

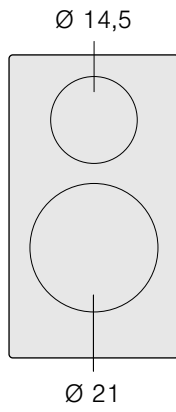


EH3..CE1..

Plită

**SIEMENS**

**EH3..CE1..**



	<b>g*</b>	<b>b*</b>
$\text{Ø } 14,5$	1.400 W	1.800 W
$\text{Ø } 21$	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

<b>Instrucțiuni de securitate</b> .....	<b>3</b>
Cauzele daunelor.....	4
<b>Protejarea mediului înconjurător</b> .....	<b>5</b>
Evacuarea ecologică.....	5
Recomandări pentru a reduce consumul de energie.....	5
<b>Gătirea prin inducție</b> .....	<b>5</b>
Avantajele gătirii prin inducție .....	5
Recipiente .....	5
<b>Familiarizarea cu aparatul</b> .....	<b>6</b>
Panoul de comandă.....	6
Zonele de gătit .....	6
Indicator de căldură reziduală.....	6
<b>Programarea plitei de gătit</b> .....	<b>7</b>
Conectarea și deconectarea plitei.....	7
Reglarea zonei de gătit.....	7
Tabel de gătit.....	7
<b>Funcția Powerboost</b> .....	<b>9</b>

Limitări în funcționare .....	9
Activare .....	9
Desactivare.....	9
<b>Limitarea automată a timpului</b> .....	<b>9</b>
<b>Dezactivarea semnalului sonor</b> .....	<b>9</b>
<b>Întreținere și curățare</b> .....	<b>9</b>
Plită de gătit .....	9
Rama plitei de gătit .....	9
<b>Repararea avariilor</b> .....	<b>10</b>
Zgomot normal în timpul funcționării aparatului .....	10
<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>11</b>

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) și la magazinul online:  
[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-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 mâncărilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

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

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau 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.

Persoanele care au implantate stimulatoare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

## **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 extintoare 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 învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

## **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.

## **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

### Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE 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.

### Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.

- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

## 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 putere dacă se îndepărtează recipientul fără a o deconecta în prealabil.

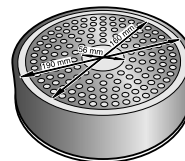
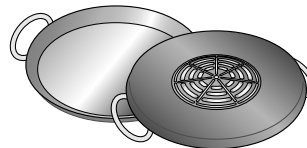
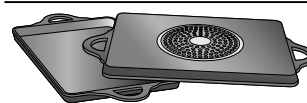
### Recipiente

Numai recipientele feromagnetice sunt adecvate pentru gătirea prin inducție, iar acestea pot fi din:

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

Pentru a ști dacă recipientele sunt adecvate, verificați dacă baza recipientelor este atrasă de un magnet.

Există alt tip de recipiente 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, pot apărea probleme de detectare a recipientului sau acesta ar putea să nu fie detectat deloc.

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 pe o zonă de gătit, încercați-l pe zona de diametru imediat inferior.

## Recipiente inadecvate

Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau 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.

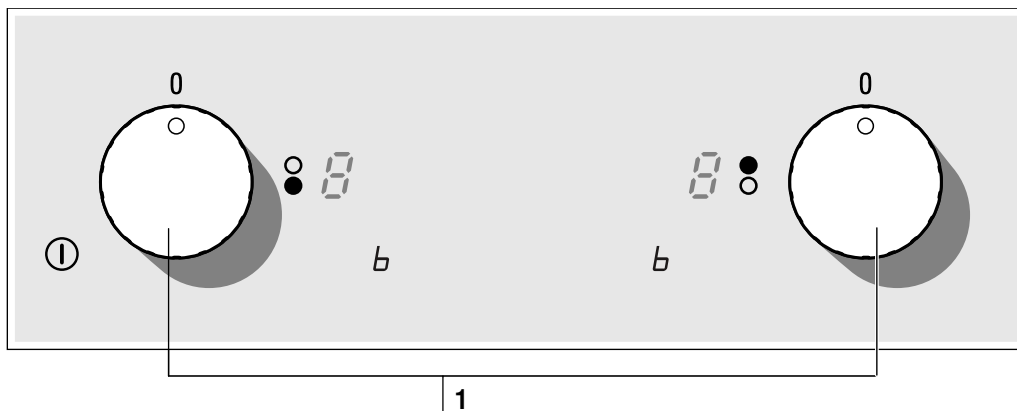
## Detectarea recipientului

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

La *pagina 2* găsiți informații despre dimensiunea și puterile pozițiilor de fierbere.

## Panoul de comandă



Utilizare	
1	Selectarea nivelului de putere

Panourile de comandă	
①	Comutatorul principal
b	Funcția Powerboost

Afișaje	
0	Starea de funcționare
1-9	Trepte de fierbere
b	Funcția Powerboost
H/h	Căldura reziduală

## Suprafețe de comandă

La apăsarea unui simbol se activează funcția corespondentă.

