

|      |                           |    |
|------|---------------------------|----|
| [pl] | Instrukcja obsługi .....  | 2  |
| [cs] | Návod k použití .....     | 12 |
| [ru] | Правила пользования ..... | 21 |
| [hu] | Használati utasítás ..... | 31 |

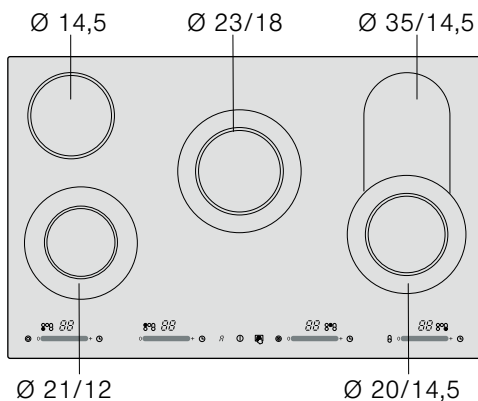


ET8..SC..

Płyta grzejna  
Varná deska  
Варочная панель  
Főzőfelület

**SIEMENS**

ET8..SC..



## pl Spis treści

|                                                                      |          |                                                       |           |
|----------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....</b>                      | <b>2</b> | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi .....       | 8         |
| Przyczyny uszkodzeń .....                                            | 4        | <b>Timer .....</b>                                    | <b>9</b>  |
| <b>Ochrona środowiska .....</b>                                      | <b>4</b> | Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie ..... | 9         |
| Ekologiczna utylizacja .....                                         | 4        | Automatyczny timer .....                              | 9         |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....                       | 4        | Minutnik .....                                        | 9         |
| <b>Opis urządzenia .....</b>                                         | <b>5</b> | <b>Automatyczne ograniczenie czasu .....</b>          | <b>9</b>  |
| Pulpit obsługi .....                                                 | 5        | <b>Blokada ustawień .....</b>                         | <b>10</b> |
| Pola grzejne .....                                                   | 5        | <b>Ustawienia podstawowe .....</b>                    | <b>10</b> |
| Wskaźnik ciepła resztkowego .....                                    | 5        | Zmiana ustawień podstawowych .....                    | 10        |
| <b>Nastawianie płyty grzejnej .....</b>                              | <b>5</b> | <b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>                | <b>11</b> |
| Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej .....                          | 5        | Ceramika szklana .....                                | 11        |
| Nastawianie pola grzejnego .....                                     | 5        | Rama płyty grzejnej .....                             | 11        |
| Tabela gotowania .....                                               | 6        | <b>Usuwanie usterek .....</b>                         | <b>11</b> |
| <b>Elektroniczny układ krótkiego gotowania .....</b>                 | <b>7</b> | <b>Serwis .....</b>                                   | <b>11</b> |
| Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania .....         | 7        |                                                       |           |
| Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania .....  | 8        |                                                       |           |
| Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania ..... | 8        |                                                       |           |
| <b>Zabezpieczenie przed dziećmi .....</b>                            | <b>8</b> |                                                       |           |
| Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi .....            | 8        |                                                       |           |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

### **Niebezpieczeństwo pożaru!!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

- Pola grzejne i ich otoczenie mogą być bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać zbliżać się dzieciom poniżej 8 lat.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Czyszczenie za pomocą pary może spowodować porażenie prądem. Nie stosować myjek parowych.
- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

### **Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejmym. Może dojść do uszkodzeń.
- Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.

- Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

### Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

| Uszkodzenie   | Przyczyna                                                      | Środek zaradczy                                                                       |
|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Plamy         | Potrawy, które wykipszały                                      | Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.          |
|               | Nieodpowiednie środki czyszczące                               | Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.     |
| Zarysowania   | Sól, cukier i piasek                                           | Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania. |
|               | Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną. | Należy sprawdzić naczynia.                                                            |
| Przebarwienia | Nieodpowiednie środki czyszczące                               | Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.     |
|               | Ścierające się garnki (np. z aluminium)                        | Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.                                            |
| Pęknięcie     | Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości                   | Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.          |

## Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

### Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło reszkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem przewidzianego czasu gotowania.

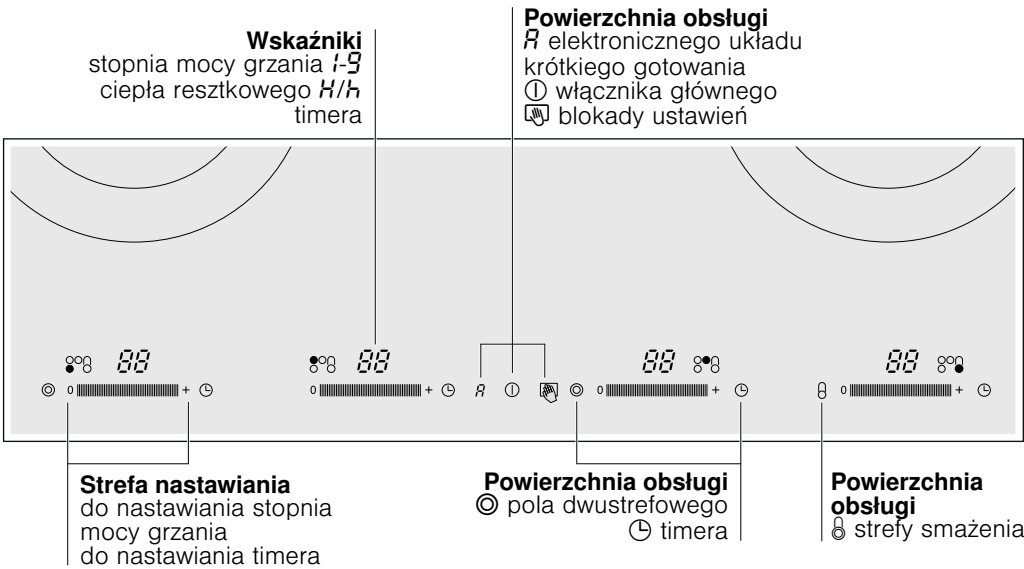
### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zajrzenie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejmym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa od średnicy spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.

# Opis urządzenia

Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt grzejnych. Na stronie 2 znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

## Pulpit obsługi



### Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

**Wskazówka:** Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

## Pola grzejne

| Pole grzejne | Włączanie i wyłączanie                                                                                                                                          |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○            | Pole jednostrefowe                                                                                                                                              |
| ⊙            | Pole dwustrefowe<br>Dotknąć symbol ⊙                                                                                                                            |
| ⌘            | Pole dwustrefowe, Pole grzejne ze strefą smażenia<br>Dotknąć symbol ⌘, 2 obwód grzewczy załącza się.<br>Ponownie dotknąć symbol ⌘, strefa smażenia załącza się. |

Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik

Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla **H**, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

## Nastawianie płyty grzejnej

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

### Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: dotknąć symbol ①. Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz nad włącznikiem głównym świeci się. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol ①, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym. Wszystkie pola grzejne są wyłączone.

Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

**Wskazówka:** Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.

### Nastawianie pola grzejnego

W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

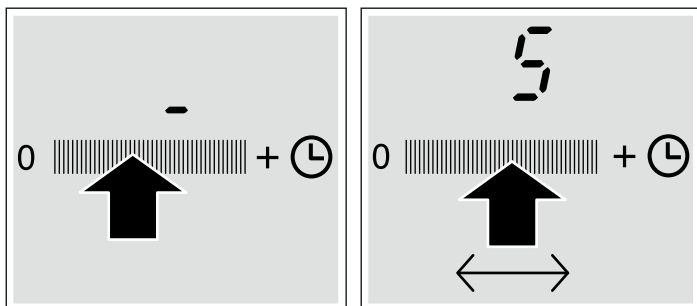
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

## Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Aby wybrać pole grzejne, dotknąć strefy nastawiania pola grzejnego.
2. W ciągu następnych 10 sekund tyle razy przesunąć palcem po strefie nastawiania, aż na wskaźniku stopnia mocy grzania pojawi się żądany stopień.



## Zmiana stopnia mocy grzania

W strefie nastawiania pola grzejnego nastawić nowy stopień mocy grzania.

### Wyłączanie pola grzejnego:

Dotykać strefy nastawiania pola grzejnego, aż na wyświetlaczu pojawi się 0.

Pole grzejne wyłączy się i po ok. 10 sekundach włączy się wskaźnik ciepła resztkowego.

**Wskazówka:** Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

## Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania i stopnie mocy grzania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

|                                                        | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                                     |                                            |                             |
| Czekolada, kuwertura, masło, miód                      | 1-2                                        | -                           |
| Żelatyna                                               | 1-2                                        | -                           |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw</b>  |                                            |                             |
| Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)           | 1-2                                        | -                           |
| Mleko**                                                | 1.-2.                                      | -                           |
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie**                       | 3-4                                        | -                           |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                      |                                            |                             |
| Szpinak mrożony                                        | 2.-3.                                      | 20-30 min.                  |
| Gulasz mrożony                                         | 2.-3.                                      | 10-15 min.                  |
| <b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b> |                                            |                             |
| Kluski, knedle                                         | 4.-5.                                      | 20-30 min.                  |
| Ryba                                                   | 4-5*                                       | 10-15 min.                  |
| Białe sosy, np. sos beszamelowy                        | 1-2                                        | 3-6 min.                    |
| Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski        | 3-4                                        | 8-12 min.                   |
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>         |                                            |                             |
| Ryż (z dwiema miarkami wody)                           | 2-3                                        | 15-30 min.                  |
| Ryż na mleku                                           | 1.-2.                                      | 25-35 min.                  |
| Ziemniaki w mundurkach                                 | 4-5                                        | 25-30 min.                  |
| Gotowane ziemniaki                                     | 4-5                                        | 15-25 min.                  |
| Potrawy mączne, makarony                               | 6-7*                                       | 6-10 min.                   |
| Potrawa jednogarnkowa, zupy                            | 3.-4.                                      | 15-60 min.                  |
| Warzywa                                                | 2.-3.                                      | 10-20 min.                  |
| Warzywa mrożone                                        | 3.-4.                                      | 10-20 min.                  |
| Gotowanie w szybkowarze                                | 4-5                                        | -                           |
| <b>Duszenie</b>                                        |                                            |                             |
| Zrazy zawijane                                         | 4-5                                        | 50-60 min.                  |
| Pieczeń duszona                                        | 4-5                                        | 60-100 min.                 |
| Gulasz                                                 | 2.-3.                                      | 50-60 min.                  |

