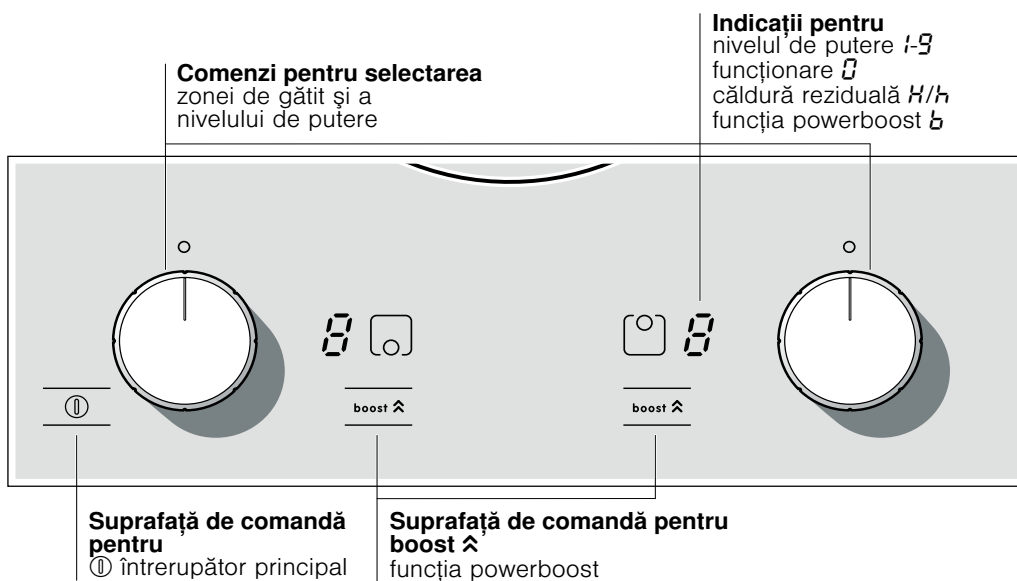
## Detectarea recipientului

Fiecare zonă de gătit are o limită minimă de detectare a recipientului, care variază în funcție de materialul recipientului care este utilizat. Din acest motiv, trebuie să se utilizeze zona de gătit cea mai potrivită diametrului recipientului dvs.

# Familiarizarea cu aparatul

Aceste instrucțiuni de utilizare sunt valabile pentru diferite plite de gătit. *Lapagina 2* figurează o vedere generală asupra modelelor cu informații despre măsuri.

## Panoul de comandă



## Zonele de gătit

Zonă de gătit	Activare și dezactivare
<input type="radio"/> Zonă de gătit simplă	Utilizarea unui recipient de dimensiune adecvată.
<input checked="" type="radio"/> Zonă de gătit dublă	Zona se aprinde în mod automat utilizând un recipient a cărui bază să fie de aceeași dimensiune cu a zonei exterioare.

Utilizați doar recipiente potrivite pentru gătit prin inducție, consultați secțiunea "Recipiente adecvate".

### Indicator de căldură reziduală

Plita de gătit deține un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit care le indică pe cele care încă sunt calde. Evitați să atingeți zona de gătit care prezintă această indicație.

Chiar dacă plita este oprită, **h/H**, va rămâne iluminat atât timp cât zona de gătit este caldă.


La îndepărtarea recipientului înainte de oprirea zonei de gătit, vor apărea alternativ indicatorul **h/H** și nivelul de putere selectat.


## Programarea plitei de gătit

În acest capitol se indică modul de reglare a unei zone de gătit. În tabel figurează nivelurile de putere și timpii de gătit pentru diferite feluri de mâncare.

### Pornirea și oprire plitei de gătit

Plita de gătit se pornește și se oprește de la întrerupătorul principal.

Pornirea: apăsați simbolul . Indicatorul situat deasupra întrerupătorului principal se iluminează. Plita de gătit este pregătită pentru funcționare.

Oprirea: apăsați simbolul  până când indicatorul situat deasupra întrerupătorului principal dispăre. Toate zonele de gătit sunt oprite. Indicatorul de căldură reziduală rămâne iluminat până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

**Indicație:** Plita de gătit se deconectează automat când toate zonele de gătit rămân oprite mai mult de 20 de secunde.

### Reglarea zonei de gătit

Reglați nivelul de putere dorit cu ajutorul comenzilor.

0 = zonă de gătit oprită.

