

[pl] Instrukcja obsługi 3
[cs] Návod k použití 14
[ru] Правила пользования 24
[hu] Használati utasítás 35



ET6..MD., ET6..MN.,

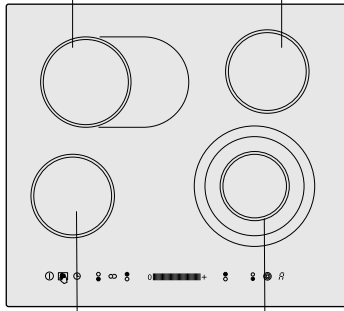
Płyta grzejna
Varná deska
Варочная панель
Főzőfelület

SIEMENS

ET6..MD..

Ø 17/26,5

Ø 14,5



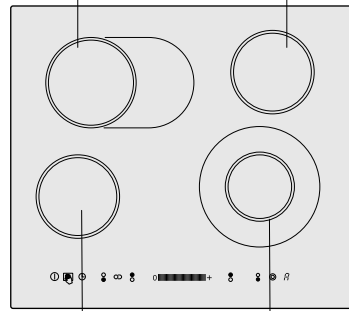
Ø 14,5

Ø 21/17,5/12

ET6..MN..

Ø 17/26,5

Ø 14,5



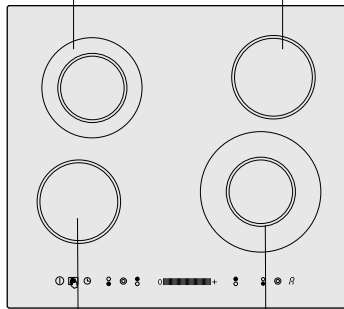
Ø 14,5

Ø 21/12

ET6..MG..

Ø 18/12

Ø 14,5



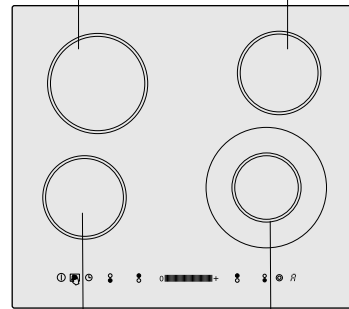
Ø 14,5

Ø 21/12

ET6..MF..

Ø 18

Ø 14,5



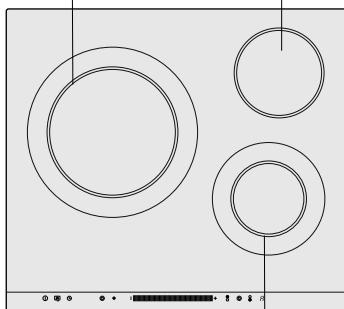
Ø 14,5

Ø 21/12

ET6..MK..

Ø 27,5/21

Ø 14,5

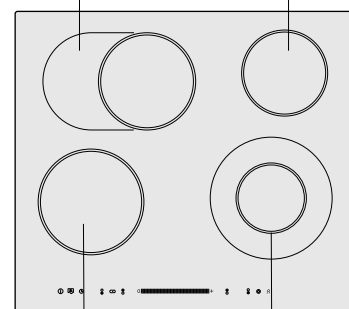


Ø 18/12

ET6..MN..D

Ø 17/26,5

Ø 14,5



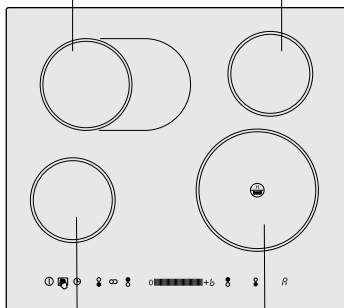
Ø 18

Ø 21/12

ET7..MQ..

Ø 17/26,5

Ø 14,5



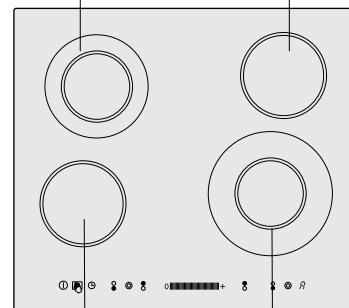
Ø 14,5

Ø 21

ET7..MG..