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

|                                                                                                  | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Smażenie**</b>                                                                                |                                            |                             |
| Sznicel, naturalny lub panierowany                                                               | 6-7                                        | 6-10 min.                   |
| Sznicel, mrożony                                                                                 | 6-7                                        | 8-12 min.                   |
| Kotlet, naturalny lub panierowany                                                                | 6-7                                        | 8-12 min.                   |
| Stek (3 cm grubości)                                                                             | 7-8                                        | 8-12 min.                   |
| Pierś kurczaka (2 cm grubości)                                                                   | 5-6                                        | 10-20 min.                  |
| Pierś kurczaka, mrożona                                                                          | 5-6                                        | 10-30 min.                  |
| Ryba i filet rybny, naturalne                                                                    | 5-6                                        | 8-20 min.                   |
| Ryba i filet rybny, panierowane                                                                  | 6-7                                        | 8-20 min.                   |
| Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne                                    | 6-7                                        | 8-12 min.                   |
| Langusty i krewetki                                                                              | 7-8                                        | 4-10 min.                   |
| Potrawy z patelni, mrożone                                                                       | 6-7                                        | 6-10 min.                   |
| Naleśniki                                                                                        | 6-7                                        | smażenie ciągłe             |
| Omlet                                                                                            | 3.-4.                                      | smażenie ciągłe             |
| Jajka sadzone                                                                                    | 5-6                                        | 3-6 min.                    |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu</b> (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**) |                                            |                             |
| Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets                                                    | 8-9                                        | -                           |
| Krokiety                                                                                         | 7-8                                        | -                           |
| Kuleczki z mięsa mielonego:                                                                      | 7-8                                        | -                           |
| Mięso, np. kawałki kurczaka                                                                      | 6-7                                        | -                           |
| Ryba panierowana lub w cieście piwnym                                                            | 5-6                                        | -                           |
| Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym                                                 | 5-6                                        | -                           |
| Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym                                               | 4-5                                        | -                           |

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

## Elektroniczny układ krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nagrzewa pole grzejne na najwyższej mocy, a następnie przełącza się na wybrany stopień mocy grzania.

Czas nagrzewania pola grzejnego zależy od ustawionego stopnia mocy grzania do dalszego gotowania.

### Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania można aktywować tylko przez 30 sekund od włączenia pola grzejnego.

1. Nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

2. W ciągu następnych 10 sekund należy dotknąć symbol **R**.

Na wyświetlaczu świeci się **R** i stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany.

Po krótkim gotowaniu na wyświetlaczu świeci tylko stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

## Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania

W poniższej tabeli można odczytać, do przyrządzenia jakich potraw nadaje się elektroniczny układ krótkiego gotowania.

Podane mniejsze ilości dotyczą mniejszych pól grzejnych, większe ilości większych pól grzejnych. Podane wartości są wartościami orientacyjnymi.

| Potrawy przyrządzone z elektronicznym układem krótkiego gotowania | Ilość        | Stopień mocy grzania | Czas gotowania w minutach |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|---------------------------|
| <b>Podgrzewanie</b>                                               |              |                      |                           |
| Bulion                                                            | 500 ml-1 l   | A 7-8                | 4-7 min.                  |
| Zupy zagęszczane                                                  | 500 ml-1 l   | A 2-3                | 3-6 min.                  |
| Mleko**                                                           | 200-400 ml   | A 1-2                | 4-7 min.                  |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw</b>             |              |                      |                           |
| Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)                      | 400-800 g    | A 1-2                | -                         |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                                 |              |                      |                           |
| Szpinak mrożony                                                   | 300-600 g    | A 2.-3.              | 10-20 min.                |
| Gulasz mrożony                                                    | 500 g-1 kg   | A 2.-3.              | 20-30 min.                |
| <b>Gotowanie na małym ogniu</b>                                   |              |                      |                           |
| Ryba                                                              | 300-600 g    | A 4-5*               | 20-25 min.                |
| <b>Gotowanie</b>                                                  |              |                      |                           |
| Ryż (z dwiema miarkami wody)                                      | 125-250 g    | A 2-3                | 20-25 min.                |
| Ziemniaki w mundurkach z 1-3 filiżankami wody                     | 750 g-1,5 kg | A 4-5                | 30-40 min.                |
| Gotowane ziemniaki z 1-3 filiżankami wody                         | 750 g-1,5 kg | A 4-5                | 20-30 min.                |
| Warzywa z 1-3 filiżankami wody                                    | 500 g-1 kg   | A 2.-3.              | 15-20 min.                |
| Warzywa mrożone z 1-3 filiżankami wody                            | 500 g-1 kg   | A 4.-5.              | 15-20 min.                |
| <b>Duszenie</b>                                                   |              |                      |                           |
| Zrazy zawijane                                                    | 4 sztuki     | A 4-5                | 50-60 min.                |
| Pieczeń duszona                                                   | 1 kg         | A 4-5                | 80-100 min.               |
| <b>Smażenie**</b>                                                 |              |                      |                           |
| Sznyceł, naturalny lub panierowany                                | 1-2          | A 6-7                | 8-12 min.                 |
| Kotlet, naturalny lub panierowany                                 | 1-2          | A 6-7                | 8-12 min.                 |
| Stek (3 cm grubości)                                              | 1-2          | A 7-8                | 8-12 min.                 |
| Ryba i filet rybny, panierowane                                   | 1-2          | A 6-7                | 8-12 min.                 |
| Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne     | 200-300 g    | A 6-7                | 8-12 min.                 |
| Naleśniki                                                         |              | A 6-7                | smażenie ciągłe           |

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

## Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nadaje się idealnie do gotowania potraw w małej ilości wody z zachowaniem wartości odżywczych.

- W przypadku gotowania na dużym polu grzejnym do garnka należy dodać ok. 3 filiżanek wody, na małym polu ok. 2 filiżanek.
- Garnek przykryć pokrywką.
- Elektronicznego układu krótkiego gotowania nie należy używać do gotowania potraw w dużej ilości wody, np. makaronu.

## Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzejnej przez dzieci.

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Symbol  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

### Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

#### Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

# Timer

Timer spełnia 2 różne funkcje:

- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.

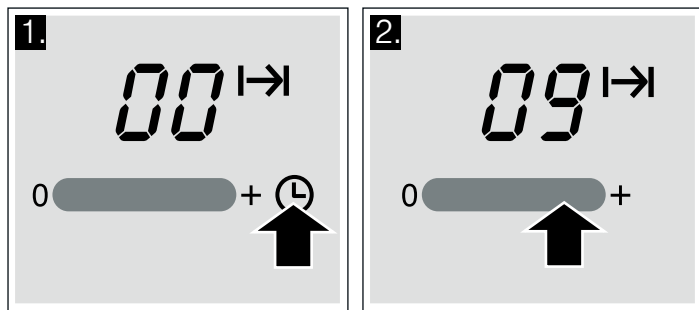
## Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

Dla wybranego pola grzejnego wprowadzić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

### Nastawianie czasu trwania

Pole grzejne musi być włączone.

1. Dotknąć symbol  $\odot$  żadanego pola grzejnego. Na wskaźniku timera świeci się  $00$  i pojawia się wskazanie  $I \rightarrow I$ .
2. W strefie nastawiania wybrać przez dotknięcie żądane ustawienie wstępne. Możliwe jest wybranie ustawienia wstępnego od lewej do prawej strony na 1, 2, 3..... do 10 minut.



3. W ciągu następnych 10 sekund tak często przesuwając palcem po strefie nastawiania, aż ustawiony zostanie żądany czas trwania.

Nastawiony czas trwania pojawi się na 10 sekund, a następnie uruchamiane jest jego odliczanie.

### Nastawianie automatyczne

Jeśli w strefie nastawiania nastawienie wstępne od 1 do 5 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na jedną minutę.

Jeśli w strefie nastawiania ustawienie wstępne od 6 do 10 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na 99 minut.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Rozbrzmiewa sygnał, a na wyświetlaczu świeci się  $00$ .

przez 10 sekund. Wskaźnik  $I \rightarrow I$  jasno się świeci. Dotknąć strefy nastawiania pola grzejnego. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

### Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Dotknąć symbol  $\odot$  żadanego pola grzejnego. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na  $00$ .

## Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest ustawienie czasu trwania dla wszystkich pól grzejnych. Po włączeniu każdego z pól grzejnych rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

**Wskazówka:** Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzejnego.

Dotknąć symbol  $\odot$  żadanego pola grzejnego. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na  $00$ .

## Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień. Płyta grzejna musi być włączona.

Minutnik można aktywować dla każdego wyłączonego pola grzejnego.

### Nastawianie minutnika

1. Dotknąć symbol  $\odot$  pola grzejnego. Wskaźnik  $\odot$  minutnika świeci się. Na wskaźniku timera świeci się  $00$ .
  2. W strefie nastawiania ustawić żądany czas.
- Po kilku sekundach włącza się odliczanie czasu.

### Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się  $00$ . Wskaźnik  $\odot$  minutnika jasno się świeci. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

### Korekta nastawionego czasu

Dotknąć symbol  $\odot$  żadanego pola grzejnego. W strefie nastawiania zmienić czas lub nastawić na  $00$ .

**Wskazówka:** Po włączeniu minutnika przypisane do niego pole grzejne jest zablokowane. Najpierw należy wyłączyć minutnik, a następnie ustawić pole grzejne.

# Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czasu i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian  $F$   $B$  i wskaźnik ciepła resztkowego  $H/h$ .

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można przeprowadzić nowe ustawienia.

Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

# Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania pulpitu obsługi płyta grzejna jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta wyposażona jest w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbol . Rozlega się sygnał. Pulpit

obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można wytrzeć pulpit obsługi bez zmiany ustawień.

**Wskazówka:** Włącznik główny nie jest objęty funkcją blokady ustawień. Płytę grzejącą można wyłączyć w każdej chwili.

## Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

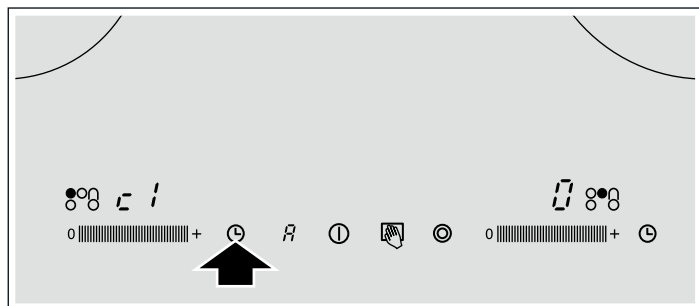
| Wskazanie                                                                            | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  1   | <b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b><br> wyłączone.*<br>1 włączone.                                                                                                        |
|  2   | <b>Sygnał</b><br> wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.<br>1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi.<br>2 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.* |
|  5   | <b>Automatyczny timer</b><br> wyłączony.<br>1-99 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.                                                                                  |
|  6 | <b>Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu</b><br>1 10 sekund.*<br>2 30 sekund.<br>3 1 minuta.                                                                                                                                                             |
|  7 | <b>Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych</b><br> wyłączony.<br>1 włączone.<br>2 ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*                                            |
|  8 | <b>Przywrócenie ustawień podstawowych</b><br> wyłączony.<br>1 włączone.                                                                                                              |

\* Ustawienie podstawowe

## Zmiana ustawień podstawowych

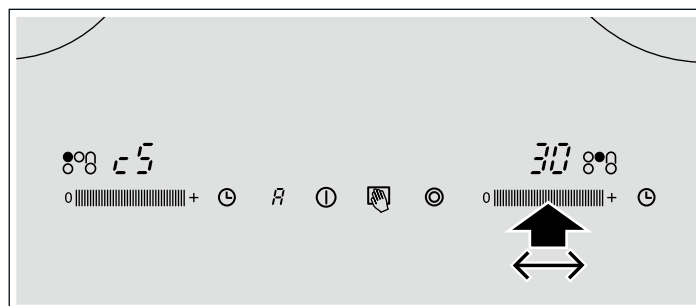
Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzejącą.
2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbol  przez 4 sekundy.