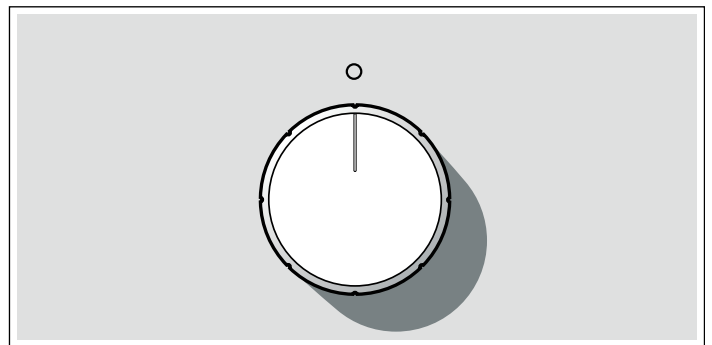
Nivel de putere 1 = putere minimă.

Nivel de putere 9 = putere maximă.

### Selectați nivelul de putere

Rotiți comanda spre dreapta până când ajungeți la nivelul de putere dorit.

Pe indicatorul vizual se iluminează nivelul de putere selectat.



### Oprirea zonei de gătit

Rotiți comanda spre stânga până la nivelul 0. Zona de gătit se oprește și apare indicatorul de căldură reziduală.

**Indicație:** Dacă nu s-a plasat niciun recipient în zona de gătit prin inducție, nivelul de putere selectat clipește. După trecerea unui timp, zona de gătit se oprește.

### Tabel de gătit

În tabelul următor sunt prezentate câteva exemple.

Timpul de gătit depinde de nivelul de putere, tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, există variații.

Nivelurile de putere influențează rezultatul gătirii.

Mutați din când în când dacă încălziți vase cu piure, creme și sosuri dense.

Utilizați nivelul de putere 9 pentru începutul gătirii.

	Nivel de putere	Durată de gătit în minute
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură de ciocolată, unt, miere	1	-
Gelatină	1	-
<b>Încălzire și păstrare la cald</b>		
Supe (de ex. de linte)	1-2	-
Lapte**	1-2	-
Crenvurști încălziți în apă**	3-4	-

\* Gătire fără capac

\*\* Fără capac

	Nivel de putere	Durată de gătit în minute
<b>Dezghețare și încălzire</b>		
Spanac ultracongelat	3-4	5-15 min.
Gulaș ultracongelat	3-4	20-30 min.
<b>Coacere la foc mic, fierbere la foc mic</b>		
Chiftele de cartofi	4-5*	20-30 min.
Pește	4-5*	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Sosuri spumă, de ex. sos bernez, sos olandez	3-4	8-12 min.
<b>Fierbere, gătire la vapori, prăjire ușoară</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	2-3	25-35 min.
Cartofi în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi decojiți cu sare	4-5	15-25 min.
Paste	6-7*	6-10 min.
Tocănițe, supe	3-4	15-60 min.
Verdețuri	3-4	10-20 min.
Verdețuri, ultracongelate	3-4	7-20 min.
Gătire în oală sub presiune	4-5	-
<b>Fierbere înăbușită</b>		
Rulouri umplute cu carne	4-5	50-60 min.
Tocană	4-5	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min.
<b>Grătar / Prăjire cu puțin ulei**</b>		
Fileuri, simple sau pane	6-7	6-10 min.
Fileuri ultracongelate	6-7	8-12 min.
Cotlete, simple sau pane	6-7	8-12 min.
Biftec (3 cm grosime)	7-8	8-12 min.
Piept (2 cm grosime)	5-6	10-20 min.
Piept, ultracongelat	5-6	10-30 min.
Pește și file de pește simplu	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește pane ultracongelat, de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți	7-8	4-10 min.
Preparate ultracongelate, de ex. sote	6-7	6-10 min.
Clătite	6-7	prăjire una după alta
Tortilla	4-5	prăjire una după alta
Ochiuri la capac	5-6	3-6 min.
<b>Prăjire** (150-200g pentru fiecare porție în 1-2 l de ulei)</b>		
Produse ultracongelate, de ex. cartofi prăjiți, nuggets de pui	8-9	prăjiți porțiile una după alta
Crochete ultracongelate	7-8	
Chiftele	7-8	
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	
Pește pane sau în aluat de bere	6-7	
Verdețuri, ciuperci, pane sau în aluat de bere, de ex. champignon	6-7	
Produse de patiserie, de ex. gogoși, fructe în aluat de bere	4-5	

\* Gătire fără capac

\*\* Fără capac

# Funcția Powerboost

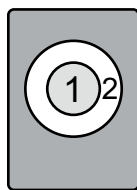
Cu funcția Powerboost se pot încălzi cantități mari de apă mai rapid decât utilizând nivelul de putere 3.

