



SIEMENS

Płyta grzejna

Варочная панель

Főzőfelület

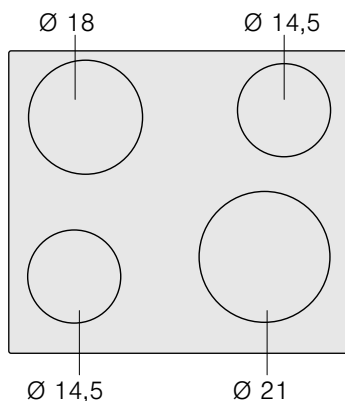
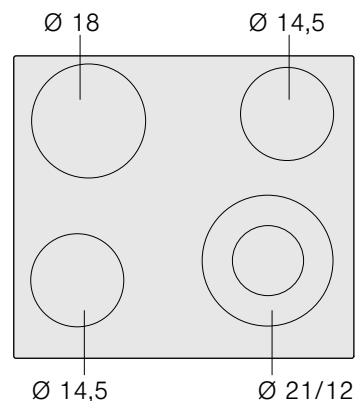
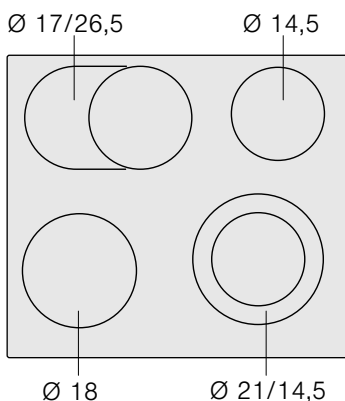
Plită

ET6..NE17., ET6..NF17., ET6..NN17.

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

|    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| pl | Instrukcja obsługi . . . . .        | 2  |
| ru | Правила пользования . . . . .       | 15 |
| hu | Használati utasítás . . . . .       | 27 |
| ro | Instrucțiuni de utilizare . . . . . | 39 |

Register  
your  
product  
online

**ET6..NE17.****ET6..NF17.****ET6..NN17.**

## Spis treści

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....</b>                        | <b>3</b>  |
| Przyczyny uszkodzeń .....                                              | 4         |
| <b>Ochrona środowiska .....</b>                                        | <b>4</b>  |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego ..... | 4         |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....                         | 4         |
| <b>Opis urządzenia .....</b>                                           | <b>5</b>  |
| Panel sterowania .....                                                 | 5         |
| Pola grzejne .....                                                     | 5         |
| Wskaźnik ciepła resztkowego .....                                      | 5         |
| <b>Nastawianie płyty grzejnej .....</b>                                | <b>6</b>  |
| Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej .....                            | 6         |
| Nastawianie pola grzejnego .....                                       | 6         |
| Tabela gotowania .....                                                 | 6         |
| <b>Elektroniczny układ krótkiego gotowania .....</b>                   | <b>7</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         |
| Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi .....                        | 9         |
| <b>Automatyczne ograniczenie czasu .....</b>                           | <b>9</b>  |
| <b>Blokada ustawień .....</b>                                          | <b>9</b>  |
| <b>Ustawienia podstawowe .....</b>                                     | <b>9</b>  |
| Zmiana ustawień podstawowych .....                                     | 9         |
| <b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>                                 | <b>10</b> |
| Ceramika szklana .....                                                 | 10        |
| Rama płyty grzejnej .....                                              | 10        |

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>Usuwanie usterek .....</b> | <b>11</b> |
| <b>Serwis .....</b>           | <b>11</b> |
| <b>Potrawy testowe .....</b>  | <b>12</b> |

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 bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

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 osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

### 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, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć

bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

## 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.

### Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

| Uszkodzenie   | Przyczyna                                                      | Środek zaradczy                                                                       |
|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Plamy         | Potrawy, które wykipsały                                       | 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.          |

## Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

- 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.

## Ochrona środowiska

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

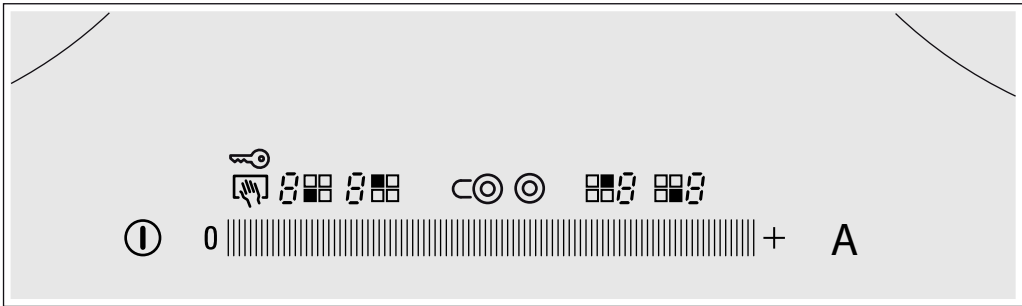
- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest znacznie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zagłębienie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i 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 niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- Garnek powinien zakrywać możliwie największą powierzchnię pola grzejnego.

- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wybrać odpowiedni stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Ustawiając zbyt wysoki stopień mocy grzania do dalszego gotowania marnuje się energię.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

# Opis urządzenia

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

## Panel sterowania



| Wskaźniki |                                         |
|-----------|-----------------------------------------|
| I-S       | Stopnie mocy grzania                    |
| H/h       | Ciepło resztkowe                        |
| R         | Elektroniczny układ krótkiego gotowania |

| Powierzchnie obsługi |                                         |
|----------------------|-----------------------------------------|
| ⓘ                    | Włącznik główny                         |
| A                    | Elektroniczny układ krótkiego gotowania |
| ■ ■                  | Wybór pola grzejnego                    |
| 🔑                    | Zabezpieczenie przed dziećmi            |
| 🔒                    | Blokada ustawień                        |

| Powierzchnie obsługi |                    |
|----------------------|--------------------|
| 0       +            | Strefa nastawiania |
| ⌂ lub ⌂              | Włączanie stref    |

- Wskazówki**
- Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.
  - Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
  - Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

## Pola grzejne

| Pole grzejne | Włączanie i wyłączanie                                           |
|--------------|------------------------------------------------------------------|
| ○            | Pole jednostrefowe                                               |
| ⦿            | Pole dwustrefowe<br>Wybrać pole grzejne, dotknąć symbolu ⌂ lub ⌂ |
| ⌂            | Strefa smażenia<br>Wybrać pole grzejne, dotknąć symbolu ⌂        |

Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik W przypadku urządzeń z możliwością wielostopniowego włączania stref wskaźnik świeci się tylko, gdy wybrane jest pole grzejne.

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. Świeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki 0. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol ①, aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną w wystarczającym stopniu.

### Wskazówki

- Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzejna zostanie ponownie włączona, rozpoczyna ona pracę z poprzednimi ustawieniami.

## 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.

## Tabela gotowania

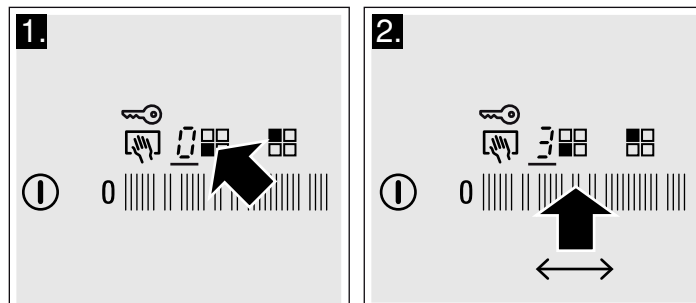
W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

## Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol ①, aby wybrać pole grzejne.  
Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się 0, pod wskaźnikiem stopnia mocy grzania świeci się 0.
2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



## Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania nastawić żądany stopień mocy grzania.

## Wyłączanie pola grzejnego

Wybrać pole grzejne za pomocą symbolu ①. W strefie nastawiania wybrać 0. Po ok. 10 sekundach pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

### Wskazówki

- Ostatnio nastawione pole grzejne pozostaje aktywowane. Można je ustawić bez dokonywania nowego wyboru.
- Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy najwyższej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

|                                                        | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                                     |                                            |                             |
| Czekolada, kuwertura                                   | 1-1                                        | -                           |
| Masło, miód, 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                                        | 10-20 min                   |
| Gulasz mrożony                                         | 2-3                                        | 20-30 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 bearnaise, sos holenderski       | 3-4                                        | 8-12 min                    |

\* Dalsze gotowanie bez pokrywki

\*\* Bez pokrywki

\*\*\* Często obracać

|                                                                                                  | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>                                                   |                                            |                             |
| Ryż (z dwiema miarkami wody)                                                                     | 2-3                                        | 15-30 min                   |
| Ryż na mleku                                                                                     | 1-2                                        | 35-45 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                   |
| <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                    |
| Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***                                                   | 4-5                                        | 30-40 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                                        | -                           |
| 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                                                                                  |                                            |                             |
| *** Często obracać                                                                               |                                            |                             |

## 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. Dotknąć symbol A.

Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany. Na wskaźniku migają na przemian **A** i stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Po krótkim gotowaniu na wskaźniku 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.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

| 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 sztuki   | A 6-7                | 8-12 min                  |
| Kotlet, naturalny lub panierowany                                 | 1-2 sztuki   | A 6-7                | 8-12 min                  |
| Stek (3 cm grubości)                                              | 1-2 sztuki   | A 7-8                | 8-12 min                  |
| Ryba i filet rybny, panierowane                                   | 1-2 sztuki   | 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. Lampka kontrolna nad symbolem  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.

## Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, 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 wprowadzić 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 . Rozbrzmiewa sygnał. Świeci się lampka kontrolna nad symbolem . Pulpit obsługi jest

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

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

## Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

| Wskaźnik                                                                           | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b><br> Wyl.*<br> Wł.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Sygnał</b><br> Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał włącznika głównego pozostaje włączony).<br> Włączony jest tylko sygnał błędnej obsługi.<br> Włączony jest tylko sygnał potwierdzający.<br> Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są włączone.* |
|  | <b>Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych</b><br> Wyl.<br> Wł.<br> Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Czas wyboru pola grzewczego</b><br> Nieograniczony: Wprowadzenie ustawień ostatnio wybranego pola grzewczego jest możliwe w każdej chwili bez konieczności ponownego wyboru.*<br> Wprowadzenie ustawień ostatnio wybranego pola grzewczego jest możliwe w ciągu 10 sekund po dokonaniu wyboru pola, po upływie tego czasu należy ponownie wybrać pole grzewcze przed wprowadzeniem ustawień.                                                                     |
|  | <b>Przywracanie ustawienia podstawowego</b><br> Wyl.*<br> Wł.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

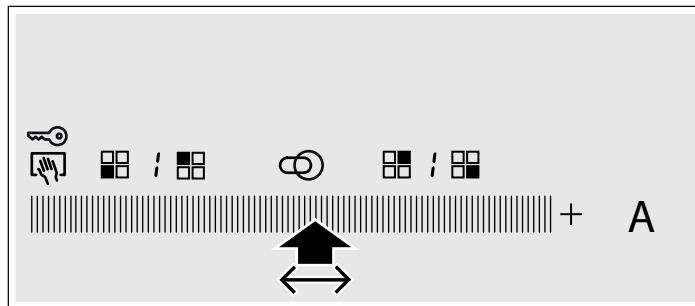
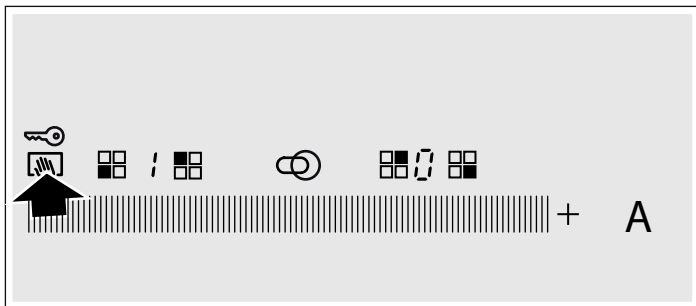
\*Ustawienie podstawowe

## Zmiana ustawień podstawowych

Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzejną.

2. W ciągu następnych 10 sekund dotykać symbolu  przez 4 sekundy



Na wyświetlaczu po lewej stronie miga na zmianę **C** i **I**, a na wyświetlaczu po prawej stronie świeci się **A**.

3. Dotykać symbolu  tyle razy, aż na wyświetlaczu po lewej stronie pojawi się żądane wskazanie.

4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wartość.

5. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

### Wyłączanie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzejną 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.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

### Rama płyty grzejnej

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

- Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

# Usuwanie usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobne błędy. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Układ elektroniczny płyty grzejnej znajduje się pod pulpitem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby zapobiec przegrzaniu układu elektronicznego, pola grzejne są w razie potrzeby automatycznie wyłączane. Wskaźnik **F2**, **F4**, lub **F5** pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego **H** lub **h**.

| Wskazanie                                                             | Usterka                                                                                                                                                                     | Rozwiązanie problemu                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brak                                                                  | Przerwa w zasilaniu.                                                                                                                                                        | Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu. |
| Wszystkie wskaźniki migają                                            | Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.                                                                                                           | Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.                                                                                              |
| <b>F2</b>                                                             | Kilka pól grzejnych działało przez dłuższy czas z zastosowaniem dużej mocy. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy <b>F2</b> zgaśnie, układ elektroniczny wystarczająco ostygł. Można kontynuować gotowanie.      |
| <b>F4</b>                                                             | Mimo wyłączenia przez <b>F2</b> , układ elektroniczny wciąż się nagrzewa. Dlatego wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.                                                 | Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F4</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.                                              |
| <b>F5</b> i stopień mocy grzania migają na zmianę. Rozbrzmiewa sygnał | Ostrzeżenie: w pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.                                                              | Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.                                                                                 |
| <b>F5</b> i sygnał dźwiękowy                                          | W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.                               | Usunąć garnek. Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F5</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.                               |
| <b>F8</b>                                                             | Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.                                                                                                                      | Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.                                                                                                                   |

## 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 usterki

**PL** 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

# Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane w tabeli dotyczą naczyń firmy Schulte-Ufer (4-częściowy komplet garnków indukcyjnych HZ 390042) o następujących wymiarach:

- rondel Ø 16 cm, 1,2 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 16 cm, 1,7 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 22 cm, 4,2 l, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm
- patelnia Ø 24 cm, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

| Potrawy testowe                                                                                                  | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                     | Dalsze gotowanie                                                                                    |                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
|                                                                                                                  | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)              | Pokrywa                                                                                             | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Pokrywa |
| <b>Roztapianie czekolady</b>                                                                                     |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Naczynie: rondel                                                                                                 |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym Ø 14,5 cm                            | -                                | -                                   | -                                                                                                   | 1.                                         | Nie     |
| <b>Podgrzewanie i utrzymanie temperatury zupy z soczewicy</b>                                                    |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Naczynie: garnek                                                                                                 |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| <i>Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550</i>                                                                |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Temperatura początkowa 20 °C                                                                                     |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Ilość 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm                                                                            | 9                                | ok. 2:00 bez mieszania              | Tak                                                                                                 | 1.                                         | Tak     |
| Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                                                 | 9                                | ok. 2:00 bez mieszania              | Tak                                                                                                 | 1.                                         | Tak     |
| <i>Zupa z soczewicy z puszki</i>                                                                                 |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| np. zupa z soczewicy z kielbaskami firmy Erasco:                                                                 |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Temperatura początkowa 20 °C                                                                                     |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Ilość 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm                                                                            | 9                                | ok. 2:00<br>(zamieszać po ok. 1:30) | Tak                                                                                                 | 1.                                         | Tak     |
| Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                                                | 9                                | ok. 2:30<br>(zamieszać po ok. 1:30) | Tak                                                                                                 | 1.                                         | Tak     |
| <b>Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego</b>                                                              |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Naczynie: rondel                                                                                                 |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Temperatura mleka: 7° C                                                                                          |                                  |                                     |                                                                                                     |                                            |         |
| Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm | 9 <sup>2</sup>                   | ok. 5:20                            | Nie                                                                                                 | 1 <sup>1, 3</sup>                          | Nie     |
|                                                                                                                  |                                  |                                     | <sup>1</sup> Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty               |                                            |         |
|                                                                                                                  |                                  |                                     | <sup>2</sup> Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia                      |                                            |         |
|                                                                                                                  |                                  |                                     | <sup>3</sup> Po zagotowaniu sosu beszamelowego gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając |                                            |         |

## Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą

Naczynie: garnek

Temperatura mleka: 7° C

| Potrawy testowe                                                                                                                              | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                                                                                                                                                                                                                   |         | Dalsze gotowanie                               |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------|---------|
|                                                                                                                                              | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)                                                                                                                                                                                                            | Pokrywa | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania     | Pokrywa |
| Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm              | 9                                | ok. 6:45<br>Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól<br>Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut | Nie     | 2<br><br>Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać | Tak     |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | ok. 7:20<br>Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól<br>Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut | Nie     | 2<br><br>Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać | Tak     |

#### Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywy

Naczynie: garnek

Temperatura mleka: 7° C

Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm

9

ok. 7:30

Nie

2

Nie

Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut

Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

9

ok. 8:00

Nie

2

Nie

Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut

#### Gotowanie ryżu

Naczynie: garnek

Temperatura wody 20° C

Przepis zgodny z normą DIN 44550: 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm

9

ok. 2:48

Tak

2

Tak

Przepis zgodny z normą DIN 44550: 250 g ryżu długoziarnistego, 600 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

9

ok. 3:15

Tak

2.

Tak

#### Smażenie steków z polędwicy wieprzowej

Naczynie: patelnia

Temperatura początkowa steków z polędwicy: 7° C

| Potrawy testowe                                                                                                                           | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                           |         | Dalsze gotowanie                              |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------|---------|
|                                                                                                                                           | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)                    | Pokrywa | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania    | Pokrywa |
| Ilość: 3 steki z polędwicy (waga całkowita ok. 300 g, ok. 1 cm grubości), 15 g oleju słonecznikowego na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm  | 9                                | ok. 2:40                                  | Nie     | 7                                             | Nie     |
| <b>Smażenie naleśników</b>                                                                                                                |                                  |                                           |         |                                               |         |
| Naczynie: patelnia                                                                                                                        |                                  |                                           |         |                                               |         |
| Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2                                                                                                     |                                  |                                           |         |                                               |         |
| Ilość: 55 ml ciasta na naleśniki na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                                                      | 9                                | ok. 2:40                                  | Nie     | 6 lub 6. w zależności od stopnia zrumienienia | Nie     |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych</b>                                                                                      |                                  |                                           |         |                                               |         |
| Naczynie: garnek                                                                                                                          |                                  |                                           |         |                                               |         |
| Ilość: 1,8 kg oleju słonecznikowego, na porcję: 200 g frytek mrożonych (np. McCain 123 Frytki proste) na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | Aż temperatura oleju wynosić będzie 180°C | Nie     | 9                                             | Nie     |

W przypadku przeprowadzania prób na polu grzejnym Ø 18 cm o mocy znamionowej 1500 W, czas krótkiego gotowania wydłuża się o ok. 20%, a stopień mocy grzania do dalszego gotowania zwiększa się o jeden stopień.

# Оглавление

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Правила техники безопасности</b> .....                         | <b>15</b> |
| Причины повреждений.....                                          | 16        |
| <b>Охрана окружающей среды</b> .....                              | <b>17</b> |
| Правильная утилизация упаковки.....                               | 17        |
| Рекомендации по экономии электроэнергии.....                      | 17        |
| <b>Знакомство с прибором</b> .....                                | <b>17</b> |
| Панель управления.....                                            | 17        |
| Конфорки.....                                                     | 18        |
| Индикатор остаточного тепла.....                                  | 18        |
| <b>Настройка варочной панели</b> .....                            | <b>18</b> |
| Включение и выключение варочной панели.....                       | 18        |
| Регулировка конфорок.....                                         | 18        |
| Таблица приготовления.....                                        | 19        |
| <b>Электроника контроля закипания</b> .....                       | <b>20</b> |
| Регулировка электроники контроля закипания.....                   | 20        |
| Таблица приготовления для электроники контроля закипания.....     | 20        |
| Рекомендации по использованию электроники контроля закипания..... | 21        |
| <b>Блокировка для безопасности детей</b> .....                    | <b>21</b> |

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| Включение и выключение блокировки для безопасности детей..... | 21        |
| Автоматическая блокировка для безопасности детей.....         | 21        |
| <b>Автоматическое ограничение времени</b> .....               | <b>22</b> |
| <b>Защита при вытирании</b> .....                             | <b>22</b> |
| <b>Базовые установки</b> .....                                | <b>22</b> |
| Изменение базовых установок.....                              | 23        |
| <b>Очистка и уход</b> .....                                   | <b>23</b> |
| Стеклокерамика.....                                           | 23        |
| Рама варочной панели.....                                     | 23        |
| <b>Устранение неисправностей</b> .....                        | <b>23</b> |
| <b>Сервисная служба</b> .....                                 | <b>24</b> |
| <b>Контрольные блюда</b> .....                                | <b>24</b> |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://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.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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 лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### 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 соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## 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.