Ø 18/12

Ø 14,5



Ø 14,5

Ø 21/12

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 3 | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi..... | 10 |
| Przyczyny uszkodzeń | 5 | Timer | 10 |
| Ochrona środowiska | 5 | Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie..... | 10 |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 5 | Automatyczny timer | 10 |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii..... | 5 | Minutnik..... | 10 |
| Opis urządzenia | 6 | Automatyczne ograniczenie czasu | 11 |
| Pulpit obsługi | 6 | Blokada ustawień | 11 |
| Pola grzejne | 6 | Ustawienia podstawowe | 11 |
| Wskaźnik ciepła resztkowego | 6 | Zmiana ustawień podstawowych | 12 |
| Nastawianie płyty grzejnej | 7 | Czyszczenie i konserwacja | 12 |
| Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej | 7 | Ceramika szklana | 12 |
| Nastawianie pola grzejnego | 7 | Rama płyty grzejnej..... | 12 |
| Tabela gotowania..... | 7 | Usuwanie usterek | 13 |
| Elektroniczny układ krótkiego gotowania | 9 | Serwis | 13 |
| Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania..... | 9 | | |
| Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania | 9 | | |
| Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania | 9 | | |
| Zabezpieczenie przed dziećmi | 10 | | |
| Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi..... | 10 | | |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.siemens-home.com oraz w sklepie internetowym: 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.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

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

Ochrona środowiska

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.

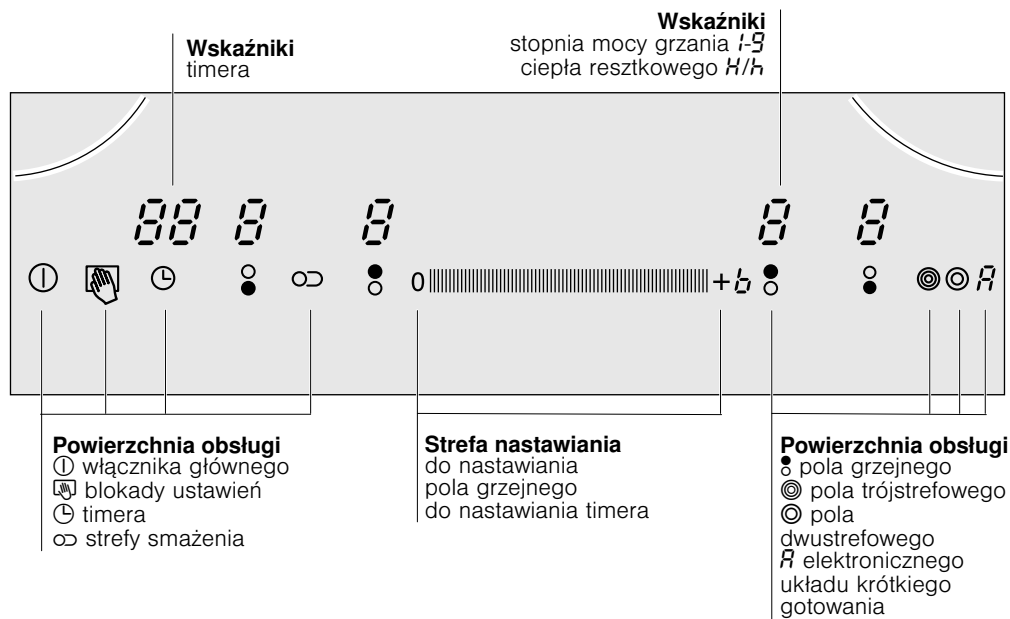
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zajrzenie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejmym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa od średnicy spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem przewidzianego czasu gotowania.

Opis urządzenia

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

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

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

Pola grzejne

| Pole grzejne | Włączanie i wyłączanie |
|---|---|
| ○ Pole jednostrefowe | |
| ⊙ Pole dwustrefowe | Dotknąć symbol ⊙ |
| ⊗ Pole trójstrefowe | Dotknąć symbol ⊗, 2. obwód grzewczy załącza się Ponownie dotknąć symbol ⊗, 3. obwód grzewczy załącza się |
| ⌂ Strefa smażenia | Dotknąć symbol ⌂ |
| ⊕ Halogenowe pole grzejne | Wskazówka: Nie patrzeć w światło halogenowe, ponieważ oślepią. |
| ⊕ Halogenowe pole grzejne i b (boost), ze stopniem power | Nastawić 9 stopień mocy grzania, ponownie dotknąć 9 w strefie nastawiania. Na wskaźniku świeci się b |