**Indicație:** Mențineți suprafețele de comandă mereu uscate. Umiditatea poate afecta funcționarea.

## Zonele de gătit

Zona de gătit	
○	Zonă de gătit simplă
	Utilizarea unui recipient de dimensiune adecvată.
Utilizați doar recipiente potrivite pentru gătire 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, indicatorul *h* sau *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* sau *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.

## Conectarea și deconectarea plitei

Plita este conectată și deconectată cu comutatorul principal.

Conectare: atingeți simbolul ①. Afișajul de deasupra comutatorului principal se aprinde. Plita este acum gata de funcționare.

Deconectare: Atingeți simbolul ①, până când se stinge afișajul de deasupra comutatorului principal. Toate pozițiile de fierbere sunt acum deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de fierbere se răcesc suficient.

### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt oprite timp de mai mult de 20 de secunde.
- Dacă la atingerea simbolului ②, elementele de operare nu trec pe 0, afișajul ① se aprinde intermitent în zona pozițiilor de fierbere. Plita rămâne deconectată.

## Reglarea zonei de gătit

Reglați nivelulul de putere dorit cu ajutorul comenzilor.

0 = zonă de gătit oprită.

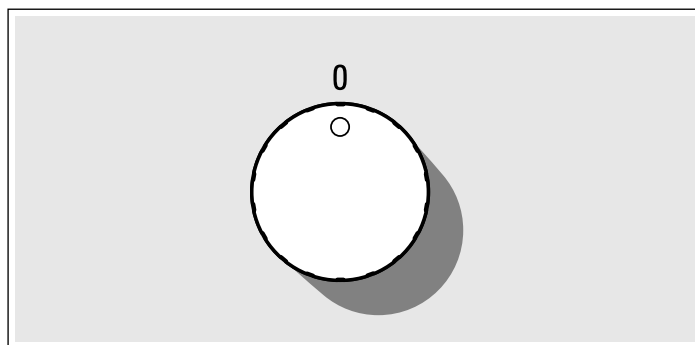
Nivel de putere 1 = putere minimă.

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.

Amestecați din când în când dacă încălziți piure, creme și sosuri dense.

Utilizați nivelul de gătit 9 pentru începutul gătirii.

	Nivel de putere	Durată de gătit
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură de ciocolată	1-2	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
<b>Încălzire și păstrare la cald</b>		
Supă (de ex. de linte)	1-2	-
Lapte**	1-2	-
Crenvușți încălziți în apă**	3-4	-
<b>Dezghetare și încălzire</b>		
Spanac ultracongelat	3-4	15-25 min.
Gulaș ultracongelat	3-4	30-40 min.
<b>Gătire 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.

\* Gătire fără capac

\*\* Fără capac

\*\*\* Întoarcere frecventă



	Nivel de putere	Durată de gătit
<b>Fierbere, gătire la aburi, prăjire ușoară</b>		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	2-3	30-40 min.
Cartofi în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi decojiți cu sare	4-5	15-25 min.
Paste	6-7*	6-10 min.
Tocăniță, supe	3-4	15-60 min.
Legume	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.
Hamburgeri, chiftele de carne (3 cm grosime)***	4-5	30-40 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>		
Produce ultracongelate, de ex. cartofi prăjiți, nuggets de pui	8-9	prăjiți porțiile una după alta
Crochete ultracongelate	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	
Produce de patiserie, de ex. gogoși, fructe în aluat de bere	4-5	

\* Gătire fără capac

\*\* Fără capac

\*\*\* Întoarcere frecventă

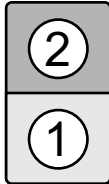


# Funcția Powerboost

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

## Limitări în funcționare

Această funcție este disponibilă pentru toate pozițiile de fierbere întotdeauna atunci când cealaltă poziție de fierbere din același grup nu este în funcțiune (a se vedea imaginea). Dacă trebuie, de exemplu, activată această funcție pentru poziția de fierbere 1, poziția de fierbere 2 trebuie să fie deconectată și invers. În caz contrar, pe afișajul treptelor de fierbere se aprind intermitent litera **b** și treapta de fierbere. Apoi este setată automat treapta de fierbere selectată anterior.



## Activare

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

## Desactivare

Pulsar el símbolo **b**. El indicador **b** se apaga. La función Powerboost se habrá desactivado.

**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**, **G** 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. Apăsăți simbolul **b** 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 ce 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:

- Mașini de spălat vase fără diluare
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Produse abrazive
- Produse corozive cum ar fi spray-ul pentru cuptoare sau produsele de scos petele

- Bureți care zgârie
- Dispozitive de curățare la presiune înaltă sau dispozitive de curățare cu aburi

Cea mai bună metodă de eliminare a murdăriei rezistente este utilizarea unei raclete pentru sticlă. Respectați indicațiile producătorului.

Raclete adecvate pentru sticlă se pot achiziționa prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau de la magazinul nostru online.

## 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.*
$c1$	Tensiune de alimentare incorectă, în afara limitelor normale de funcționare.	Luați legătura cu distribuitorul de energie electrică.
$c2 / c3$	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 gătirea 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 gătire 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.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000913920 01 940226