Na wyświetlaczu po lewej stronie pojawia się , po prawej .

3. Dotykać symbol  tyle razy, aż na wyświetlaczu po lewej stronie pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wielkość.



5. Dotykać symbol  przez 4 sekundy. Ustawienie zostało aktywowane.

### Wyłączenie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzejącą włącznikiem głównym i ustawić na nowo.

# Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

## Ceramika szklana

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce

- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednią skrobaczkę do szkła można nabyć również w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

## Rama płyty grzejnej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejnej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Użyć wyłącznie ciepłego roztworu środka myjącego.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

# Usuwanie usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

| Wskazanie    | Usterka                                                                             | Środek zaradczy                                                                                                                                                                  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brak         | Przerwa w zasilaniu.                                                                | Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.                   |
| $E$ miga     | Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.                | Wyrzucić do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.                                                                                                               |
| $E$ + liczba | Zakłócenia w układzie elektronicznym.                                               | Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi. |
| $F2$         | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone. | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchnię obsługi pola grzejnego.*                                                                 |
| $F4$         | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.   | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolną powierzchnię obsługi.*                                                                        |
| $F8$         | Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.                              | Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.                                                                                                                                     |

\* Nie stawiać gorących garnków w pobliżu, ani na pulpicie obsługi

# Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

## Numer E i numer FD:

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

## Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterek

**PL** 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

|                                                        |           |                                            |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Bezpečnostní pokyny .....</b>                       | <b>12</b> | <b>Timer .....</b>                         | <b>18</b> |
| Příčiny poškození .....                                | 13        | Varná zóna se má automaticky vypnout ..... | 18        |
| <b>Ochrana životního prostředí .....</b>               | <b>14</b> | Automatický timer .....                    | 18        |
| Likvidace neohrožující životní prostředí .....         | 14        | Kuchyňský budík .....                      | 18        |
| Tipy, jak ušetřit energii .....                        | 14        | <b>Automatické časové omezení .....</b>    | <b>18</b> |
| <b>Seznámení se spotřebičem .....</b>                  | <b>14</b> | <b>Blokování při utírání .....</b>         | <b>18</b> |
| Ovládací panel .....                                   | 14        | <b>Základní nastavení .....</b>            | <b>19</b> |
| Varné zóny .....                                       | 14        | Změna základních nastavení .....           | 19        |
| Ukazatel zbytkového tepla .....                        | 15        | <b>Čištění a údržba .....</b>              | <b>20</b> |
| <b>Nastavení varné desky .....</b>                     | <b>15</b> | Sklokeramika .....                         | 20        |
| Zapnutí a vypnutí varné desky .....                    | 15        | Rám varné desky .....                      | 20        |
| Nastavení varné zóny .....                             | 15        | <b>Odstranění závady .....</b>             | <b>20</b> |
| Tabulka pro vaření .....                               | 15        | <b>Zákaznický servis .....</b>             | <b>20</b> |
| <b>Elektronika uvedení do varu .....</b>               | <b>16</b> |                                            |           |
| Nastavení elektroniky uvedení do varu .....            | 16        |                                            |           |
| Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu ..... | 17        |                                            |           |
| Tipy k elektronice uvedení do varu .....               | 17        |                                            |           |
| <b>Dětská pojistka .....</b>                           | <b>17</b> |                                            |           |
| Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....                | 17        |                                            |           |
| Automatická dětská pojistka .....                      | 17        |                                            |           |

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.siemens-home.com** a v internetovém obchodu: **www.siemens-eshop.com**

## **Bezpečnostní pokyny**

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití, návod k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů. Spotřebič mějte během provozu neustále pod dozorem.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným

používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

### **Nebezpečí požáru!**

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.

- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

## Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.
- Čištění párou může způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte parní čističe.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně vyškolený technik zákaznického servisu. Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

## Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívajte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

### Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

| Poškození          | Příčina                                              | Opatření                                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Skvrny             | Pokrm, které přetečou                                | Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo. |
|                    | Nevhodné čisticí prostředky                          | Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.      |
| Poškrábání         | Sůl, cukr a písek                                    | Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.    |
|                    | Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku | Zkontrolujte své nádoby.                                          |
| Změny barvy        | Nevhodné čisticí prostředky                          | Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.      |
|                    | Odření hrncem (např. hliník)                         | Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.                          |
| Nerovnosti povrchu | Cukr, pokrm s vysokým obsahem cukru                  | Pokrm, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo. |

# Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly ekologicky zlikvidujte.

## Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

## Tipy, jak ušetřit energii

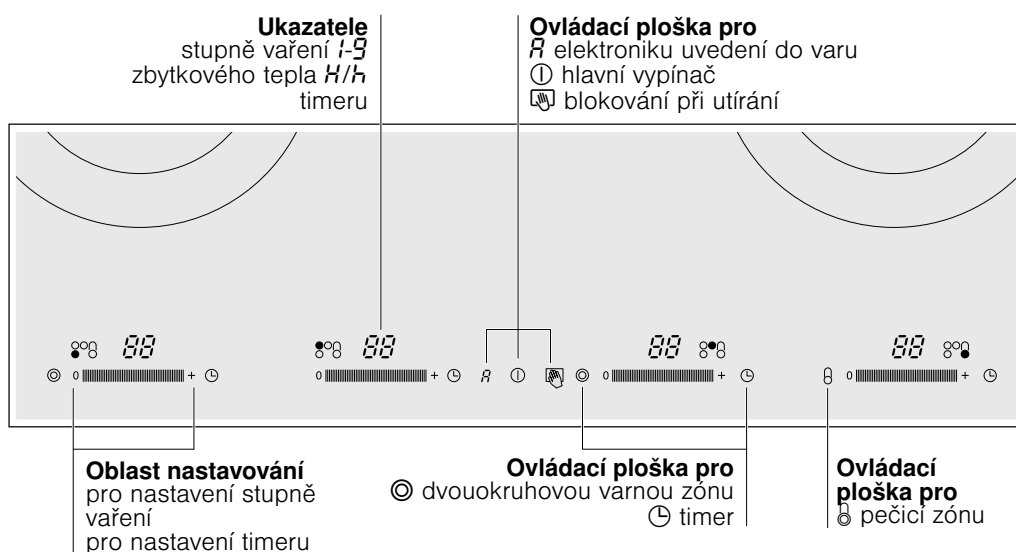
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.

- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

# Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 naleznete přehled typů s rozměry.

## Ovládací panel



### Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

**Upozornění:** Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

## Varné zóny

| Varná zóna                             | Připojení a odpojení                                                                                  |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Jednookruhová varná zóna             |                                                                                                       |
| ⊙ Dvouokruhová varná zóna              | Dotkněte se symbolu ⊙.                                                                                |
| ⌚ Dvouokruhová varná zóna, pečicí zóna | Dotkněte se symbolu ⌚, zapne se 2. topný okruh.<br>Znovu se dotkněte symbolu ⌚, zapne se pečicí zóna. |

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

## Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

## Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

**Zapnutí:** Dotkněte se symbolu ①. Zazní akustický signál. Ukazatel nad hlavním vypínačem svítí. Varná deska je připravená k provozu.

**Vypnutí:** Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

**Upozornění:** Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.

### Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

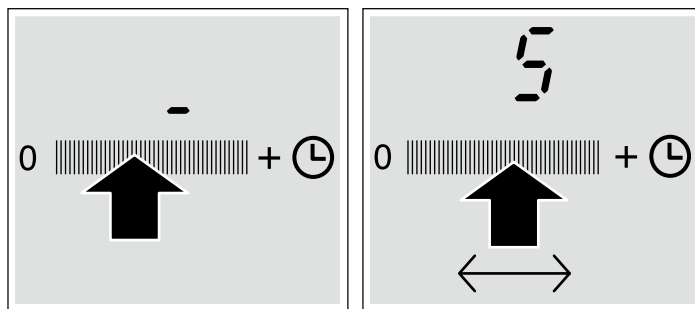
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

#### Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

- Pro zvolení varné zóny se dotkněte oblasti nastavování příslušné varné zóny.
- Během následujících 10 sekund přejedte po oblasti nastavování, dokud se na ukazateli stupně vaření nezobrazí požadovaný stupeň vaření.



#### Změna stupně vaření

V oblasti nastavování varné zóny nastavte nový stupeň vaření.

#### Vypnutí varné zóny:

V oblasti nastavování stupně vaření nastavte 0.