### 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.                 |

## Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Опасность травмирования!

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

- 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.

# Охрана окружающей среды

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Рекомендации по экономии электроэнергии

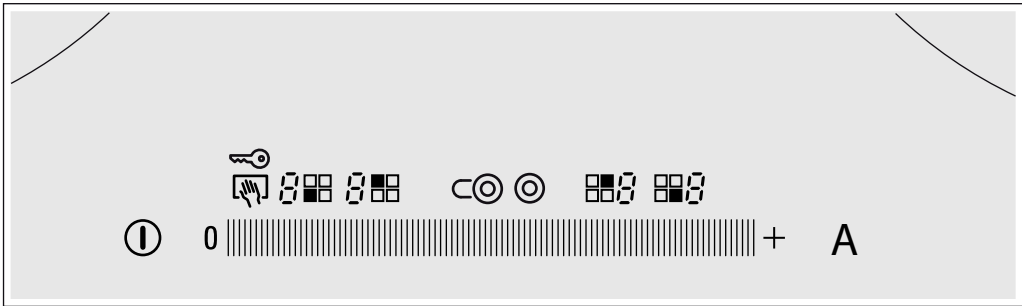
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклопанель позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.

- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды 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 объемов 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.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой степени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

# 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



| Индикаторы |                                |
|------------|--------------------------------|
| I-9        | Ступени нагрева конфорок       |
| H/H        | Остаточное тепло               |
| A          | Электроника контроля закипания |

| Панель управления |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| ⓘ                 | Главный выключатель               |
| A                 | Электроника контроля закипания    |
| ⏏                 | Выбор конфорки                    |
| 🔒                 | Блокировка для безопасности детей |
| 👉                 | Защита при вытирании              |
| 0       +         | Зона настройки                    |
| ⦿ или ⦿           | Подключение зон                   |

### Указания

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

## Конфорки

| Конфорка | Подключение и отключение                           |
|----------|----------------------------------------------------|
| ○        | Одноконтурная конфорка                             |
| ◎        | Двухконтурная конфорка                             |
| ☼        | Зона нагрева для жаровни                           |
|          | Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ☼ или ◎. |
|          | Выберите конфорку, прикоснитесь к символу ☼.       |

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор. В приборах с возможностью комбинированного подключения зон индикатор загорается только тогда, когда конфорка выбрана.

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 звуковой сигнал. Индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы **h** загораются. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не погаснут. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

#### Указания

- Варочная панель автоматически выключается примерно через 20 секунд после выключения всех конфорок.
- Установки сохраняются ещё в течение 4 секунд после выключения. Если в это время снова включить варочную панель, она начнёт работать с прежними установками.

### Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

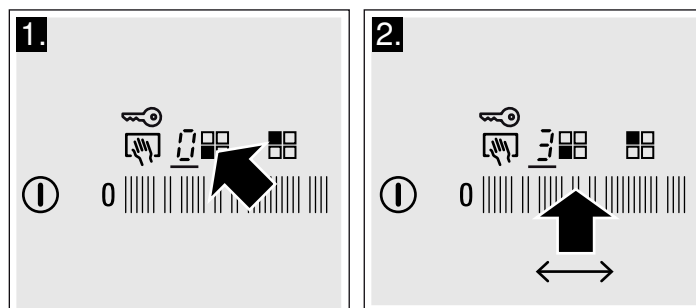
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

### Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу **☼** для выбора конфорки. На индикаторе ступени нагрева конфорки загорается **h**, а под индикатором загорается **\_**.
2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



### Изменение ступени нагрева конфорки

Выберите конфорку и установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

### Выключение конфорки

Выберите конфорку с помощью символа **☼**. Установите 0 в зоне настройки. Прим. через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

#### Указания

- Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.

## Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

Время приготовления и степень нагрева конфорки зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

Используйте для варки степень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

|                                                       | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|-------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Растапливание</b>                                  |                         |                                                                 |
| Шоколад, шоколадная глазурь                           | 1-1.                    | -                                                               |
| Сливочное масло, мед, 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                     | 10-20 мин                                                       |
| Гуляш глубокой заморозки                              | 2-3                     | 20-30 мин                                                       |
| <b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>     |                         |                                                                 |
| Клётчки, 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, приготовление на пару, тушение</b>          |                         |                                                                 |
| Рис (в двойном объёме воды)                           | 2-3                     | 15-30 мин                                                       |
| Молочный рис                                          | 1-2                     | 35-45 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

\*\*\* Чаше переворачивайте

|                                                                                                    | 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 и без нее***                                                                  | 6-7                     | 8-12 мин                                                        |
| Стейк (3 см толщиной)                                                                              | 7-8                     | 8-12 мин                                                        |
| Шницели по-гамбургски, фрикадельки (3 см толщиной)***                                              | 4-5                     | 30-40 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                     | -                                                               |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками                                                                 | 6-7                     | -                                                               |
| Рыба в панировке или в 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                                                                                      |                         |                                                                 |
| *** Чаше переворачивайте                                                                           |                         |                                                                 |

## 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:

### 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

1. Выберите требуемую степень слабого нагрева для конфорки.

2. Прикоснитесь к символу A.

Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигают символ **A** и выбранная степень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень слабого нагрева.

большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Периодически перемешивайте густые блюда.

| 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                        |

\* Приготовление на медленном огне без крышки

\*\* Без крышки

| Блюда для электроники контроля закипания                                    | Объём        | Степень нагрева конфорки | Общее время приготовления, 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 шт.      | A 6-7                    | 8-12 мин                       |
| Отбивная в панировке или без неё                                            | 1-2 шт.      | A 6-7                    | 8-12 мин                       |
| Стейк (3 см толщиной)                                                       | 1-2 шт.      | A 7-8                    | 8-12 мин                       |
| Рыба и рыбное филе в панировке                                              | 1-2 шт.      | 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 прим. 4 секунды. Индикаторная лампочка над символом  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте прим. 4 секунды. 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».

## Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени без изменения установок, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ **F 8** и индикатор 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 степени 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 сигнал. Над символом  загорается индикаторная лампочка. 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.

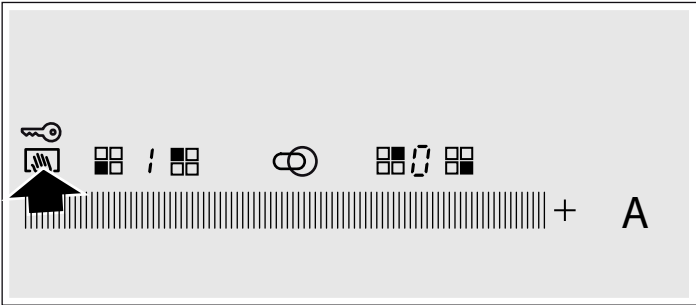
| Индикация                                                                                                                                                              | Функция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b><br> Выключено.*<br> Включено.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | <b>Звуковой сигнал</b><br> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).<br> Включён только сигнал сообщения об ошибке.<br> Включён только сигнал подтверждения.<br> Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.* |
|   | <b>Подключение нагревательных контуров</b><br> Выключено.<br> Включено.<br> Последняя установка перед выключением конфорки.**                                                                                                                                                                                                                                                    |
|   | <b>Время выбора конфорки</b><br> Не ограничено: Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*<br> После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку.                                                                                                                                                                           |
|   | <b>Восстановление базовых установок</b><br> Выключено.*<br> Включено.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\*Базовая установка

## Изменение базовых установок

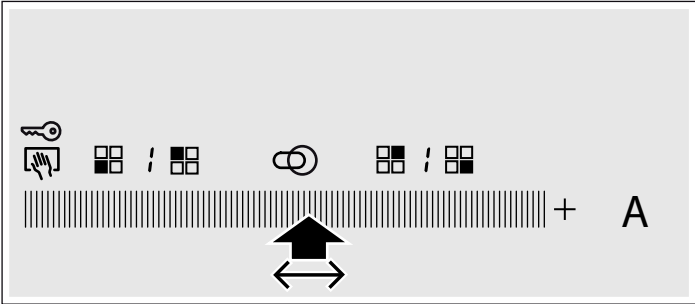
Варочная панель должна быть выключена.

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



На левом дисплее поочередно мигают символы **E** и **I**, а на правом горит символ **A**.

- 3. Прикасайтесь к символу , пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
- 4. Установите требуемое 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.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

## Устранение неисправностей

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.

Электроника вашей варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой области может сильно повышаться.