Włączanie dodatkowego pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik

Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Nastawianie płyty grzejnej

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

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

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

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

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

Nastawianie pola grzejnego

W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

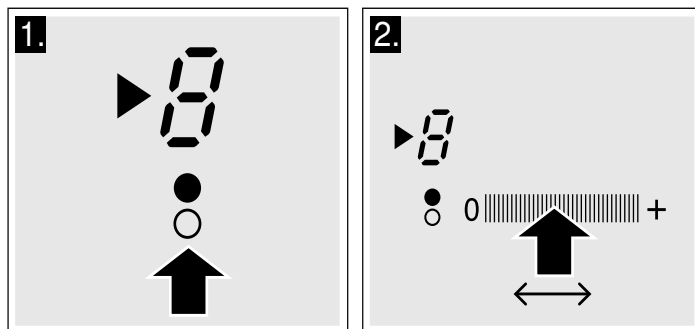
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

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

Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol ②, aby wybrać pole grzejne. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się ③ oraz symbol ► do wyboru pola grzejnego.
2. Przesuwać palcem po strefie nastawiania, aż na wskaźniku pojawi się żądany stopień mocy grzania.



Zmiana stopnia mocy grzania:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania

Wyłączanie pola grzejnego:

Wybrać pole grzejne i w strefie nastawiania wybrać 0.

Wskazówki

- Gdy pole grzejne jest wybrane, świeci się symbol ►. Można natychmiast dokonać ustawić.
- Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

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.

| | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--|--|-----------------------------|
| Roztapianie | | |
| Czekolada, kuwertura, masło, miód | 1-2 | - |
| Żelatyna | 1-2 | - |
| Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw | | |
| Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy) | 1-2 | - |
| Mleko** | 1.-2. | - |
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie** | 3-4 | - |
| Rozmrażanie i podgrzewanie | | |
| Szpinak mrożony | 2.-3. | 20-30 min. |
| Gulasz mrożony | 2.-3. | 10-15 min. |
| Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie | | |
| Kluski, knedle | 4.-5. | 20-30 min. |
| Ryba | 4-5* | 10-15 min. |
| Białe sosy, np. sos beszamelowy | 1-2 | 3-6 min. |
| Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski | 3-4 | 8-12 min. |

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

| | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--|---|------------------------------------|
| Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie | | |
| Ryż (z dwiema miarkami wody) | 2-3 | 15-30 min. |
| Ryż na mleku | 1.-2. | 25-35 min. |
| Ziemniaki w mundurkach | 4-5 | 25-30 min. |
| Gotowane ziemniaki | 4-5 | 15-25 min. |
| Potrawy mączne, makarony | 6-7* | 6-10 min. |
| Potrawa jednogarnkowa, zupy | 3.-4. | 15-60 min. |
| Warzywa | 2.-3. | 10-20 min. |
| Warzywa mrożone | 3.-4. | 10-20 min. |
| Gotowanie w szybkowarze | 4-5 | - |
| Duszenie | | |
| Zrazy zawijane | 4-5 | 50-60 min. |
| Pieczeń duszona | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasz | 2.-3. | 50-60 min. |
| Smażenie** | | |
| Sznicel, naturalny lub panierowany | 6-7 | 6-10 min. |
| Sznicel, mrożony | 6-7 | 8-12 min. |
| Kotlet, naturalny lub panierowany | 6-7 | 8-12 min. |
| Stek (3 cm grubości) | 7-8 | 8-12 min. |
| Pierś kurczaka (2 cm grubości) | 5-6 | 10-20 min. |
| Pierś kurczaka, mrożona | 5-6 | 10-30 min. |
| Ryba i filet rybny, naturalne | 5-6 | 8-20 min. |
| Ryba i filet rybny, panierowane | 6-7 | 8-20 min. |
| Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne | 6-7 | 8-12 min. |
| Langusty i krewetki | 7-8 | 4-10 min. |
| Potrawy z patelni, mrożone | 6-7 | 6-10 min. |
| Naleśniki | 6-7 | smażenie ciągłe |
| Omlet | 3.-4. | smażenie ciągłe |
| Jajka sadzone | 5-6 | 3-6 min. |
| Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**) | | |
| Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets | 8-9 | - |
| Krokiety | 7-8 | - |
| Kuleczki z mięsa mielonego: | 7-8 | - |
| Mięso, np. kawałki kurczaka | 6-7 | - |
| Ryba panierowana lub w cieście piwnym | 5-6 | - |
| Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym | 5-6 | - |
| Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym | 4-5 | - |

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Elektroniczny układ krótkiego gotowania

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

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

Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania

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

Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania

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

1. Nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

2. Dotknąć symbol \mathcal{R} .

Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany. Na wskaźniku migają na przemian \mathcal{R} i stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