Varná zóna se vypne a asi po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

**Upozornění:** Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

### Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

|                                                         | Stupeň pro další vaření | Doba trvání dalšího vaření v minutách |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| <b>Rozpouštění</b>                                      |                         |                                       |
| Čokoláda, poleva, máslo, med                            | 1-2                     | -                                     |
| Želatina                                                | 1-2                     | -                                     |
| <b>Ohřívání a udržování teploty</b>                     |                         |                                       |
| Eintopf (např. čočkový Eintopf)                         | 1-2                     | -                                     |
| Mléko**                                                 | 1.-2.                   | -                                     |
| Ohřívání párků ve vodě**                                | 3-4                     | -                                     |
| <b>Rozmrazování a ohřívání</b>                          |                         |                                       |
| Zmrazený špenát                                         | 2.-3.                   | 20-30 min                             |
| Zmrazený guláš                                          | 2.-3.                   | 10-15 min                             |
| <b>Dovařování, svařování</b>                            |                         |                                       |
| Knedlíky                                                | 4.-5.                   | 20-30 min                             |
| Ryby                                                    | 4-5*                    | 10-15 min                             |
| Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka                    | 1-2                     | 3-6 min                               |
| Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka | 3-4                     | 8-12 min                              |

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

|                                                                         | Stupeň pro další vaření | Doba trvání dalšího vaření v minutách |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| <b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>                                    |                         |                                       |
| Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)                                    | 2-3                     | 15-30 min                             |
| Mléčná rýže                                                             | 1.-2.                   | 25-35 min                             |
| Brambory vařené ve slupce                                               | 4-5                     | 25-30 min                             |
| Vařené loupané brambory                                                 | 4-5                     | 15-25 min                             |
| Těstoviny                                                               | 6-7*                    | 6-10 min                              |
| Eintopf, polévky                                                        | 3.-4.                   | 15-60 min                             |
| Zelenina                                                                | 2.-3.                   | 10-20 min                             |
| Zelenina, zmrazená                                                      | 3.-4.                   | 10-20 min                             |
| Vaření v tlakovém hrnci                                                 | 4-5                     | -                                     |
| <b>Dušení</b>                                                           |                         |                                       |
| Rolády                                                                  | 4-5                     | 50-60 min                             |
| Dušená pečeně                                                           | 4-5                     | 60-100 min                            |
| Guláš                                                                   | 2.-3.                   | 50-60 min                             |
| <b>Pečení**</b>                                                         |                         |                                       |
| Řízek, přírodní nebo obalovaný                                          | 6-7                     | 6-10 min                              |
| Řízek, zmrazený                                                         | 6-7                     | 8-12 min                              |
| Kotleta, přírodní nebo obalovaná                                        | 6-7                     | 8-12 min                              |
| Steak (silný 3 cm)                                                      | 7-8                     | 8-12 min                              |
| Drůbeží prsa (silná 2 cm)                                               | 5-6                     | 10-20 min                             |
| Drůbeží prsa, zmrazená                                                  | 5-6                     | 10-30 min                             |
| Ryby a rybí filé přírodní                                               | 5-6                     | 8-20 min                              |
| Ryby a rybí filé obalované                                              | 6-7                     | 8-20 min                              |
| Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty                | 6-7                     | 8-12 min                              |
| Scampi a garnáti                                                        | 7-8                     | 4-10 min                              |
| Zmrazené směsi                                                          | 6-7                     | 6-10 min                              |
| Palačinky                                                               | 6-7                     | postupně                              |
| Omelety                                                                 | 3.-4.                   | postupně                              |
| Volská oka                                                              | 5-6                     | 3-6 min                               |
| <b>Fritování</b> (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**) |                         |                                       |
| Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety                       | 8-9                     | -                                     |
| Krokety                                                                 | 7-8                     | -                                     |
| Kuličky z mletého masa                                                  | 7-8                     | -                                     |
| Maso, např. části kuřete                                                | 6-7                     | -                                     |
| Maso obalované nebo v pивním těstíčku                                   | 5-6                     | -                                     |
| Zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku                        | 5-6                     | -                                     |
| Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku            | 4-5                     | -                                     |
| * Další vaření bez pokličky                                             |                         |                                       |
| ** Bez pokličky                                                         |                         |                                       |

## Elektronika uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu zahřeje varnou zónu pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

### Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu **R**.

Na ukazateli svítí **R** a stupeň dalšího vaření. Elektronika uvedení do varu je aktivovaná.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

## Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

| Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu   | Množství     | Stupeň vaření | Celková doba vaření v minutách |
|----------------------------------------------------------|--------------|---------------|--------------------------------|
| <b>Ohřívání</b>                                          |              |               |                                |
| Vývar                                                    | 500 ml-1 l   | A 7-8         | 4-7 min                        |
| Zahuštěné polévky                                        | 500 ml-1 l   | A 2-3         | 3-6 min                        |
| Mléko**                                                  | 200-400 ml   | A 1-2         | 4-7 min                        |
| <b>Ohřívání a udržování teploty</b>                      |              |               |                                |
| Eintopf (např. čočkový Eintopf)                          | 400-800 g    | A 1-2         | -                              |
| <b>Rozmrazování a ohřívání</b>                           |              |               |                                |
| Zmrazený špenát                                          | 300-600 g    | A 2.-3.       | 10-20 min                      |
| Zmrazený guláš                                           | 500 g-1 kg   | A 2.-3.       | 20-30 min                      |
| <b>Dovařování</b>                                        |              |               |                                |
| Ryby                                                     | 300-600 g    | A 4-5*        | 20-25 min                      |
| <b>Vaření</b>                                            |              |               |                                |
| Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)                     | 125-250 g    | A 2-3         | 20-25 min                      |
| Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody               | 750 g-1,5 kg | A 4-5         | 30-40 min                      |
| Vařené loupené brambory s 1-3 šálky vody                 | 750 g-1,5 kg | A 4-5         | 20-30 min                      |
| Zelenina s 1-3 šálky vody                                | 500 g-1 kg   | A 2.-3.       | 15-20 min                      |
| Zmrazená zelenina s 1-3 šálky vody                       | 500 g-1 kg   | A 4.-5.       | 15-20 min                      |
| <b>Dušení</b>                                            |              |               |                                |
| Rolády                                                   | 4 kusy       | A 4-5         | 50-60 min                      |
| Dušená pečeně                                            | 1 kg         | A 4-5         | 80-100 min                     |
| <b>Pečení**</b>                                          |              |               |                                |
| Řízek, přírodní nebo obalovaný                           | 1-2          | A 6-7         | 8-12 min                       |
| Kotleta, přírodní nebo obalovaná                         | 1-2          | A 6-7         | 8-12 min                       |
| Steak (silný 3 cm)                                       | 1-2          | A 7-8         | 8-12 min                       |
| Ryby a rybí filé obalované                               | 1-2          | A 6-7         | 8-12 min                       |
| Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty | 200-300 g    | A 6-7         | 8-12 min                       |
| Palačinky                                                |              | A 6-7         | postupné smažení               |
| * Další vaření bez pokličky                              |              |               |                                |
| ** Bez pokličky                                          |              |               |                                |

## Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření pokrmů s malým množstvím vody pro zachování výživné hodnoty.

- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrnec přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.

## Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na dobu 10 sekund se rozsvítí symbol . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování se zruší.

### Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

#### Zapnutí a vypnutí

Postup pro zapnutí automatické dětské pojistky je popsán v kapitole Základní nastavení.

# Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.

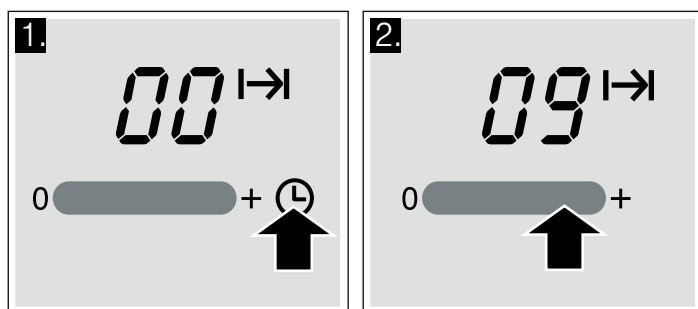
## Varná zóna se má automaticky vypnout

Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

### Nastavení doby trvání

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu požadované varné zóny. Na ukazateli timeru svítí a zobrazí se ukazatel .
2. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného přednastavení. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3... až 10 minut.



3. Během následujících 10 sekund přejedte přes oblast nastavování tolikrát, dokud není dosažena požadovaná doba trvání.

Nastavená doba trvání se na 10 sekund zobrazí a poté se začne odměřovat.

### Automatické nastavení

Pokud se přednastavení 1 až 5 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, vrátí se doba trvání automaticky na jednu minutu.

Pokud se přednastavení 6 až 10 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, zvýší se doba trvání automaticky na 99 minut.

### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Zazní akustický signál a na ukazateli svítí po dobu 10 sekund . Ukazatel .

svítí jasně. Dotkněte se oblasti nastavování varné zóny. Ukazatel zhasne a akustický signál utichne.

### Oprava nebo zrušení doby trvání

Dotkněte se symbolu požadované varné zóny. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

## Automatický timer

Pomocí této funkce můžete předvolit dobu trvání pro všechny varné zóny. Při každém zapnutí varné zóny se začne odpočítávat předvolená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Postup pro zapnutí automatického timeru je popsán v kapitole Základní nastavení.

**Upozornění:** Můžete změnit dobu trvání pro některou varnou zónu nebo automatický timer pro varnou zónu vypnout:

Dotkněte se symbolu požadované varné zóny. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

## Kuchyňský budík

Na kuchyňském budíku můžete nastavit dobu až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních. Varná deska musí být zapnutá.

Kuchyňský budík můžete aktivovat u každé vypnuté varné zóny.

### Nastavení kuchyňského budíku

1. Dotkněte se symbolu varné zóny. Ukazatel pro kuchyňský budík svítí. Na ukazateli timeru svítí .

2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách se čas začne odměřovat.

### Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí . Ukazatel pro kuchyňský budík svítí jasně. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

### Změna času

Dotkněte se symbolu požadované varné zóny. V oblasti nastavování změňte dobu nebo ji nastavte na .

**Upozornění:** Pokud zapnete kuchyňský budík, je příslušná varná zóna zablokována. Musíte nejprve kuchyňský budík vypnout, poté lze varnou zónu nastavit.

# Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě a ukazatel zbytkového tepla .

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

# Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utřít, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

**Upozornění:** Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoli vypnout.

# Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

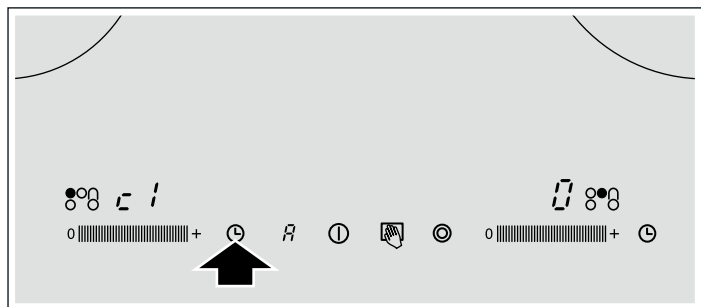
| Ukazatel   | Funkce                                                                                                                                                                                                         |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b> | <b>Automatická dětská pojistka</b><br>0 Vypnutá.*<br>1 Zapnutá.                                                                                                                                                |
| <b>c 2</b> | <b>Signální tón</b><br>0 Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý.<br>1 Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání.<br>2 Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.* |
| <b>c 5</b> | <b>Automatický timer</b><br>0 Vypnutý.<br>1-99 Doba, po které se varné zóny vypnou.                                                                                                                            |
| <b>c 6</b> | <b>Doba trvání signálu timeru</b><br>1 10 sekund.*<br>2 30 sekund.<br>3 1 minuta.                                                                                                                              |
| <b>c 7</b> | <b>Připojení topných okruhů</b><br>0 Vypnuté.<br>1 Zapnuté.<br>2 Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*                                                                                                 |
| <b>c 8</b> | <b>Resetování na základní nastavení</b><br>0 Vypnuté.<br>1 Zapnuté.                                                                                                                                            |

\*Základní nastavení

## Změna základních nastavení

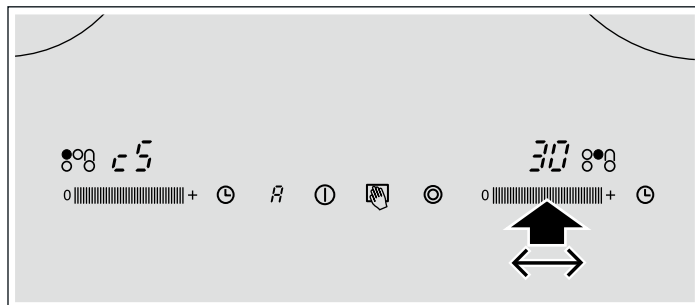
Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte symbolu ⌚.