Чтобы электроника не перегрелась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация **F2**, **F4** или **F5** появляется поочередно с индикацией остаточного тепла **H** или **h**.

| Индикация             | Неисправность                                                                                                            | Способ устранения                                                                                                                                                   |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отсутствует           | Нарушение подачи напряжения.                                                                                             | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.                                                                      |
| Все индикаторы мигают | Влага или посторонний предмет на панели управления.                                                                      | Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.                                                                                                  |
| <b>F2</b>             | Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если <b>F2</b> гаснет, то электроника достаточно остыла. Можно продолжать приготовление пищи. |

| Индикация                                                                      | Неисправность                                                                                                         | Способ устранения                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>F4</i>                                                                      | Несмотря на отключение конфорки через <i>F2</i> электроника продолжала нагреваться. Поэтому все конфорки отключились. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если <i>F4</i> гаснет, можно продолжать приготовление пищи.                   |
| Поочерёдно мигают <i>F5</i> и степень нагрева конфорки. Слышен звуковой сигнал | Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электроники.                    | Снимите кастрюлю. Сразу после этого гаснет индикация о неисправности. Можно продолжать приготовление пищи.                                          |
| <i>F5</i> со звуковым сигналом                                                 | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электроники от перегрева конфорка отключилась.        | Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если <i>F5</i> гаснет, можно продолжать приготовление пищи. |
| <i>F8</i>                                                                      | Конфорка была слишком долго включена и отключилась.                                                                   | Вы в любой момент можете снова включить конфорку.                                                                                                   |

## Сервисная служба

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.                                                                                                  | уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.                                                                                                                |
| <b>Номер E и номер FD</b>                                                                                                                                                           | <b>Заявка на ремонт и консультация при неполадках</b>                                                                                                                                      |
| 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. | Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.                                                                                                            |
| Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным                                                                      | Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей. |

## Контрольные блюда

|                                                                                                                                                     |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.                                                    | ■ Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см |
| Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов HZ 390042) со следующими размерами: | ■ Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см          |
|                                                                                                                                                     | ■ Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см                   |
|                                                                                                                                                     | ■ Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см                         |

| Контрольные блюда                                                                        | Разогревание / доведение до кипения |                              |        | Приготовление на медленном огне |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|--------|---------------------------------|--------|
|                                                                                          | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)  | Крышка | Степень слабого нагрева         | Крышка |
| <b>Растапливание шоколада</b>                                                            |                                     |                              |        |                                 |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой                                                                |                                     |                              |        |                                 |        |
| Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø 14,5 см | -                                   | -                            | -      | 1.                              | Нет    |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлебки</b>                |                                     |                              |        |                                 |        |
| Посуда: кастрюля                                                                         |                                     |                              |        |                                 |        |
| Чечевичная похлебка согласно DIN 44550                                                   |                                     |                              |        |                                 |        |
| Начальная температура 20°C                                                               |                                     |                              |        |                                 |        |
| Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см                                                 | 9                                   | Прим. 2:00 без перемешивания | Да     | 1.                              | Да     |
| Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см                                         | 9                                   | Прим. 2:00 без перемешивания | Да     | 1.                              | Да     |

| Контрольные блюда                                                                                                               | Разогревание / доведение до кипения |                                                                                                                                                                                                                           |        | Приготовление на медленном огне                                                                                              |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                 | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                                                                                                                                                                                               | Крышка | Степень слабого нагрева                                                                                                      | Крышка |
| <i>Чечевичная похлебка, как консервированный продукт</i>                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:                                                                                   |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Начальная температура 20°C                                                                                                      |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см                                                                                        | 9                                   | Прим. 2:00<br>(перемешать примерно через 1:30)                                                                                                                                                                            | Да     | 1.                                                                                                                           | Да     |
| Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см                                                                               | 9                                   | прибл. 2:30<br>(перемешать примерно через 1:30)                                                                                                                                                                           | Да     | 1.                                                                                                                           | Да     |
| <b>Легкое кипячение соуса бешамель</b>                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой                                                                                                       |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см                        | 9 <sup>2</sup>                      | Прим. 5:20                                                                                                                                                                                                                | Нет    | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                            | Нет    |
|                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        | <sup>1</sup> Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты                                |        |
|                                                                                                                                 |                                     | <sup>2</sup> Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения                                                                                                                             |        |                                                                                                                              |        |
|                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        | <sup>3</sup> После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая |        |
| <b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой</b>                                                       |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см           | 9                                   | Прим. 6:45<br><br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль<br><br>Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин | Нет    | 2                                                                                                                            | Да     |
|                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        | Через 10 минут перемешать молочный рис                                                                                       |        |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9                                   | Прим. 7:20<br><br>Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль<br><br>Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин | Нет    | 2                                                                                                                            | Да     |
|                                                                                                                                 |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        | Через 10 минут перемешать молочный рис                                                                                       |        |
| <b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки</b>                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |
| Температура молока: 7 °C                                                                                                        |                                     |                                                                                                                                                                                                                           |        |                                                                                                                              |        |

| Контрольные блюда                                                                                                                                               | Разогревание / доведение до кипения |                                                                                                                                                                                                             |        | Приготовление на медленном огне                  |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                                 | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                                                                                                                                                                                 | Крышка | Степень слабого нагрева                          | Крышка |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см                                           | 9                                   | Прим. 7:30<br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева.<br>Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет    | 2                                                | Нет    |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см                                   | 9                                   | Прим. 8:00<br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева.<br>Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет    | 2                                                | Нет    |
| <b>Варка риса</b>                                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Температура воды 20 °С                                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Рецепт согласно DIN 44550:<br>125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см                                                       | 9                                   | Прим. 2:48                                                                                                                                                                                                  | Да     | 2                                                | Да     |
| Рецепт по DIN 44550:<br>250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см                                                     | 9                                   | прибл. 3:15                                                                                                                                                                                                 | Да     | 2.                                               | Да     |
| <b>Жарение стейков из свиного филе</b>                                                                                                                          |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Посуда: сковорода                                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °С                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Количество: 3 филейных стейка (общий вес прибл. 300 г, толщина прибл. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см                            | 9                                   | прибл. 2:40                                                                                                                                                                                                 | Нет    | 7                                                | Нет    |
| <b>Жарение блинов</b>                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Посуда: сковорода                                                                                                                                               |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Рецепт согласно DIN EN 60350-2                                                                                                                                  |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см                                                                                                  | 9                                   | прибл. 2:40                                                                                                                                                                                                 | Нет    | 6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания | Нет    |
| <b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Посуда: кастрюля                                                                                                                                                |                                     |                                                                                                                                                                                                             |        |                                                  |        |
| Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9                                   | Пока температура масла не достигнет 180 °С                                                                                                                                                                  | Нет    | 9                                                | Нет    |

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прибл. на 20%, а степень слабого нагрева - на одну ступень.

# Tartalomjegyzék

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági útmutató</b> .....                          | <b>27</b> |
| A sérülések okai .....                                    | 28        |
| <b>Környezetvédelem</b> .....                             | <b>29</b> |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....                | 29        |
| Energiatakarékossági ötletek .....                        | 29        |
| <b>A készülék megismerése</b> .....                       | <b>29</b> |
| Kezelőfelület.....                                        | 29        |
| Főzőhelyek .....                                          | 30        |
| Maradék hő-kijelzés .....                                 | 30        |
| <b>A főzőfelület beállítása</b> .....                     | <b>30</b> |
| Főzőfelület be- és kikapcsolása.....                      | 30        |
| Főzőhely beállítása .....                                 | 30        |
| Főzési táblázat.....                                      | 31        |
| <b>Forraló-elektronika</b> .....                          | <b>32</b> |
| Forraló elektronika beállítása .....                      | 32        |
| Főzési táblázat a forraló elektronika használatához ..... | 32        |
| Tanácsok a forraló-elektronika használatához .....        | 33        |
| <b>Gyerekzár</b> .....                                    | <b>33</b> |

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Gyerekzár be- és kikapcsolása .....  | 33        |
| Automatikus gyerekzár .....          | 33        |
| <b>Automatikus időkorlát</b> .....   | <b>33</b> |
| <b>Törlési védelem</b> .....         | <b>33</b> |
| <b>Alapbeállítások</b> .....         | <b>34</b> |
| Alapbeállítások megváltoztatása..... | 34        |
| <b>Tisztítás és ápolás</b> .....     | <b>35</b> |
| Üvegkerámia.....                     | 35        |
| A főzőfelület kerete.....            | 35        |
| <b>Üzemzavar elhárítása</b> .....    | <b>35</b> |
| <b>Ügyfélszolgálat</b> .....         | <b>36</b> |
| <b>Próbaételek</b> .....             | <b>36</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.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete 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 nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

## 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 biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## 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.

### 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.   |

## Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## Sérülésveszély!

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

- 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.

# Környezetvédelem

## Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.



Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

## Energiatakarékossági ötletek

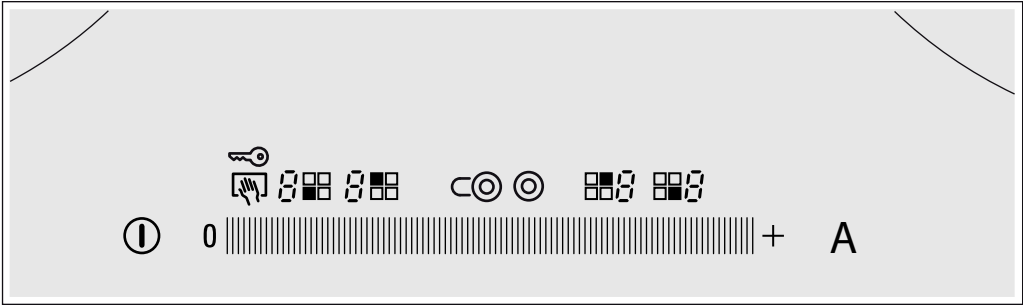
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.

- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt 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.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők 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.

## Kezelőfelület



| Kijelzők |                     |
|----------|---------------------|
| I-9      | Főzési fokozatok    |
| H/h      | Maradékhő           |
| A        | Forraló elektronika |

| Kezelőfelületek |                      |
|-----------------|----------------------|
| ①               | Főkapcsoló           |
| A               | Forraló elektronika  |
| ■ ■             | Főzőhely-kiválasztás |
| 🔑               | Gyerekzár            |
| 👉               | Törlési védelem      |
| 0       +       | Beállítási tartomány |
| ⌂ vagy Ⓞ        | Zónabekapcsolás      |

## Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

## Főzőhelyek

| Főzőhely | Hozzákapcsolás és kikapcsolás |
|----------|-------------------------------|
| ○        | Egykörös főzőhely             |
| ⊙        | Kétkörös főzőhely             |
| ☐        | Sütőzóna                      |

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít. Többszörös zónabekapcsolással rendelkező készülékeknek a kijelző csak akkor világít, ha a főzőhely ki van választva.