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

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

| Potrawy przyrządzone z elektronicznym układem krótkiego gotowania | Ilość | Stopień mocy grzania | Czas gotowania w minutach |
|---|--------------|----------------------|---------------------------|
| Podgrzewanie | | | |
| 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. |
| Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw | | | |
| Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy) | 400-800 g | A 1-2 | - |
| Rozmrażanie i podgrzewanie | | | |
| Szpinak mrożony | 300-600 g | A 2.-3. | 10-20 min. |
| Gulasz mrożony | 500 g-1 kg | A 2.-3. | 20-30 min. |
| Gotowanie na małym ogniu | | | |
| Ryba | 300-600 g | A 4-5* | 20-25 min. |
| Gotowanie | | | |
| 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. |
| Duszenie | | | |
| Zrazy zawijane | 4 sztuki | A 4-5 | 50-60 min. |
| Pieczeń duszona | 1 kg | A 4-5 | 80-100 min. |
| Smażenie** | | | |
| Sznyceł, naturalny lub panierowany | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min. |
| Kotlet, naturalny lub panierowany | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min. |
| Stek (3 cm grubości) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 min. |
| Ryba i filet rybny, panierowane | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min. |
| Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne | 200-300 g | A 6-7 | 8-12 min. |
| Naleśniki | | A 6-7 | smażenie ciągłe |

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania

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

- W przypadku gotowania na dużym polu grzejnym do garnka należy dodać ok. 3 filiżanek wody, na małym polu ok. 2 filiżanek.
- Garnek przykryć pokrywką.



- Elektronicznego układu krótkiego gotowania nie należy używać do gotowania potraw w dużej ilości wody, np. makaronu.

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

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

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

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączanie i wyłączanie

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

Timer






Timer spełnia 2 różne funkcje:

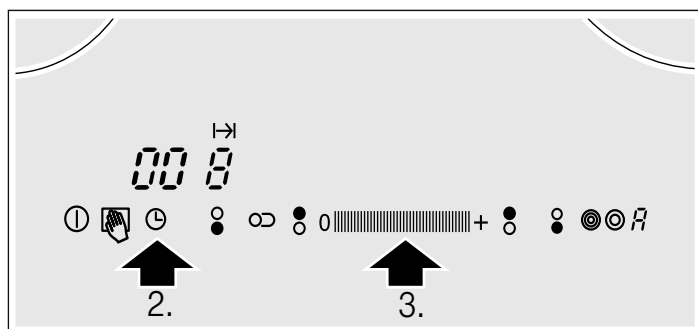
- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.



Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

Nastawianie czasu trwania

1. Nastawianie stopnia mocy grzania
2. Dotknąć symbol . Świeci się wskaźnik  odpowiedniego pola grzejnego. Na wskaźniku timera świeci się . W celu wybrania innego pola grzejnego dotykać symbol  tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik żądanego pola grzejnego.
3. W strefie nastawiania wybrać przez dotknięcie żądane ustawienie wstępne. Możliwe jest wybranie ustawienia wstępnego od lewej do prawej strony na 1, 2, 3.... do 10 minut. W ciągu następnych 10 sekund tak często przesuwać palcem po strefie nastawiania, aż ustawiony zostanie żądany czas trwania.






Czas trwania upływa. Jeżeli nastawiono czasy trwania dla kilku pól grzejnych, można na wskaźniku wywołać każdy z nich. W tym celu dotykać symbol  tyle razy, aż wskaźnik żądanego pola grzejnego jasno się zaświeci.

Nastawianie automatyczne




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

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

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Rozbrzmiewa sygnał, a na wskaźniku świeci się  przez 10 sekund. Wskaźnik  jasno się świeci. Dotknąć symbol . Wskaźniki gasną i sygnał wyłącza się.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Dotykać symbol  tyle razy, aż żądany wskaźnik  jasno się zaświeci. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na .




Wskazówka: Czas trwania można nastawić do 99 minut.

Automatyczny timer

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

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




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

Dotykać symbol  tyle razy, aż żądany wskaźnik  jasno się zaświeci. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na .

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.



Sposób nastawiania

1. Dotykać symbol  tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik minutnika. Na wskaźniku timera świeci się .



2. W strefie nastawiania ustawić żądany czas.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

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

Korekta nastawionego czasu

Dotykać symbol  tyle razy, aż wskaźnik minutnika jasno się zaświeci. Nastawić na nowo.

Automatyczne ograniczenie czasu

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


Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian **F** i **B**.