Această funcție permite să măriți puterea maximă a zonei de gătit la care este utilizată.

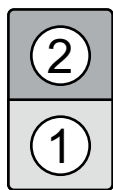
## Limitări de utilizare

Această funcție este disponibilă pentru toate zonele de gătit, atât timp cât cealaltă zonă de gătit nu este în funcțiune, (vedeți imaginea). De exemplu, dacă se dorește activarea acestei funcții în zona de gătit 1, zona numărul 2 ar trebui să fie oprită, și invers. Dacă nu este oprită, pe indicatorul vizual al zonei de gătit selectate vor clipi alternativ litera **b** și nivelul de putere; în continuare, va reveni nivelul de putere selectat în prealabil, fără a se activa funcția.

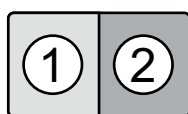
La modelul 1, funcția powerboost poate fi activată în toate zonele de gătit în același timp, (vedeți imaginea).



Modelul 1



Modelul 2



Modelul 3

## Activare:

1. Selectați nivelul de putere dorit.
2. Apăsați simbolul **boost** care corespunde zonei de gătit selectate. Indicatorul **b** se iluminează. Funcția s-a activat.

## Dezactivare

Apăsați simbolul **boost** . Indicatorul **b** se stinge. Funcția s-a dezactivat.

**Indicație:** În anumite circumstanțe, funcția Powerboost se poate dezactiva automat pentru a proteja componentele electronice din interiorul plitei.

# Limitarea automată a timpului

Dacă zona de gătit este în funcțiune o perioadă de timp îndelungată și nu se realizează nicio modificare la reglaj, se activează limitarea automată a timpului.

Zona de gătit încetează să încălzească. Pe indicatorul vizual al zonei de gătit clipește alternativ **F**, **B**, **U** și indicatorul de căldură reziduală **H/h**.

Rotind comanda până nivelul 0, se stinge indicatorul. Acum se poate reveni la reglarea zonei de gătit.

Atunci când se activează limitarea automată, aceasta se pune în funcțiune de la nivelul de putere selectat (de la 1 la 10 ore).

# Dezactivarea semnalului sonor

Un semnal sonor scurt confirmă că a fost atins un simbol. În funcție de model, acest semnal poate fi dezactivat.

1. Poziționați zonele de gătit la nivelul de putere 3.
2. Opriți zonele de gătit, una după alta, începând cu zona de gătit care corespunde cu comanda poziționată în partea dreaptă a panoului de comandă.

3. Apăsați simbolul **boost** care corespunde cu zona de gătit din partea stângă timp de minim 5 secunde. Odată trecut acest timp este emis un semnal sonor de confirmare. Semnalul sonor se poate reactiva. Pentru aceasta procedați în același mod ca în cazul dezactivării.

# Întreținere și curățare

Recomandările și indicațiile menționate în acest capitol sunt de ajutor la curățarea și întreținerea optime ale plitei de gătit

## Plită de gătit

### Curățare

Curățați plita după fiecare utilizare. În acest mod, se va evita ca resturile lipicioase să se ardă. Nu curățați plita de gătit până nu este suficient de rece.

Utilizați doar produse de curățare adecvate pentru plite de gătit. Respectați indicațiile care figurează pe ambalajul produsului.

Nu utilizați niciodată:

- Produse abrazive
- Agenți de curățare agresivi, precum sprayuri pentru cuptoare și produse de scos petele
- Bureți care zgârie
- Dispozitive de curățare la presiune înaltă sau dispozitive cu aburi



## Racletă pentru sticlă

Eliminarea murdăriei rezistente cu o racletă pentru sticlă.

1. Scoaterea siguranței racletei

2. Curățarea suprafeței plitei de gătit cu o lamă.

Nu curățați suprafața plitei de gătit cu teaca racletei, suprafața se poate zgăria.

### Pericol de leziuni!

Lama este foarte ascuțită. Pericol de rănire prin tăiere. Protejați lama atunci când nu este utilizată. Înlocuiți imediat lama atunci când prezintă defecte.