Na levém displeji se zobrazí **c 1**, na pravém displeji **0**.

3. Dotýkejte se symbolu ⌚ tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ⌚.

Nastavení bylo aktivováno.

### Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

# Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky. Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

## Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- neřředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,

- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

## Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

# Odstranění závady

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

| Ukazatel                                                | Chyba                                                     | Opatření                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žádný                                                   | Přerušené napájení.                                       | Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.                                |
| $\mathcal{E}$ bliká                                     | Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.  | Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.                                                                                                             |
| $\mathcal{E}$ + číslo                                   | Závada elektroniky.                                       | Spotřebič vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis. |
| $F2$                                                    | Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu. | Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*                                                                |
| $F4$                                                    | Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.     | Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*                                                                 |
| $F8$                                                    | Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.     | Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.                                                                                                                    |
| * Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce |                                                           |                                                                                                                                                            |

# Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

## Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

## Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Правила техники безопасности .....</b>                          | <b>21</b> |
| Причины повреждений .....                                          | 23        |
| <b>Охрана окружающей среды .....</b>                               | <b>23</b> |
| Экологически чистая утилизация .....                               | 23        |
| Рекомендации по экономии электроэнергии .....                      | 23        |
| <b>Знакомство с прибором .....</b>                                 | <b>24</b> |
| Панель управления .....                                            | 24        |
| Конфорки .....                                                     | 24        |
| Индикатор остаточного тепла .....                                  | 24        |
| <b>Настройка варочной панели .....</b>                             | <b>24</b> |
| Включение и выключение варочной панели .....                       | 24        |
| Регулировка конфорок .....                                         | 24        |
| Таблица приготовления .....                                        | 25        |
| <b>Электроника контроля закипания .....</b>                        | <b>26</b> |
| Регулировка электроники контроля закипания .....                   | 26        |
| Таблица приготовления для электроники контроля закипания .....     | 27        |
| Рекомендации по использованию электроники контроля закипания ..... | 27        |
| <b>Блокировка для безопасности детей .....</b>                     | <b>27</b> |
| Включение и выключение блокировки для безопасности детей .....     | 27        |

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| Автоматическая блокировка для безопасности детей ..... | 27        |
| <b>Таймер .....</b>                                    | <b>28</b> |
| Автоматическое отключение конфорок .....               | 28        |
| Автоматический таймер .....                            | 28        |
| Бытовой таймер .....                                   | 28        |
| <b>Автоматическое ограничение времени .....</b>        | <b>28</b> |
| <b>Защита при вытирании .....</b>                      | <b>29</b> |
| <b>Базовые установки .....</b>                         | <b>29</b> |
| Изменение базовых установок .....                      | 29        |
| <b>Очистка и уход .....</b>                            | <b>30</b> |
| Стеклокерамика .....                                   | 30        |
| Рама варочной панели .....                             | 30        |
| <b>Устранение неисправностей .....</b>                 | <b>30</b> |
| <b>Сервисная служба .....</b>                          | <b>30</b> |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-eshop.com**

## **⚠ Правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Постоянно следите за прибором во время его работы.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

## **Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## **Опасность ожога!**

- Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## **Опасность удара током!**

- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Очистка прибора паром может привести к удару электрическим током. Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей.

## **Опасность травмирования!**

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.

- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

### Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

| Повреждения     | Причины                                                                                          | Способ устранения                                                                       |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Пятна           | Остатки пищи                                                                                     | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.                 |
|                 | Неподходящие чистящие средства                                                                   | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.       |
| Царапины        | Соль, сахар и песок                                                                              | Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.                     |
|                 | Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике. | Проверьте используемую посуду.                                                          |
| Изменения цвета | Неподходящие чистящие средства                                                                   | Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.       |
|                 | Следы трения посуды (например, алюминиевой)                                                      | Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью. |
| Неровности      | Сахар и продукты с высоким содержанием сахара                                                    | Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.                 |

## Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

### Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

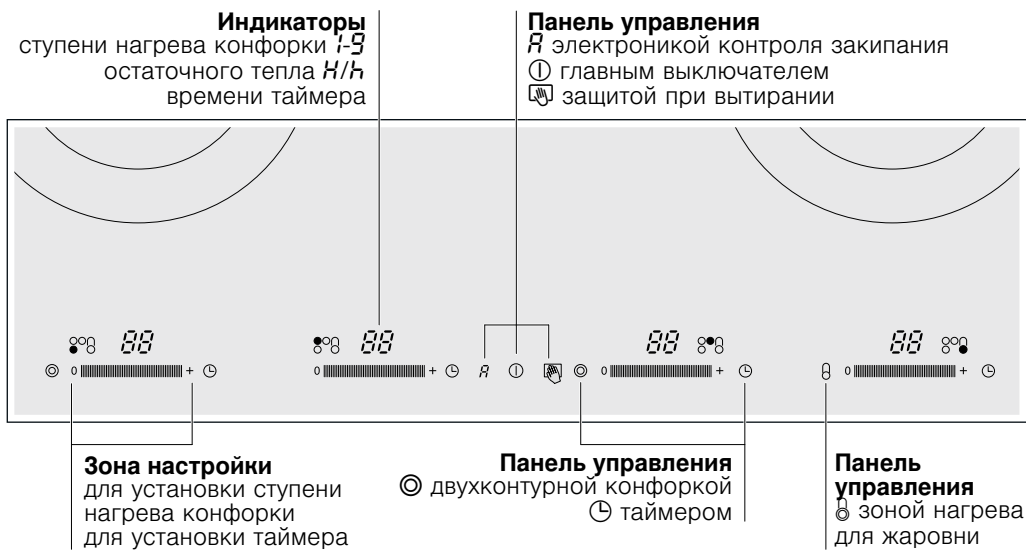
### Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклоянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

# Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

## Панель управления



### Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

**Указание:** Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

## Конфорки

| Конфорка                                                       | Подключение и отключение                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ Одноконтурная конфорка                                       |                                                                                                                                               |
| ⊙ Двухконтурная конфорка                                       | Прикоснитесь к символу ⊙.                                                                                                                     |
| ⌘ Двухконтурная конфорка, конфорка с зоной нагрева для жаровни | Прикоснитесь к символу ⌘, подключается второй нагревательный контур. Еще раз прикоснитесь к символу ⌘, подключается зона нагрева для жаровни. |

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ **H**, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на **h**. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

# Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Раздаётся сигнал. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключены.

Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

**Указание:** Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.

## Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

- 1. Прикоснитесь к зоне настройки для выбора соответствующей конфорки.
- 2. В течение следующих 10 секунд продолжайте прикасаться к символу выбранной конфорки в зоне настроек, пока на индикаторе не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

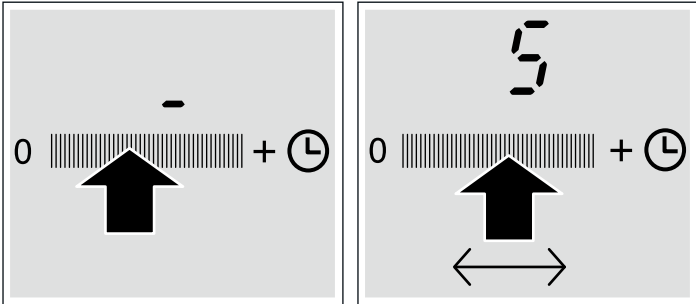


Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления. Время приготовления и ступень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Изменение ступени нагрева конфорки

В зоне настройки установите новую ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки:

В зоне настройки конфорки установите значение 0.

Конфорка выключается и прим. через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

**Указание:** Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.  
Используйте для варки ступень нагрева 9.

|                                                       | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Растапливание</b>                                  |                         |                                                                 |
| Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд     | 1-2                     | -                                                               |
| Желатин                                               | 1-2                     | -                                                               |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b> |                         |                                                                 |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный                | 1-2                     | -                                                               |
| Молоко**                                              | 1-2                     | -                                                               |
| Варка сосисок в воде**                                | 3-4                     | -                                                               |
| <b>Размораживание и разогревание</b>                  |                         |                                                                 |
| Шпинат глубокой заморозки                             | 2-3                     | 20-30 мин                                                       |
| Гуляш глубокой заморозки                              | 2-3                     | 10-15 мин                                                       |
| <b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>     |                         |                                                                 |
| Клёцки, фрикадельки                                   | 4-5                     | 20-30 мин                                                       |
| Рыба                                                  | 4-5*                    | 10-15 мин                                                       |
| Белые соусы, например, «бешамель»                     | 1-2                     | 3-6 мин                                                         |
| Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус   | 3-4                     | 8-12 мин                                                        |
| <b>Варка, варка на пару, тушение</b>                  |                         |                                                                 |
| Рис (в двойном объёме воды)                           | 2-3                     | 15-30 мин                                                       |
| Молочный рис                                          | 1-2                     | 25-35 мин                                                       |
| Картофель в мундире                                   | 4-5                     | 25-30 мин                                                       |
| Отварной картофель                                    | 4-5                     | 15-25 мин                                                       |
| Изделия из теста, макароны                            | 6-7*                    | 6-10 мин                                                        |
| Рагу, супы                                            | 3-4                     | 15-60 мин                                                       |
| Овощи                                                 | 2-3                     | 10-20 мин                                                       |
| Овощи глубокой заморозки                              | 3-4                     | 10-20 мин                                                       |
| Приготовление в скороварке                            | 4-5                     | -                                                               |
| <b>Тушение</b>                                        |                         |                                                                 |
| Рулеты                                                | 4-5                     | 50-60 мин                                                       |
| Тушёное мясо                                          | 4-5                     | 60-100 мин                                                      |
| Гуляш                                                 | 2-3                     | 50-60 мин                                                       |