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 jelzőlámpa és a **H** kijelzések világítanak. A főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

### Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

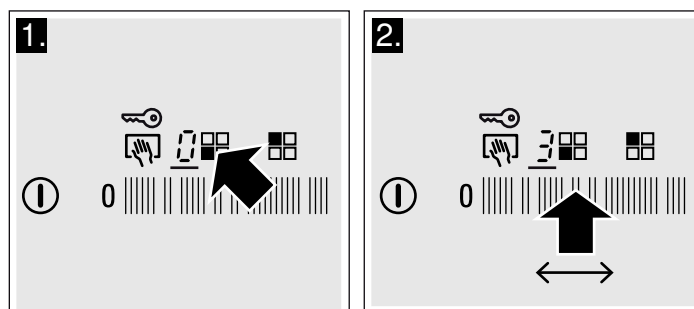
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a **☐** szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít a **☐**, a főzésifokozat-kijelző alatt világít a **☐**.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



### A főzési fokozat megváltoztatása

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a **☐** szimbólummal a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

#### Utasítások

- Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

## 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.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

|                                                           | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési időtartam percben |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olvasztás</b>                                          |                      |                                |
| Csokoládé, csokoládébevonat                               | 1-1.                 | -                              |
| Vaj, méz, zselatin                                        | 1-2                  | -                              |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                        |                      |                                |
| Egytálétel (pl. lencsefőzelék)                            | 1-2                  | -                              |
| Tej**                                                     | 1.-2.                | -                              |
| Virsli melegítése vízben**                                | 3-4                  | -                              |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                           |                      |                                |
| Mélyhűtött spenót                                         | 2.-3.                | 10-20 perc                     |
| Mélyhűtött pörkölt                                        | 2.-3.                | 20-30 perc                     |
| <b>Puhára párolás, főzés</b>                              |                      |                                |
| Gombóc                                                    | 4.-5.*               | 20-30 perc                     |
| Hal                                                       | 4-5*                 | 10-15 perc                     |
| Fehér mártások, pl. besamel mártás                        | 1-2                  | 3-6 perc                       |
| Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás     | 3-4                  | 8-12 perc                      |
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                            |                      |                                |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)                          | 2-3                  | 15-30 perc                     |
| Tejberizs                                                 | 1.-2.                | 35-45 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, mélyhűtött                                       | 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                      |
| Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***                    | 4.-5.                | 30-40 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***                       | 5-6                  | 10-20 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***                         | 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 mélyhűtött, pl. halrudacsok | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Scampi és garnéla                                         | 7-8                  | 4-10 perc                      |
| Serpenyőben készített ételek mélyhűtött                   | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Palacsinta                                                | 6-7                  | folyamatosan                   |
| Omlett                                                    | 3.-4.                | folyamatosan                   |
| Tükörtojás                                                | 5-6                  | 3-6 perc                       |

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

\*\*\* Többször fordítsa meg

|                                                                                 | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési időtartam percben |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olajban sütés</b> (150-200 g adagonként folyamatosan süssse 1-2 l olajban**) |                      |                                |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok                           | 8-9                  | -                              |
| Krokket                                                                         | 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

\*\*\* Többször fordítsa meg

## 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:

### Főzési táblázat a forraló elektronika használatához

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

1. Állítsa be a főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatát.

2. Érintse meg a A szimbólumot.

A forraló elektronika aktiválva van. A kijelzőn felváltva villog a **A** és a továbbfőzési fokozat.

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

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

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

| 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               |

\* Továbbfőzés fedő nélkül

\*\* Fedő nélkül

| Étel forraló elektronikával                               | Mennyiség | Főzési fokozat | Teljes főzési idő percben |
|-----------------------------------------------------------|-----------|----------------|---------------------------|
| <b>Sütés**</b>                                            |           |                |                           |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                          | 1-2 darab | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Karaj, natúr vagy panírozott                              | 1-2 darab | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Steak (3 cm vastag)                                       | 1-2 darab | A 7-8          | 8-12 perc                 |
| Hal és halfilé panírozott                                 | 1-2 darab | A 6-7          | 8-12 perc                 |
| Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok | 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 kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A  szimbólum feletti jelzőlámpa 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva 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.

## Automatikus időkorlát

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, az automatikus időkorlát aktiválódik.

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog a **F B** és a **H/h** maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

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  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. 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.

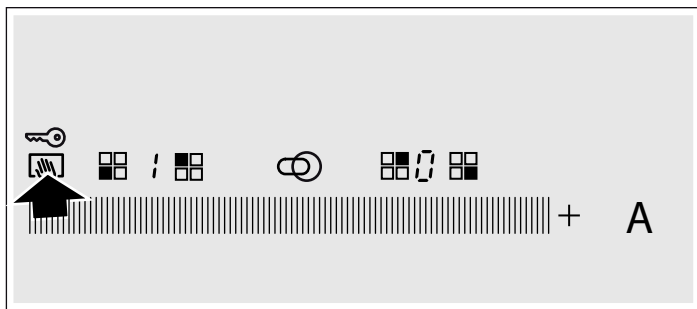
| Kijelzés                                                                                                                                                           | Funkció                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <b>Automatikus gyerekszár</b><br> Kikapcsolva.*<br> Bekapcsolva.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|   | <b>Hangjelzés</b><br> A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése ki van kapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig bekapcsolva marad).<br> Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.<br> Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva.<br> A nyugtázó jelzés és a hibás kezelés jelzése be van kapcsolva.* |
|   | <b>Fűtőkörök hozzákapcsolása</b><br> Kikapcsolva.<br> Bekapcsolva.<br> Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | <b>A főzőhely kiválasztásának ideje</b><br> Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.*<br> Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.                                                                                                                                                       |
|   | <b>Visszaállítás az alapbeállításra</b><br> Kikapcsolva.*<br> Bekapcsolva.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\*Alapbeállítás

## Alapbeállítások megváltoztatása

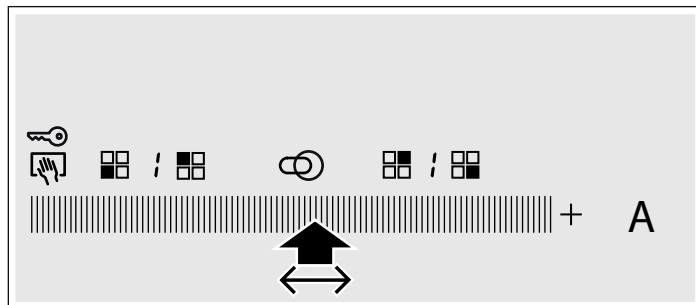
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



A bal kijelzőn felváltva villog a  és a , a jobb kijelzőn világít a .

3. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 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:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővel

- 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.  
Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

## A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- 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 a táblázatban található útmutatásokat.  
A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

| Kijelzés                                                                | Hiba                                                                                                                   | Intézkedés                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nincs                                                                   | Az áramellátás megszakadt.                                                                                             | Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.                    |
| Minden kijelzés villog.                                                 | A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.                                                                       | Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.                                                                                     |
| <b>F2</b>                                                               | Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést. |
| <b>F4</b>                                                               | Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.         | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.                                    |
| <b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható | Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.                                 | Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.                                                             |
| <b>F5</b> és hangjelzés                                                 | Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.                 | Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.            |
| <b>F8</b>                                                               | A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától kikapcsolt.                                                                   | A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.                                                                                                           |

# 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** +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet HZ 390042), az alábbi méretekkel:

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

| Próbaételek                                                                                          | Forralási fokozat | Felfűtés /Forralás                        |       | Továbbfőzés          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|-------|----------------------|-------|
|                                                                                                      |                   | Időtartam (perc:másodperc)                | Fedél | Továbbfőzési fokozat | Fedél |
| <b>Csokoládé olvasztása</b>                                                                          |                   |                                           |       |                      |       |
| Edény: nyeles edény                                                                                  |                   |                                           |       |                      |       |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen                                   | -                 | -                                         | -     | 1.                   | nem   |
| <b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>                                                   |                   |                                           |       |                      |       |
| Edény: főzőedény                                                                                     |                   |                                           |       |                      |       |
| <i>Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint</i>                                                             |                   |                                           |       |                      |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C                                                                              |                   |                                           |       |                      |       |
| Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                                                              | 9                 | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen  | 1.                   | igen  |
| Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                                | 9                 | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen  | 1.                   | igen  |
| <i>Lencsefőzelék konzervből</i>                                                                      |                   |                                           |       |                      |       |
| pl. Erasco lencseterrin virslivel:                                                                   |                   |                                           |       |                      |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C                                                                              |                   |                                           |       |                      |       |
| Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                                                              | 9                 | kb. 2:00<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen  | 1.                   | igen  |
| Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                               | 9                 | kb. 2:30<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen  | 1.                   | igen  |
| <b>Besamel mártás főzése</b>                                                                         |                   |                                           |       |                      |       |
| Edény: nyeles edény                                                                                  |                   |                                           |       |                      |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                               |                   |                                           |       |                      |       |
| Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez | 9 <sup>2</sup>    | kb. 5:20                                  | nem   | 1 <sup>1, 3</sup>    | nem   |

<sup>1</sup> A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.

<sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.

| Próbaételek                                                                                                                    | Forralási fokozat | Felfűtés /Forralás                                                                                                                                                                                                            |       | Továbbfőzés                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                |                   | Időtartam (perc:másodperc)                                                                                                                                                                                                    | Fedél | Továbbfőzési fokozat                                                                                     | Fedél |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       | ³ Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük. |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel</b>                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                               |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                                                         |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                   | 9                 | kb. 6:45<br><br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót<br><br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc           | nem   | 2                                                                                                        | igen  |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       | 10 perc után keverjük meg a tejberizst                                                                   |       |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                 | kb. 7:20<br><br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót<br><br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc           | nem   | 2                                                                                                        | igen  |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       | 10 perc után keverjük meg a tejberizst.                                                                  |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül</b>                                                                             |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                               |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C                                                                                                         |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                   | 9                 | kb. 7:30<br><br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra.<br><br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem   | 2                                                                                                        | nem   |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez      | 9                 | kb. 8:00<br><br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra.<br><br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem   | 2                                                                                                        | nem   |
| <b>Rizs főzése</b>                                                                                                             |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                               |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Víz hőmérséklet 20 °C                                                                                                          |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Recept a DIN 44550 szerint:<br>125 g hosszús szemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                    | 9                 | kb. 2:48                                                                                                                                                                                                                      | igen  | 2                                                                                                        | igen  |
| Recept a DIN 44550 szerint:<br>250 g hosszús szemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez       | 9                 | kb. 3:15                                                                                                                                                                                                                      | igen  | 2.                                                                                                       | igen  |
| <b>Sertés szűzermék sütése</b>                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |
| Edény: sütőserpenyő                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                          |       |

| Próbaételek                                                                                                                                       | Felfűtés /Forralás |                                             |       | Továbbfőzés                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                   | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)                  | Fedél | Továbbfőzési fokozat                          | Fedél |
| Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C                                                                                                                |                    |                                             |       |                                               |       |
| Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                             | 9                  | kb. 2:40                                    | nem   | 7                                             | nem   |
| Palacsinta sütése                                                                                                                                 |                    |                                             |       |                                               |       |
| Edény: sütőserpenyő                                                                                                                               |                    |                                             |       |                                               |       |
| Recept a DIN EN 60350-2 szerint                                                                                                                   |                    |                                             |       |                                               |       |
| Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                                                      | 9                  | kb. 2:40                                    | nem   | 6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően | nem   |
| Mélyhűtött hasáburgonya sütése                                                                                                                    |                    |                                             |       |                                               |       |
| Edény: főzőedény                                                                                                                                  |                    |                                             |       |                                               |       |
| Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasáburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot | nem   | 9                                             | nem   |

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.

# Cuprins

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Instrucțiuni de securitate</b> .....                                  | <b>39</b> |
| Cauzele avariilor.....                                                   | 40        |
| <b>Protecția mediului</b> .....                                          | <b>41</b> |
| Evacuarea ecologică.....                                                 | 41        |
| Recomandări pentru economisirea energiei .....                           | 41        |
| <b>Familiarizarea cu aparatul</b> .....                                  | <b>41</b> |
| Panoul de comandă .....                                                  | 41        |
| Pozițiile de fierbere .....                                              | 42        |
| Indicatorul căldurii reziduale .....                                     | 42        |
| <b>Pornirea plitelor</b> .....                                           | <b>42</b> |
| Conectarea și deconectarea plitei.....                                   | 42        |
| Setarea poziției de fierbere.....                                        | 42        |
| Tabel de preparare.....                                                  | 43        |
| <b>Dispozitivul electronic de asistență a preparării</b> .....           | <b>44</b> |
| Setarea dispozitivului electronic de asistență a preparării .....        | 44        |
| Tabel pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării .....     | 44        |
| Indicații pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării ..... | 45        |
| <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....          | <b>45</b> |

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pornirea și oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor ..... | 45        |
| Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor .....                 | 45        |
| <b>Limitarea automată a timpului</b> .....                                     | <b>46</b> |
| <b>Protecția la ștergere</b> .....                                             | <b>46</b> |
| <b>Setări de bază</b> .....                                                    | <b>46</b> |
| Modificarea setărilor de bază.....                                             | 46        |
| <b>Curățarea și îngrijirea</b> .....                                           | <b>47</b> |
| Placa vitroceramică .....                                                      | 47        |
| Cadrul plitei.....                                                             | 47        |
| <b>Remediarea defecțiunilor</b> .....                                          | <b>48</b> |
| <b>Unitățile de service abilitate</b> .....                                    | <b>48</b> |
| <b>Preparate de verificare</b> .....                                           | <b>49</b> |

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

## Instrucțiuni de securitate

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întrerupere. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

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

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

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

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

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

## Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extintoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

## Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

## Cauzele avariilor

### Atenție!

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.

### Vedere de ansamblu

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente avarii:

| Avarie               | Cauză                                                              | Măsură                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Pete                 | Preparate vărsate                                                  | Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri. |
|                      | Produse de curățare neadecvate                                     | Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică  |
| Zgârieturi           | Sare, zahăr și nisip                                               | Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.             |
|                      | Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică | Verificați vesela.                                                      |
| Schimbări de culoare | Produse de curățare neadecvate                                     | Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică  |
|                      | Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiiu)                       | Ridicați oalele și tigăile când le deplasați pe plită.                  |
| Defecte superficiale | Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr                      | Îndepărtați imediat preparatele vărsate cu o răzuitoare pentru geamuri. |

## Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

## Pericol de vătămare!

Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

# Protecția mediului

## Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## Recomandări pentru economisirea energiei

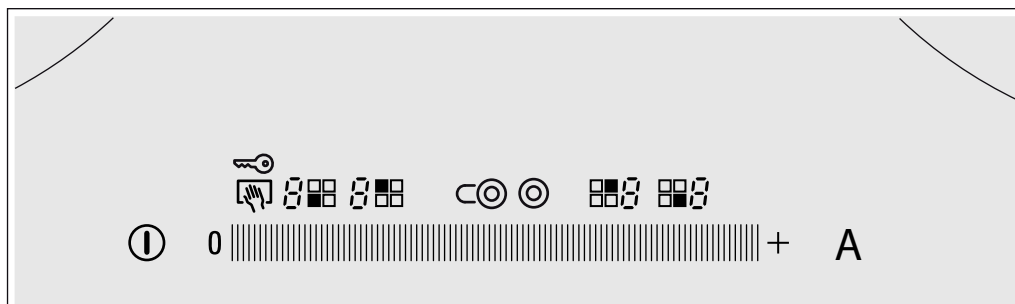
- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.

- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

# Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diverse plite. La pagina 2 găsiți sumarul caracteristicilor dimensionale.

## Panoul de comandă



| Afișaje |                                                   |
|---------|---------------------------------------------------|
| I-9     | Trepte de fierbere                                |
| H/h     | Căldura reziduală                                 |
| A       | Dispozitivul electronic de asistență a preparării |

| Panourile de comandă |                                                    |
|----------------------|----------------------------------------------------|
| ①                    | Comutator principal                                |
| A                    | Dispozitivul electronic de asistență a preparării  |
| ⏏                    | Selecție poziție de fierbere                       |
| 🔑                    | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor |
| 🧼                    | Protecția la ștergere                              |
| 0       +            | Domeniul de setări                                 |
| ☉ sau ☺              | Conectarea zonelor                                 |

### Indicații

- Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

## Pozițiile de fierbere

| Poziția de fierbere | Conectare și deconectare                                 |
|---------------------|----------------------------------------------------------|
| ○                   | Poziția de fierbere cu un circuit                        |
| ◎                   | Poziția de fierbere cu două circuite                     |
| ☐                   | Zona pentru cratițe                                      |
|                     | Conectați poziția de fierbere, atingeți simbolul ☐ sau ◎ |

Conectarea poziției de fierbere: Afișajul corespunzător se aprinde. La aparatele cu conectare multiplă a zonelor, se aprinde afișajul numai când poziția de fierbere este selectată.

Conectarea poziției de fierbere: Va fi selectată automat ultima valoare setată

## Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare poziție de fierbere.

Dacă pe afișaj apare **H**, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata.

După ce poziția de fierbere se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.

## Pornirea plitelor

În acest capitol veți afla cum să setați pozițiile de fierbere. Veți găsi în tabel trepte de fierbere și timpi de preparare pentru diverse preparate.

### Conectarea și deconectarea plitei

Puteți conecta și deconecta plita cu ajutorul întrerupătorului principal.

Conectare: Atingeți simbolul ①. Se aude un semnal sonor. Becul indicator de deasupra comutatorului principal și afișajele **H** se aprind. Plita este gata de funcționare.

Deconectare: atingeți simbolul ①, până când becul indicator de deasupra comutatorului principal și afișajele se sting. Toate pozițiile de fierbere sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când pozițiile de fierbere se răcesc suficient.

#### Indicații

- Plita se deconectează automat când toate pozițiile de fierbere sunt deconectate mai mult de 20 secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă porniți din nou în acest interval, plita se pune în funcțiune cu setările anterioare.

### Setarea poziției de fierbere

Setați treapta de fierbere dorită, în domeniul de setări.

Treapta de fierbere 1 = puterea minimă

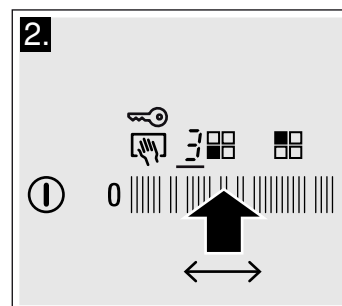
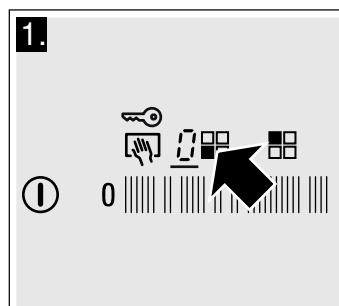
Treapta de fierbere 9 = puterea maximă

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

### Setarea treptei de fierbere

Plita trebuie să fie conectată.

1. Atingeți simbolul pentru a selecta poziția de fierbere. Pe afișajul treptelor de fierbere se aprinde , sub afișajul treptelor de fierbere se aprinde .
2. În domeniul de setări, setați treapta de fierbere dorită.



### Modificarea treptei de fierbere

Selectați poziția de fierbere și setați treapta de fierbere dorită în domeniul de setări.

### Oprirea poziției de fierbere

Cu simbolul selectați poziția de fierbere. Setați în domeniul de setări 0. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.

#### Indicații

- Ultima poziție de fierbere reglată rămâne activată. Puteți regla poziția de fierbere fără a o selecta din nou.
- Poziția de fierbere se reglează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.

## Tabel de preparare

În următoarele tabele găsiți câteva exemple.