## Întreținere

Aplicați un aditiv pentru păstrarea și protejarea plitei de gătit. Respectați recomandările și indicațiile care figurează pe ambalaj.

## Rama plitei de gătit

Pentru a evita deteriorarea ramei plitei de gătit, țineți cont de următoarele indicații:

- Utilizați doar apă caldă cu un pic de săpun
- Nu utilizați niciodată produse ascuțite sau abrazive
- Nu utilizați racleta pentru sticlă

# Repararea avariilor

În mod normal, avariile se datorează unor mici detalii. Înainte de a anunța serviciul de asistență tehnică, trebuie să se țină seama de următoarele recomandări și indicații.

Indicator	Avarie	Măsură
niciuna	S-a întrerupt alimentarea cu energie electrică. Conexiunea aparatului nu s-a făcut conform cu schema de conexiuni. Avarie la sistemul electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o întrerupere în alimentarea cu energie electrică. Verificați dacă aparatul s-a conectat conform cu schema de conexiuni. Dacă verificările anterioare nu rezolvă avaria, anunțați serviciul de asistență tehnică.
$E$ clipește	Panoul de comandă este umed sau a fost depozitat vreun obiect deasupra lui.	Uscați zona panoului de comandă sau îndepărtați obiectul.
$E_r$ + număr / $d$ + număr / $E$ + număr	Avarie la sistemul electronic.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați din nou.*
$F0$	S-a produs o eroare internă la funcționare.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați din nou.*
$F2$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și a oprit zona de gătit corespunzătoare.	Rotiți comanda până la poziția 0. Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient și porniți zona de gătit din nou.*
$F4$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și a oprit toate zonele de gătit.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient și porniți-o din nou.*
$c 1$	Tensiune de alimentare incorectă, în afara limitelor normale de funcționare.	Luați legătura cu distribuitorul de energie electrică.
$c 2 / c 3$	Zona de gătit s-a supraîncălzit și s-a oprit pentru a proteja plita.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient și porniți-o din nou.

\* Dacă indicatorul persistă, anunțați Serviciul de Asistență Tehnică.

**Nu plasați niciun recipient cald pe panoul de comandă.**

## Zgomot normal în timpul funcționării aparatului

Tehnologia de încălzire prin inducție se bazează pe crearea de câmpuri electromagnetice care determină căldura să se genereze direct la baza recipientului. Toate acestea, depinzând de conformația recipientului, pot genera anumite zgomote sau vibrații precum cele descrise în continuare:

### Un zgomot puternic ca cel al unui transformator

Acest zgomot se produce la gătit la un nivel de putere ridicată. Cauza lui este cantitatea de energie care se transmite de la plita de gătit la recipient. Acest zgomot dispare sau se reduce, de îndată ce se micșorează nivelul de putere.

### Un șuierat ușor

Zgomotul menționat se produce atunci când recipientul este gol. Acest zgomot dispare, de îndată ce se introduce apă sau alimente în recipient.

### Pocnet

Acest zgomot se întâlnește la recipientele compuse din diferite materiale suprapuse. Zgomotul se datorează vibrațiilor produse

pe suprafețele de îmbinare a diferitelor suprapuneri de materiale. Acest zgomot provine de la recipient. Cantitatea și modul de gătit a alimentelor poate varia.

### Șuierături înalte

Zgomotele se produc mai ales la recipientele compuse din diferite suprapuneri de materiale, din momentul în care acestea sunt utilizate la putere maximă de încălzire și în același timp pe două zone de gătit. Aceste șuierături dispar sau sunt mai reduse, de îndată ce se reduce puterea.

### Zgomot la ventilator

Pentru o utilizare adecvată a sistemului electronic, plita de gătit trebuie să funcționeze la o temperatură controlată. Pentru aceasta, plita de gătit este prevăzută cu un ventilator care după fiecare temperatură detectată prin intermediul nivelurilor de putere diferite se pune în mișcare. Ventilatorul poate de asemenea funcționa prin inerție, după ce s-a oprit plita de gătit, dacă temperatura detectată este încă prea ridicată.

Zgomotele descrise sunt normale, fac parte din tehnologia de inducție și nu indică vreun defect.

---

# Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție.

## **Numărul E și numărul FD:**

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

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar și în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.

## **Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune**

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000774828

00  
920322