\* Приготовление на медленном огне без крышки  
\*\* Без крышки

|                                                                                                    | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Жарение**</b>                                                                                   |                         |                                                                 |
| Шницель в панировке или без неё                                                                    | 6-7                     | 6-10 мин                                                        |
| Шницель глубокой заморозки                                                                         | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Отбивная в панировке или без неё                                                                   | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Стейк (3 см толщиной)                                                                              | 7-8                     | 8-12 мин                                                        |
| Грудка птицы (2 см толщиной)                                                                       | 5-6                     | 10-20 мин                                                       |
| Грудка птицы глубокой заморозки                                                                    | 5-6                     | 10-30 мин                                                       |
| Рыба и рыбное филе без панировки                                                                   | 5-6                     | 8-20 мин                                                        |
| Рыба и рыбное филе в панировке                                                                     | 6-7                     | 8-20 мин                                                        |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки                        | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Омары и креветки                                                                                   | 7-8                     | 4-10 мин                                                        |
| Блюда для жарения глубокой заморозки                                                               | 6-7                     | 6-10 мин                                                        |
| Блины                                                                                              | 6-7                     | непрерывно                                                      |
| Омлет                                                                                              | 3-4                     | непрерывно                                                      |
| Яичница-глазунья                                                                                   | 5-6                     | 3-6 мин                                                         |
| <b>Жарение во фритюре</b> (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**) |                         |                                                                 |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты                               | 8-9                     | -                                                               |
| Крокеты                                                                                            | 7-8                     | -                                                               |
| Мясные шарики                                                                                      | 7-8                     | -                                                               |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками                                                                 | 6-7                     | -                                                               |
| Рыба в панировке или пивном кляре                                                                  | 5-6                     | -                                                               |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре                                                          | 5-6                     | -                                                               |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре                                    | 4-5                     | -                                                               |
| * Приготовление на медленном огне без крышки                                                       |                         |                                                                 |
| ** Без крышки                                                                                      |                         |                                                                 |

## Электроника контроля закипания

Электроника контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает её на предварительно выбранную степень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

### Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 30 секунд после включения конфорки.

1. Выберите требуемую степень слабого нагрева для конфорки.

2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу **Я**.

На индикаторе загораются символ **Я** и степень слабого нагрева. Активизируется электроника контроля закипания.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень слабого нагрева.

Таблица приготовления для электроники контроля закипания

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, вы можете узнать из следующих таблиц.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

| Блюда для электроники контроля закипания                                    | Объём        | Степень нагрева конфорки | Общее время приготовления, мин |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------|--------------------------------|
| <b>Разогревание</b>                                                         |              |                          |                                |
| Бульон                                                                      | 0,5-1 л      | A 7-8                    | 4-7 мин                        |
| Супы с заправкой                                                            | 0,5-1 л      | A 2-3                    | 3-6 мин                        |
| Молоко**                                                                    | 200-400 мл   | A 1-2                    | 4-7 мин                        |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>                       |              |                          |                                |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный                                      | 400-800 г    | A 1-2                    | -                              |
| <b>Размораживание и разогревание</b>                                        |              |                          |                                |
| Шпинат глубокой заморозки                                                   | 300-600 г    | A 2-3                    | 10-20 мин                      |
| Гуляш глубокой заморозки                                                    | 0,5-1 кг     | A 2-3                    | 20-30 мин                      |
| <b>Доведение до готовности</b>                                              |              |                          |                                |
| Рыба                                                                        | 300-600 г    | A 4-5*                   | 20-25 мин                      |
| <b>Варка</b>                                                                |              |                          |                                |
| Рис (в двойном объёме воды)                                                 | 125-250 г    | A 2-3                    | 20-25 мин                      |
| Картофель в мундире с 1-3 чашками воды                                      | 750 г-1,5 кг | A 4-5                    | 30-40 мин                      |
| Отварной картофель с 1-3 чашками воды                                       | 750 г-1,5 кг | A 4-5                    | 20-30 мин                      |
| Овощи с 1-3 чашками воды                                                    | 0,5-1 кг     | A 2-3                    | 15-20 мин                      |
| Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды                                 | 0,5-1 кг     | A 4-5                    | 15-20 мин                      |
| <b>Тушение</b>                                                              |              |                          |                                |
| Рулеты                                                                      | 4 шт.        | A 4-5                    | 50-60 мин                      |
| Тушёное мясо                                                                | 1 кг         | A 4-5                    | 80-100 мин                     |
| <b>Жарение**</b>                                                            |              |                          |                                |
| Шницель в панировке или без неё                                             | 1-2          | A 6-7                    | 8-12 мин                       |
| Отбивная в панировке или без неё                                            | 1-2          | A 6-7                    | 8-12 мин                       |
| Стейк (3 см толщиной)                                                       | 1-2          | A 7-8                    | 8-12 мин                       |
| Рыба и рыбное филе в панировке                                              | 1-2          | A 6-7                    | 8-12 мин                       |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 200-300 г    | A 6-7                    | 8-12 мин                       |
| Блины                                                                       |              | A 6-7                    | непрерывно жарить              |
| * Приготовление на медленном огне без крышки                                |              |                          |                                |
| ** Без крышки                                                               |              |                          |                                |

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду прим. 3 стакана воды, а при использовании маленьких — прим. 2 стакана воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте в течение 4 секунд. Символ  будет гореть в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте в течение 4 секунд. Блокировка снимается.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки».

# Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

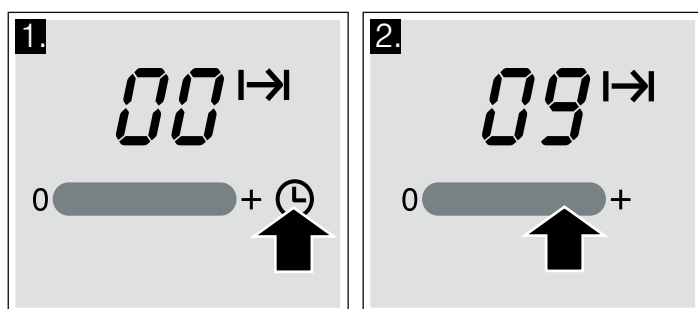
## Автоматическое отключение конфорок

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

### Установка времени

При этом конфорка должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ⌚ требуемой конфорки. На индикаторе таймера появляется 00 и символ I→I.
2. Прикоснитесь к соответствующей предустановке в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо (1, 2, 3..... до 10 минут).



3. В течение следующих 10 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.

Установленное время высвечивается на 10 секунд, а затем начинается его отсчет.

### Автоматическая установка

При длительном прикосновении к предустановкам 1 – 5 в зоне настройки происходит автоматическое уменьшение времени до одной минуты.

При длительном прикосновении к предустановкам 6 – 10 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

### По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздаётся звуковой сигнал, а на индикаторе на 10 секунд появляется 00. Индикатор I→I начинает гореть ярким светом.

Прикоснитесь к зоне настройки конфорки. Индикация гаснет и звуковой сигнал прекращается.

### Изменение или сброс времени приготовления

Прикоснитесь к символу ⌚ требуемой конфорки. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на 00.

## Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время приготовления для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчёт заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки».

**Указание:** Можно изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Прикоснитесь к символу ⌚ требуемой конфорки. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на 00.

## Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок. Варочная панель должна быть включена.

Бытовой таймер можно активизировать при любой выключенной конфорке.

### Настройка бытового таймера

1. Прикоснитесь к символу ⌚ конфорки. Символ ⌚ продолжает гореть. На индикаторе таймера появляется 00.
2. Установите требуемое время в зоне настройки. Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется 00. Индикатор бытового таймера ⌚ загорается ярким светом и через 10 секунд гаснет.

### Изменение времени

Прикоснитесь к символу ⌚ требуемой конфорки. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на 00.

**Указание:** При включении бытового таймера соответствующая конфорка блокируется. Для того чтобы выполнить установки для конфорки, необходимо сначала выключить бытовой таймер.

# Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символы F 8 и индикация остаточного тепла H/h.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1-10 часов).

# Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включённой варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Панель управления блокируется на

30 секунд. После этого вы можете протереть панель управления, не боясь изменения установок.

**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Можно выключить варочную панель в любой момент.

## Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные для вас.

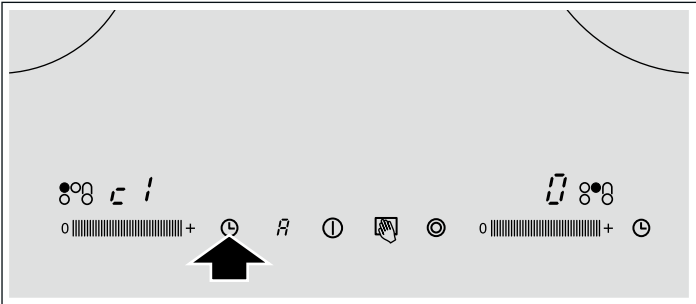
| Дисплей                                                                            | Функция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b><br> Выключено*<br> Включено                                                                                                                                                                                       |
|    | <b>Звуковой сигнал</b><br> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены<br> Включён только сигнал сообщения об ошибке<br> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены* |
|    | <b>Автоматический таймер</b><br> Выключено*<br> 1:59 Время, по истечении которого конфорки выключаются                                                                                                                                                                    |
|   | <b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b><br> 10 секунд.*<br> 30 секунд<br> 1 минута.                                                                             |
|  | <b>Подключение нагревательных контуров</b><br> Выключено.<br> Включено<br> Последняя установка перед выключением конфорки.*                                                        |
|  | <b>Восстановление базовых установок</b><br> Выключено.<br> Включено                                                                                                                                                                                                   |

\*Базовая установка

## Изменение базовых установок

Варочная панель должна быть выключена.

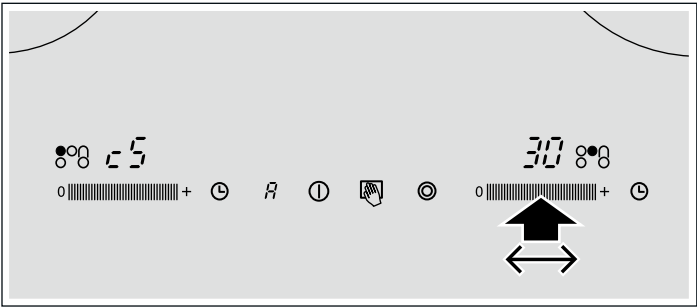
1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды.



На левом дисплее появляется **c 1**, а на правом — **0**.

3. Прикасайтесь к символу , пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.

4. Установите нужное значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Установка активизирована.

### Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

## Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

### Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин

- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

## Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

| Индикация         | Неисправность                                                                   | Способ устранения                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отсутствует.      | Прервана подача электроэнергии.                                                 | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.                                                                                                                              |
| <b>E</b> мигает   | Влага или посторонний предмет на панели управления.                             | Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.                                                                                                                                                             |
| <b>Er</b> + число | Неисправность электронного блока.                                               | Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы. |
| <b>F2</b>         | Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.                | Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*                                                                                                                            |
| <b>F4</b>         | Электронный блок перегрелся и отключил все конфорки.                            | Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*                                                                                                                      |
| <b>F8</b>         | Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась. | Вы в любой момент можете снова включить конфорку.                                                                                                                                                                              |

\* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на неё.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági útmutató</b> .....                         | <b>31</b> |
| A sérülések okai .....                                   | 32        |
| <b>Környezetvédelem</b> .....                            | <b>33</b> |
| Környezetkímélő ártalmatlanítás .....                    | 33        |
| Energiatakarékossági ötletek .....                       | 33        |
| <b>A készülék megismerése</b> .....                      | <b>33</b> |
| A kezelőfelület .....                                    | 33        |
| Főzőhelyek .....                                         | 33        |
| Maradék hő-kijelzés .....                                | 34        |
| <b>A főzőfelület beállítása</b> .....                    | <b>34</b> |
| Főzőfelület be- és kikapcsolása.....                     | 34        |
| Főzőhely beállítása .....                                | 34        |
| Főzési táblázat.....                                     | 34        |
| <b>Forraló-elektronika</b> .....                         | <b>35</b> |
| Forraló-elektronika beállítása.....                      | 35        |
| Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához..... | 36        |
| Tanácsok a forraló-elektronika használatához .....       | 36        |
| <b>Gyerekzár</b> .....                                   | <b>36</b> |
| Gyerekzár be- és kikapcsolása.....                       | 36        |
| Automatikus gyerekzár .....                              | 36        |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Időzítés</b> .....                               | <b>37</b> |
| A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia..... | 37        |
| Automatikus időzítés .....                          | 37        |
| Konyhai óra.....                                    | 37        |
| <b>Automatikus időkorlát</b> .....                  | <b>37</b> |
| <b>Törlési védelem</b> .....                        | <b>37</b> |
| <b>Alapbeállítások</b> .....                        | <b>38</b> |
| Alapbeállítások megváltoztatása .....               | 38        |
| <b>Tisztítás és ápolás</b> .....                    | <b>39</b> |
| Üvegkerámia.....                                    | 39        |
| A főzőfelület kerete.....                           | 39        |
| <b>Üzemzavar elhárítása</b> .....                   | <b>39</b> |
| <b>Ügyfélszolgálat</b> .....                        | <b>39</b> |

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)** és az Online-Shop-ban: **[www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)** talál.

## **⚠ Biztonsági útmutató**

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és a szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg későbbre vagy a következő tulajdonos részére.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül.

A készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást soha nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

### **Tűzveszély!**

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## Égésveszély!

- A főzőhelyek és a környezetük nagyon forró. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Ne engedjen 8 év alatti gyerekeket a főzőfelület közelébe.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## Áramütésveszély!

- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A gőzzel való tisztítás áramütést okozhat. Ne használjon gőztisztítót.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék hibás, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.

## Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

## A sérülések okai

### Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.

- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

### Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

| Sérülések             | Okok                                                               | Intézkedés                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Foltfajták            | Kifutott ételek                                                    | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.   |
|                       | Alkalmatlan tisztítószer                                           | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon              |
| Karcolások            | Só, cukor és homok                                                 | Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként           |
|                       | Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát. | Ellenőrizze az edényt.                                            |
| Elszíneződések        | Alkalmatlan tisztítószer                                           | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon              |
|                       | Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)                         | Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat. |
| Kagylóformájú repedés | Cukor, magas cukortartalmú ételek                                  | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.   |

# Környezetvédelem

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

## Környezetkímélő ártalmatlanítás



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

## Energiatakarékossági ötletek

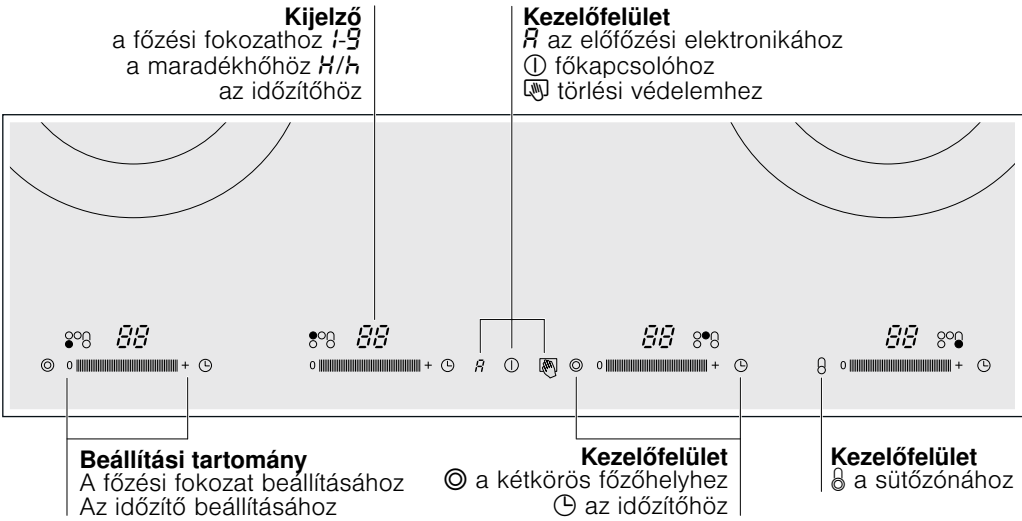
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt, anélkül hogy a fedőt felemelné.

- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Vegye figyelembe: Az edény gyártói gyakran az edények felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idő esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

# A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre vonatkozik. A 2. oldalon egy méreteket megadó típustáblázat található.

## A kezelőfelület



### Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

**Utasítás:** A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

## Főzőhelyek

| Főzőhely                                | Hozzákapcsolás és kikapcsolás                                                                                    |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⊙ Egykörös főzőhely                     |                                                                                                                  |
| ⊙ Kétkörös főzőhely                     | Érintse meg a ⊙ szimbólumot                                                                                      |
| 🔥 Kétkörös főzőhely, sütőzónás főzőhely | Érintse meg a 🔥 szimbólumot, a 2. fűtőkör hozzákapcsol.<br>Érintse meg a 🔥 szimbólumot, a sütőzóna hozzákapcsol. |

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.

Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja

## Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

## A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelző világít. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot mindaddig, amíg a főkapcsoló feletti kijelző ki nem alszik. Az összes főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

**Utasítás:** A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

### Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

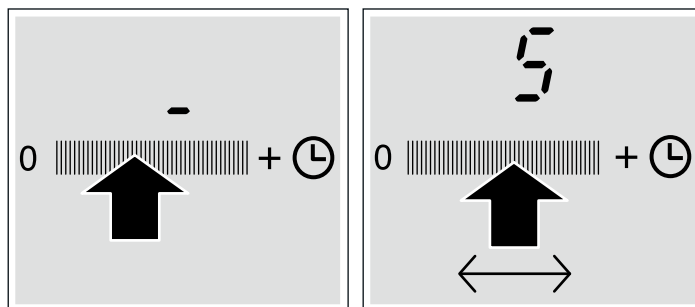
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

#### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a főzőhely beállítási tartományát a főzőhely kiválasztásához.

2. A következő 10 másodpercben léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt főzési fokozat a főzésifokozat-kijelzőn megjelenik.



#### A főzési fokozat megváltoztatása

Állítsa be a főzőhely beállítási tartományában az új főzési fokozatot.

#### Főzőhely kikapcsolása:

A főzőhely beállítási tartományt állítsa 0 -ra.

A főzőhely kikapcsol és 10 másodperccel később megjelenik a maradékhő-kijelzés.

**Utasítás:** A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolható.

### Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Sűrűn folyós ételek melegítéskor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

|                                                       | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési időtartam percben |
|-------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olvasztás</b>                                      |                      |                                |
| Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz                 | 1-2                  | -                              |
| Zselatin                                              | 1-2                  | -                              |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                    |                      |                                |
| Egytálétel(pl. lencsefőzelék)                         | 1-2                  | -                              |
| Tej**                                                 | 1.-2.                | -                              |
| A virslit vízben főzze meg**                          | 3-4                  | -                              |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                       |                      |                                |
| Mélyhűtött spenót                                     | 2.-3.                | 20-30 perc                     |
| Mélyhűtött pörkölt                                    | 2.-3.                | 10-15 perc                     |
| <b>Puhára párolás, főzés</b>                          |                      |                                |
| Gombóc                                                | 4.-5.                | 20-30 perc                     |
| Hal                                                   | 4-5*                 | 10-15 perc                     |
| Fehér mártások, pl. besamelmártás                     | 1-2                  | 3-6 perc                       |
| Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás | 3-4                  | 8-12 perc                      |

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

|                                                                                | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési időtartam percben |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                                                 |                      |                                |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)                                               | 2-3                  | 15-30 perc                     |
| Tejberizs                                                                      | 1.-2.                | 25-35 perc                     |
| Héjában főtt burgonya                                                          | 4-5                  | 25-30 perc                     |
| Sós burgonya                                                                   | 4-5                  | 15-25 perc                     |
| Tésztafélék, metélt                                                            | 6-7*                 | 6-10 perc                      |
| Egytálételek, levesek                                                          | 3.-4.                | 15-60 perc                     |
| Zöldség                                                                        | 2.-3.                | 10-20 perc                     |
| Zöldség, fagyasztott                                                           | 3.-4.                | 10-20 perc                     |
| Főzés kuktában                                                                 | 4-5                  | -                              |
| <b>Párolás</b>                                                                 |                      |                                |
| Göngyölt hús                                                                   | 4-5                  | 50-60 perc                     |
| Párolt sült                                                                    | 4-5                  | 60-100 perc                    |
| Pörkölt                                                                        | 2.-3.                | 50-60 perc                     |
| <b>Sütés**</b>                                                                 |                      |                                |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                                               | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Hússzelet, mélyhűtött                                                          | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Karaj, natúr vagy panírozott                                                   | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Steak (3 cm vastag)                                                            | 7-8                  | 8-12 perc                      |
| Szárnycs mellehúsa (2 cm vastag)                                               | 5-6                  | 10-20 perc                     |
| Szárnycs mellehúsa, fagyasztott                                                | 5-6                  | 10-30 perc                     |
| Hal és halfilé natúr                                                           | 5-6                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé panírozott                                                      | 6-7                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska                     | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Scampi és garnéla                                                              | 7-8                  | 4-10 perc                      |
| Serpenyőben készített ételek fagyasztva                                        | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Palacsinta                                                                     | 6-7                  | folyamatosan                   |
| Omlett                                                                         | 3.-4.                | folyamatosan                   |
| Tükörtojás                                                                     | 5-6                  | 3-6 perc                       |
| <b>Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süssé 1-2 l olajban**)</b> |                      |                                |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirke nugget                          | 8-9                  | -                              |
| Krokkett                                                                       | 7-8                  | -                              |
| Fasírt                                                                         | 7-8                  | -                              |
| Hús, pl. darabolt csirke                                                       | 6-7                  | -                              |
| Hal panírozva vagy sörtesztában                                                | 5-6                  | -                              |
| Zöldség, gomba panírozva vagy sörtesztában                                     | 5-6                  | -                              |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában          | 4-5                  | -                              |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                                                      |                      |                                |
| ** Fedő nélkül                                                                 |                      |                                |

## Forraló-elektronika

A forraló-elektronika a főzőhelyet a legnagyobb teljesítménnyel fűti fel, majd visszakapcsol az Ön által választott továbbfőzési fokozatra.