Timpul de preparare și treptele de fierbere depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Folosiți treapta 9 pentru începerea fierberii.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

|                                                                             | Treapta de fierbere îndelungată | Durata de fierbere îndelungată în minute |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Topire</b>                                                               |                                 |                                          |
| Ciocolată, glazură                                                          | 1-1.                            | -                                        |
| Unt, miere, gelatină                                                        | 1-2                             | -                                        |
| <b>Încălzirea și menținerea la cald</b>                                     |                                 |                                          |
| Tocană (de ex. tocană de linte)                                             | 1-2                             | -                                        |
| Lapte**                                                                     | 1.-2.                           | -                                        |
| Încălzirea în apă a cârnăciorilor**                                         | 3-4                             | -                                        |
| <b>Decongelare și încălzire</b>                                             |                                 |                                          |
| Spanac congelat                                                             | 2.-3.                           | 10-20 min.                               |
| Gulaș congelat                                                              | 2.-3.                           | 20-30 min.                               |
| <b>Preparare în lichid sub temperatura de fierbere, fierbere la foc mic</b> |                                 |                                          |
| Perişoare, găluşte                                                          | 4.-5.*                          | 20-30 min.                               |
| Peşte                                                                       | 4-5*                            | 10-15 min.                               |
| Sosuri albe, de ex. sos beşamel                                             | 1-2                             | 3-6 min.                                 |
| Sosuri frecate, de ex. sos bernaise, sos olandez                            | 3-4                             | 8-12 min.                                |
| <b>Fierbere, preparare cu aburi, fierbere înăbuşită</b>                     |                                 |                                          |
| Orez (cu cantitate dublă de apă)                                            | 2-3                             | 15-30 min.                               |
| Orez cu lapte                                                               | 1.-2.                           | 35-45 min.                               |
| Cartofi fierţi în coajă                                                     | 4-5                             | 25-30 min.                               |
| Cartofi natur                                                               | 4-5                             | 15-25 min.                               |
| Paste făinoase, fidea                                                       | 6-7*                            | 6-10 min.                                |
| Tocane, supe                                                                | 3.-4.                           | 15-60 min.                               |
| Legume                                                                      | 2.-3.                           | 10-20 min.                               |
| Legume, congelate                                                           | 3.-4.                           | 10-20 min.                               |
| Preparare în oala sub presiune                                              | 4-5                             | -                                        |
| <b>Preparare înăbuşită</b>                                                  |                                 |                                          |
| Rulade                                                                      | 4-5                             | 50-60 min.                               |
| Friptură înăbuşită                                                          | 4-5                             | 60-100 min.                              |
| Gulaş                                                                       | 2.-3.                           | 50-60 min                                |

\* Fierbere îndelungată fără capac

\*\* Fără capac

\*\*\* Întoarceți din când în când

|                                                                                            | Treapta de fierbere îndelungată | Durata de fierbere îndelungată în minute |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Prăjire**</b>                                                                           |                                 |                                          |
| Șnițel, natur sau pane                                                                     | 6-7                             | 6-10 min.                                |
| Șnițel, congelat                                                                           | 6-7                             | 8-12 min.                                |
| Cotlet, natur sau pane***                                                                  | 6-7                             | 8-12 min.                                |
| Friptură (grosime 3 cm)                                                                    | 7-8                             | 8-12 min.                                |
| Hamburgeri / chiftele (grosime 3 cm)***                                                    | 4.-5.                           | 30-40 min.                               |
| Piept de pasăre (grosime 2 cm)***                                                          | 5-6                             | 10-20 min                                |
| Piept de pasăre, congelat***                                                               | 5-6                             | 10-30 min.                               |
| Pește și file de pește natur                                                               | 5-6                             | 8-20 min.                                |
| Pește și file de pește pane                                                                | 6-7                             | 8-20 min.                                |
| Pește și file de pește, pane și congelat, de ex. crochete de pește                         | 6-7                             | 8-12 min.                                |
| Scampi și creveți                                                                          | 7-8                             | 4-10 min.                                |
| Preparate la tigaie, congelate                                                             | 6-7                             | 6-10 min                                 |
| Clătite                                                                                    | 6-7                             | continuu                                 |
| Omletă                                                                                     | 3.-4.                           | continuu                                 |
| Ochiuri                                                                                    | 5-6                             | 3-6 min.                                 |
| <b>Prăjire în baie de ulei (150-200g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)</b> |                                 |                                          |
| Produse congelate, de ex. cartofi prăjiți, crochete de pui                                 | 8-9                             | -                                        |
| Crochete                                                                                   | 7-8                             | -                                        |
| Carne, de ex. bucăți de pui                                                                | 6-7                             | -                                        |
| Pește pane sau în aluat cu bere                                                            | 5-6                             | -                                        |
| Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere                                                 | 5-6                             | -                                        |
| Produse mici de patiserie, de ex. gogoși, fructe în aluat cu bere                          | 4-5                             | -                                        |

\* Fierbere îndelungată fără capac

\*\* Fără capac

\*\*\* Întoarceți din când în când

## Dispozitivul electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării încălzește cu putere maximă poziția de fierbere și apoi comută singură pe treapta de fierbere aleasă de dumneavoastră.

Timpul în care se încălzește poziția de fierbere depinde de treapta aleasă pentru fierberea îndelungată.

### Setarea dispozitivului electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării poate fi activat numai în primele 30 de secunde după conectarea poziției de fierbere:

### Tabel pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării

În următorul tabel veți găsi pentru ce preparate este adecvat dispozitivul electronic de asistență.

Cantitatea mai mică se referă la pozițiile de fierbere mici, iar cantitatea mai mare se referă la pozițiile de fierbere mari. Datele indicate reprezintă valori orientative.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

1. Pentru poziția de fierbere, reglați treapta dorită de fierbere îndelungată.

2. Atingeți simbolul A.

Dispozitivul electronic de asistență a preparării este activat. Pe afișaj se aprind intermitent și alternativ **A** și treapta de fierbere îndelungată.

După începerea fierberii, pe afișaj rămâne aprinsă numai treapta de fierbere îndelungată.

| Preparat cu dispozitivul electronic de asistență                   | Cantitate  | Treapta de fierbere | Timpul total de preparare în minute |
|--------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|-------------------------------------|
| <b>Încălzire</b>                                                   |            |                     |                                     |
| Supă limpede                                                       | 500ml-1ltr | A 7-8               | 4-7 min.                            |
| Supe groase                                                        | 500ml-1ltr | A 2-3               | 3-6 min.                            |
| Lapte**                                                            | 200-400ml  | A 1-2               | 4-7 min.                            |
| <b>Încălzirea și menținerea la cald</b>                            |            |                     |                                     |
| Tocană (de ex. tocană de linte)                                    | 400-800g   | A 1-2               | -                                   |
| <b>Decongelare și încălzire</b>                                    |            |                     |                                     |
| Spanac congelat                                                    | 300-600g   | A 2.-3.             | 10-20 min                           |
| Gulaș congelat                                                     | 500g-1kg   | A 2.-3.             | 20-30 min.                          |
| <b>Preparare în lichid sub temperatura de fierbere</b>             |            |                     |                                     |
| Pește                                                              | 300-600g   | A 4-5*              | 20-25 min.                          |
| <b>Fierbere</b>                                                    |            |                     |                                     |
| Orez (cu cantitate dublă de apă)                                   | 125-250g   | A 2-3               | 20-25 min.                          |
| Cartofi fierți în coajă cu 1-3 cești de apă                        | 750g-1,5kg | A 4-5               | 30-40 min.                          |
| Cartofi natur cu 1-3 cești de apă                                  | 750g-1,5kg | A 4-5               | 20-30 min.                          |
| Legume cu 1-3 cești de apă                                         | 500g-1kg   | A 2.-3.             | 15-20 min.                          |
| Legume congelate, cu 1-3 cești de apă                              | 500g-1kg   | A 4.-5.             | 15-20 min.                          |
| <b>Preparare înăbușită</b>                                         |            |                     |                                     |
| Rulade                                                             | 4 bucăți   | A 4-5               | 50-60 min.                          |
| Friptură înăbușită                                                 | 1kg        | A 4-5               | 80-100 min.                         |
| <b>Prăjire**</b>                                                   |            |                     |                                     |
| Șnițel, natur sau pane                                             | 1-2 bucăți | A 6-7               | 8-12 min.                           |
| Cotlet, natur sau pane                                             | 1-2 bucăți | A 6-7               | 8-12 min.                           |
| Friptură (grosime 3 cm)                                            | 1-2 bucăți | A 7-8               | 8-12 min.                           |
| Pește și file de pește pane                                        | 1-2 bucăți | A 6-7               | 8-12 min.                           |
| Pește și file de pește, pane și congelat, de ex. crochete de pește | 200-300g   | A 6-7               | 8-12 min.                           |
| Clătite                                                            |            | A 6-7               | prăjire continuă                    |
| * Fierbere îndelungată fără capac                                  |            |                     |                                     |
| ** Fără capac                                                      |            |                     |                                     |

## Indicații pentru dispozitivul electronic de asistență a preparării

Dispozitivul electronic de asistență a preparării este conceput pentru o preparare cu puțină apă, care menajează substanțele nutritive.

- Pentru pozițiile de fierbere mari, adăugați preparatului numai cca. 3 cești de apă, iar pentru pozițiile de fierbere mici, numai cca. 2 cești de apă.
- Acoperiți oala cu un capac.
- Pentru alimentele care se prepară cu multă apă (de ex. fidea) dispozitivul electronic de asistență nu este adecvat.

## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați pornirea plitei de către copii.

### Pornirea și oprirea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor

Plita trebuie să fie deconectată.

Conectare: Atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Becul indicator de deasupra simbolului  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Deconectare: Atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Plita este deblocată.

### Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

#### Pornirea și oprirea

Puteți citi în capitolul Setările de bază cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor.

## Limitarea automată a timpului

În cazul în care o poziție de fierbere este conectată un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea poziției de fierbere se întrerupe. Pe afișajul pozițiilor de fierbere se aprind intermitent și alternativ **F** **B** și indicatorul căldurii reziduale **H/h**.

Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua reglarea din nou.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de fierbere setată (1 până la 10 ore).

## Protecția la ștergere

Când ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, puteți modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, plita dvs. are o funcție de protecție la ștergere. Atingeți simbolul . Se aude un semnal sonor. Becul indicator de deasupra simbolului se aprinde.

Panoul de comandă este asigurat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

**Indicație:** Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți opri plita oricând.

## Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

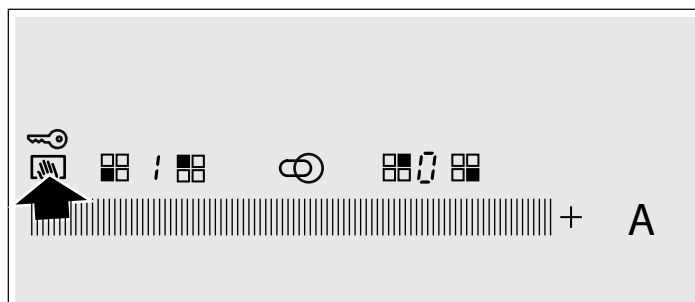
| Afișaj | Funcția                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <b>Siguranță automată pentru copii</b><br>Deconectat.*<br>Conectat.                                                                                                                                                                                                                                             |
|        | <b>Semnal sonor</b><br>Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).<br>Numai semnalul de eroare de operare conectat.<br>Numai semnalul de confirmare conectat.<br>Semnalul de confirmare și semnalul de eroare de operare conectate.* |
|        | <b>Conectarea cercurilor de încălzire</b><br>Deconectat.<br>Conectat.<br>Ultima setare înainte de deconectarea poziției de fierbere.*                                                                                                                                                                           |
|        | <b>Timpul de selectare a poziției de fierbere</b><br>Nelimitat: puteți seta întotdeauna ultima poziție de fierbere aleasă fără o nouă selectare.*<br>Puteți seta ultima poziție de fierbere aleasă 10 secunde după selectare, apoi trebuie să selectați din nou poziția de fierbere înainte de setare.          |
|        | <b>Revenire la setarea de bază</b><br>Deconectat.*<br>Conectat.                                                                                                                                                                                                                                                 |

\*Setare de bază

## Modificarea setărilor de bază

Plita trebuie să fie deconectată.

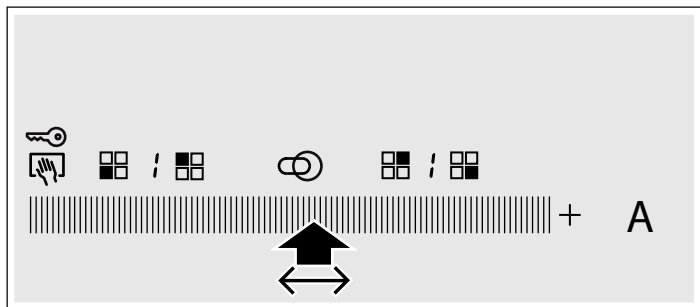
1. Conectați plita.
2. Pe durata următoarelor 10 secunde, atingeți simbolul timp de 4 secunde



Pe afișajul din stânga se aprind  și  intermitent și alternativ, pe afișajul din dreapta se aprinde .

3. Atingeți de atâtea ori simbolul , până când pe display-ul din stânga apare indicația dorită.

4. Setați valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde.

Setarea este activată.

### Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal și setați din nou.

## Curățarea și îngrijirea

Indicațiile din acest capitol vă vor ajuta la curățarea plitei dvs.

Puteți obține substanțele adecvate pentru curățare și îngrijire de la serviciul nostru pentru clienți sau prin e-Shop.

### Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura și de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

### Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.

## Remedierea defecțiunilor

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, pozițiile de fierbere sunt deconectate automat. Afișajul **F2**, **F4**, sau **F5** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

| Afișaj                                                                                        | Eroare                                                                                                                                                          | Măsură                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Niciuna                                                                                       | Alimentarea cu curent electric este întreruptă.                                                                                                                 | Controlați siguranța aparatului la tablou. Verificați, cu ajutorul altor aparate electrice, dacă s-a produs o pană electrică.                          |
| Toate afișajele se aprind intermitent                                                         | Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.                                                                                                          | Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.                                                                                                     |
| <b>F2</b>                                                                                     | Pe mai multe poziții de fierbere s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de fierbere a fost deconectată. | Așteptați un timp. Atingeți un panou de comandă oarecare. Când se stinge <b>F2</b> , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul. |
| <b>F4</b>                                                                                     | În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate pozițiile de fierbere.      | Așteptați un timp. Atingeți un panou de comandă oarecare. Când se stinge <b>F4</b> , puteți continua gătitul.                                          |
| <b>F5</b> și treapta de fierbere se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor | Avertizare: În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.                                             | Îndepărtați oala. Indicatorul de eroare se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.                                                   |
| <b>F5</b> și semnal sonor                                                                     | În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, poziția de fierbere a fost deconectată.                          | Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți un panou de comandă oarecare. Când se stinge <b>F5</b> , puteți continua gătitul.                        |
| <b>F8</b>                                                                                     | Poziția de fierbere a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.                                                                                     | Puteți reconecta plita imediat.                                                                                                                        |

## Unitățile de service abilitate

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

### Numărul E și numărul FD:

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

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

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

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

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

# Preparate de verificare

Acest tabel a fost întocmit pentru institute de verificare, pentru a ușura testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție HZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm

- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

| Încălzire / Începerea fierberii                                                                                           |                                 |                                          | Preparare termică îndelungată |                                          |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|-------|
| Preparate de verificare                                                                                                   | Treapta de începere a fierberii | Durata (min:sec)                         | Capac                         | Treapta de preparare termică îndelungată | Capac |
| <b>Topirea ciocolatei</b>                                                                                                 |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Veselă: oală cu coadă                                                                                                     |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Ciocolată de menaj (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm                                     | -                               | -                                        | -                             | 1.                                       | Nu    |
| <b>Încălzirea și menținerea la cald a tocăniței de linte</b>                                                              |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Veselă: oală                                                                                                              |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| <i>Tocăniță de linte conform DIN 44550</i>                                                                                |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Temperatura inițială 20 °C                                                                                                |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                                                            | 9                               | cca. 2:00 fără amestecare                | Da                            | 1.                                       | Da    |
| Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm                                                 | 9                               | cca. 2:00 fără amestecare                | Da                            | 1.                                       | Da    |
| <i>Tocăniță de linte ca produs la conservă</i>                                                                            |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:                                                              |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Temperatura inițială 20 °C                                                                                                |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                                                            | 9                               | cca. 2:00<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da                            | 1.                                       | Da    |
| Cantitate:1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm                                                 | 9                               | cca. 2:30<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da                            | 1.                                       | Da    |
| <b>Prepararea sub temperatura de clocoțire a sosului Bechamel</b>                                                         |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Veselă: oală cu coadă                                                                                                     |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Temperatura laptelui: 7°C                                                                                                 |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| Rețetă: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm | 9 <sup>2</sup>                  | cca. 5:20                                | Nu                            | 1 <sup>1, 3</sup>                        | Nu    |
| <sup>1</sup> Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți răntașul timp de 3 minute                                   |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| <sup>2</sup> Adăugați laptele la răntaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu                           |                                 |                                          |                               |                                          |       |
| <sup>3</sup> După ce sosul Bechamel a dat în fiert, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu           |                                 |                                          |                               |                                          |       |

## Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac

Veselă: oală

Temperatura laptelui: 7°C

| Preparate de verificare                                                                                                                                 | Încălzire / Începerea fierberii |                                                                                                                                                                                                                                                     |       | Preparare termică îndelungată            |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                         | Treapta de începere a fierberii | Durata (min:sec)                                                                                                                                                                                                                                    | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată | Capac |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                     | 9                               | cca. 6:45<br>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute | Nu    | 2                                        | Da    |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și un vârf de sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                               | cca. 7:20<br>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute | Nu    | 2                                        | Da    |
| După 10 minute amestecați orezul cu lapte                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| După 10 minute amestecați orezul cu lapte                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| <b>Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac</b>                                                                                  |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Temperatura laptelui: 7°C                                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                     | 9                               | cca. 7:30<br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată.<br>Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute                | Nu    | 2                                        | Nu    |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm      | 9                               | cca. 8:00<br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată.<br>Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute                | Nu    | 2                                        | Nu    |
| <b>Fierberea orezului</b>                                                                                                                               |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Temperatura apei 20°C                                                                                                                                   |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Rețetă conform DIN 44550:<br>125 g orez cu bobul lung, 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm                    | 9                               | cca. 2:48                                                                                                                                                                                                                                           | Da    | 2                                        | Da    |
| Rețetă conform DIN 44550:<br>250 g orez cu bobul lung, 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm               | 9                               | cca. 3:15                                                                                                                                                                                                                                           | Da    | 2.                                       | Da    |
| <b>Prăjirea fripturilor de pulpă de porc</b>                                                                                                            |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Veselă: tigaie                                                                                                                                          |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |
| Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C                                                                                                         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                          |       |

| Preparate de verificare                                                                                                                                                                                         | Încălzire / începerea fierberii |                                                |       | Preparare termică îndelungată                |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                 | Treapta de începere a fierberii | Durata (min:sec)                               | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată     | Capac |
| Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm)<br>15 g ulei de floarea soarelui pentru<br>ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm<br>sau de 17 cm                               | 9                               | cca. 2:40                                      | Nu    | 7                                            | Nu    |
| <b>Prăjirea clătitorilor</b>                                                                                                                                                                                    |                                 |                                                |       |                                              |       |
| Veselă: tigaie                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                                |       |                                              |       |
| Rețetă conform DIN EN 60350-2                                                                                                                                                                                   |                                 |                                                |       |                                              |       |
| Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru<br>ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm<br>sau de 17 cm                                                                                                            | 9                               | cca. 2:40                                      | Nu    | 6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire | Nu    |
| <b>Prăjirea cartofilor pai congelați</b>                                                                                                                                                                        |                                 |                                                |       |                                              |       |
| Veselă: oală                                                                                                                                                                                                    |                                 |                                                |       |                                              |       |
| Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui,<br>per porție: 200 g de cartofi prăjiți conge-<br>lați (de exemplu cartofi McCain 123 Ori-<br>ginal) prntru ochiul de gătit cu diametrul<br>Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                               | Până când temperatura uleiului<br>atinge 180°C | Nu    | 9                                            | Nu    |

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](https://siemens-home.com)

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján  
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG  
Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ



9000736553 950326 \*