A beállított továbbfőzési fokozattól függ, hogy mennyi idő alatt melegszik fel a főzőhely.

### Forraló-elektronika beállítása

A forraló-elektronika csak a főzőhely bekapcsolása utáni első 30 másodpercben aktiválható:

1. A főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatának beállítása.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **R** szimbólumot.

A kijelzőn világít a **R** és a továbbfőzési fokozat. A forraló-elektronika aktiválva van.

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

## Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához

Az alábbi táblázatból megtudhatja, melyik ételhez használható a forraló-elektronika.

A kisebb megadott mennyiség a kisebb főzőhelyekre, a nagyobb mennyiség a nagyobb főzőhelyekre vonatkozik. A megadott értékek irányértékek.

| Étel forraló-elektronikával                                | Mennyiség    | Főzési fokozat | Teljes főzési idő percben |
|------------------------------------------------------------|--------------|----------------|---------------------------|
| <b>Melegítés</b>                                           |              |                |                           |
| Húsleves                                                   | 500 ml-1 l   | A 7-8          | 4-7 perc                  |
| Rántással készült leves                                    | 500 ml-1 l   | A 2-3          | 3-6 perc                  |
| Tej**                                                      | 200-400 ml   | A 1-2          | 4-7 perc                  |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                         |              |                |                           |
| Egytálétel(pl. lencsefőzelék)                              | 400-800 g    | A 1-2          | -                         |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                            |              |                |                           |
| Mélyhűtött spenót                                          | 300-600 g    | A 2.-3.        | 10-20 perc                |
| Mélyhűtött pörkölt                                         | 500 g-1 kg   | A 2.-3.        | 20-30 perc                |
| <b>Puhára párolás</b>                                      |              |                |                           |
| Hal                                                        | 300-600 g    | A 4-5*         | 20-25 perc                |
| <b>Főzés</b>                                               |              |                |                           |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)                           | 125-250 g    | A 2-3          | 20-25 perc                |
| Héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel                    | 750 g-1,5 kg | A 4-5          | 30-40 perc                |
| Sós burgonya 1-3 csésze vízzel                             | 750 g-1,5 kg | A 4-5          | 20-30 perc                |
| Zöldség 1-3 csésze vízzel                                  | 500 g-1 kg   | A 2.-3.        | 15-20 perc                |
| Mélyhűtött zöldség 1-3 csésze vízzel                       | 500 g-1 kg   | A 4.-5.        | 15-20 perc                |
| <b>Párolás</b>                                             |              |                |                           |
| Göngyölt hús                                               | 4 darab      | A 4-5          | 50-60 perc                |
| Párolt sült                                                | 1 kg         | A 4-5          | 80-100 perc               |
| <b>Sütés**</b>                                             |              |                |                           |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                           | 1-2          | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Karaj, natúr vagy panírozott                               | 1-2          | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Steak (3 cm vastag)                                        | 1-2          | A 7-8          | 8-12 perc                 |
| Hal és halfilé panírozott                                  | 1-2          | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska | 200-300 g    | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Palacsinta                                                 |              | A 6-7          | folyamatosan süsse        |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                                  |              |                |                           |
| ** Fedő nélkül                                             |              |                |                           |

## Tanácsok a forraló-elektronika használatához

A forraló-elektronika tápanyagokat kímélő és kevés vízzel történő főzést biztosít.

- A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.
- Fedje le az edényt egy fedővel.
- A forraló-elektronika nem alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, melyeket sok vízben kell főzni (pl. tészta).

## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A  szimbólum 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

### Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

# Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:

- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óraként.

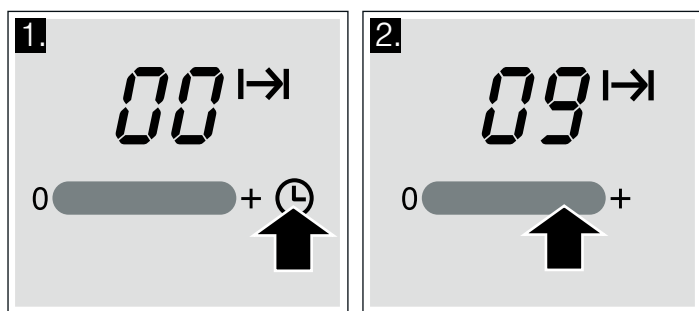
## A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

### Időtartam beállítása

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát . Az időzítéskijelzőn világít a és megjelenik a kijelzés.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3..... 10 perc.



3. A következő 10 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot elérte.

A beállított időtartam 10 másodpercre megjelenik és azután lefut.

### Automatikus beállítás

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti az 1-5 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan egy percre ugrik.

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti a 6-10 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan 99 percre ugrik.

### Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Hangjelzés hallható és a kijelzőn a 10 másodpercig világít. A kijelző

világít. Érintse meg a főzőhely beállítási tartományát. A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

### Időtartam korrigálása vagy törlése

Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát . A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

## Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előválaszthatja az időtartamot az összes főzőhelyhez. Egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előválasztott időtartam. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot, vagy kikapcsolhatja egy főzőhely automatikus időzítését: Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát . A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

## Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

A konyhai órát az összes kikapcsolt főzőhelyhez aktiválhatja.

### A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg a főzőhely-szimbólumot . A konyhai óra kijelzője világít. Az időzítés-kijelzőn világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

Néhány másodperc múlva az idő lefut.

### Az időtartam letelte után

Az idő letelte után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn világít a . A konyhai óra kijelzője világít. 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

### Az idő korrigálása

Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát . A beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa -ra.

**Utasítás:** Ha a konyhai órát beállította, a hozzá tartozó főzőhely lezárt állapotba kerül. A konyhai órát előbb ki kell kapcsolnia, a főzőhelyet csak ezután tudja beállítani.

# Automatikus időkorlát

Ha egy főzőhely sokáig üzemel, és Ön nem módosítja a beállítást, az automatikus időkorlát aktiválódik.

A főzőhely fűtése megszakad. A főzőhely-kijelzőn felváltva villog a és a maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra beállíthatja.

Az időkorlát aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

# Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A kezelőfelület 30 másodpercig le van

zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

# Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

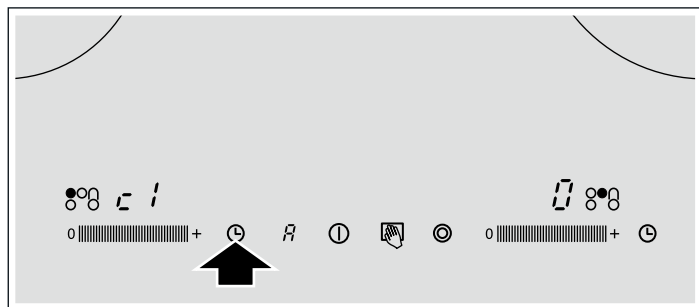
| Kijelző | Funkció                                                                                                                                                                         |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>Automatikus gyerekszár</b><br>Kikapcsolva.*<br>Bekapcsolva.                                                                                                                  |
|         | <b>Hangjelzés</b><br>Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva.<br>Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.<br>Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.* |
|         | <b>Automatikus időzítés</b><br>Kikapcsolva.<br>Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak                                                                                   |
|         | <b>Időzítés-vége hangjelzés időtartama</b><br>10 másodperc.*<br>30 másodperc<br>1 perc.                                                                                         |
|         | <b>Fűtőkörök hozzákapcsolása</b><br>Kikapcsolva.<br>Bekapcsolva.<br>Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*                                                            |
|         | <b>Visszaállítás alapbeállításra</b><br>Kikapcsolva.<br>Bekapcsolva.                                                                                                            |

\* Alapbeállítás

## Alapbeállítások megváltoztatása

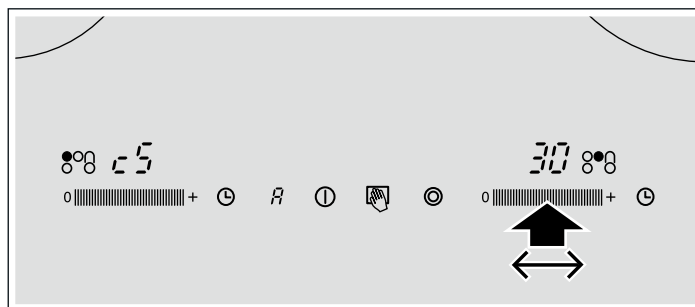
A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

- Kapcsolja be a főzőfelületet.
- A következő 10 másodpercben érintse meg a szimbólumot 4 másodpercig.



A bal kijelzőn megjelenik a , a jobb kijelzőn a .

- Érintse meg a szimbólumot mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
- A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



- Érintse meg a szimbólumot 4 másodpercig.  
A beállítás aktiválódott.

### Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

# Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.  
Alkalmas tisztító- és ápolószerek az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

## Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égne rá.  
Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.  
Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószeret használjon.  
Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.  
Soha ne használjon:

- higítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer

- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.  
Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

## A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószer.
- Ne használja az üvegkaparót.

# Üzemzavar elhárítása

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat.

| Kijelző         | Hiba                                                             | Intézkedés                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nincs           | Az áramellátás megszakadt.                                       | Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.                                                                                     |
| <b>E</b> villog | A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.                 | Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.                                                                                                                                                      |
| <b>E</b> + szám | Zavar az elektronikában.                                         | Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot. |
| <b>F2</b>       | Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet. | Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.*                                                                                                          |
| <b>F4</b>       | Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.    | Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely tetszőleges kezelőfelületét.*                                                                                                         |
| <b>F8</b>       | A főzőhely túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.                     | A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.                                                                                                                                                                            |

\* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

# Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

## E-szám és FD-szám:

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.  
Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

## Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerezni.



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



9000667287 910420