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

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

Blokada ustawień

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


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

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

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

Ustawienia podstawowe


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

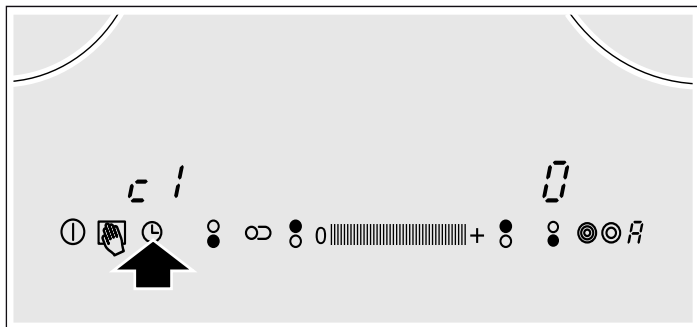
| Wskazanie | Funkcja |
|--|---|
|  | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi  wyłączone.*  włączone. |
|  | Sygnał  wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.  włączony tylko sygnał błędnej obsługi.  włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.* |
|  | Automatyczny timer  wyłączony.*  -  czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne. |
|  | Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu  10 sekund.*  30 sekund.  1 minuta. |
|  | Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych  wyłączone.  włączone.  ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.* |
|  | Czas wyboru pola grzejnego  Nieograniczony: w każdej chwili można nastawić ostatnio wybrane pole grzejne bez dokonywania nowego wyboru.*  Ostatnio wybrane pole grzejne można nastawić w ciągu 10 sekund po dokonaniu wyboru, po upływie tego czasu trzeba ponownie wybrać pole grzejne. |
|  | Przywrócenie ustawień podstawowych  wyłączone.  włączone. |

* Ustawienie podstawowe


Zmiana ustawień podstawowych

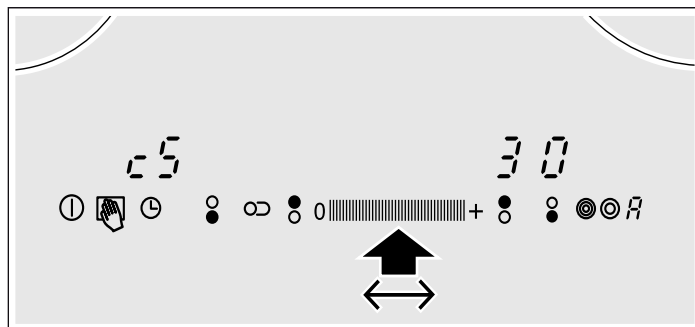
Płyta grzejna musi być wyłączona.


1. Włączyć płytę grzejną.
2. W ciągu następujących 10 sekund dotykać symbol  przez 4 sekundy.



Na wyświetlaczu po lewej stronie pojawia się **C 1**, po prawej **0**.

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



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

Wyłączenie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę 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:

- nierozcieńzonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

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

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

Rama płyty grzejnej

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

- 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 z poniższymi wskazówkami.

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

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

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie 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.

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Bezpečnostní pokyny | 14 | Timer | 20 |
| Příčiny poškození | 15 | Varná zóna se má automaticky vypnout | 20 |
| Ochrana životního prostředí | 16 | Automatický timer | 21 |
| Ekologická likvidace | 16 | Kuchyňský budík | 21 |
| Tipy, jak ušetřit energii | 16 | Automatické časové omezení | 21 |
| Seznámení se spotřebičem | 16 | Blokování při utírání | 21 |
| Ovládací panel | 16 | Základní nastavení | 21 |
| Varné zóny | 17 | Změna základních nastavení | 22 |
| Ukazatel zbytkového tepla | 17 | Čištění a údržba | 22 |
| Nastavení varné desky | 17 | Sklokeramika | 22 |
| Zapnutí a vypnutí varné desky | 17 | Rám varné desky | 22 |
| Nastavení varné zóny | 17 | Odstranění závady | 23 |
| Tabulka pro vaření | 18 | Zákaznický servis | 23 |
| Elektronika uvedení do varu | 19 | | |
| Nastavení elektroniky uvedení do varu | 19 | | |
| Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu | 19 | | |
| Tipy k elektronice uvedení do varu | 20 | | |
| Dětská pojistka | 20 | | |
| Zapnutí a vypnutí dětské pojistky | 20 | | |
| Automatická dětská pojistka | 20 | | |

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

Bezpečnostní pokyny

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

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

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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

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

Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí úrazu!

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

Příčiny poškození

Pozor!

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

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

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

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

Ochrana životního prostředí

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Tipy, jak ušetřit energii

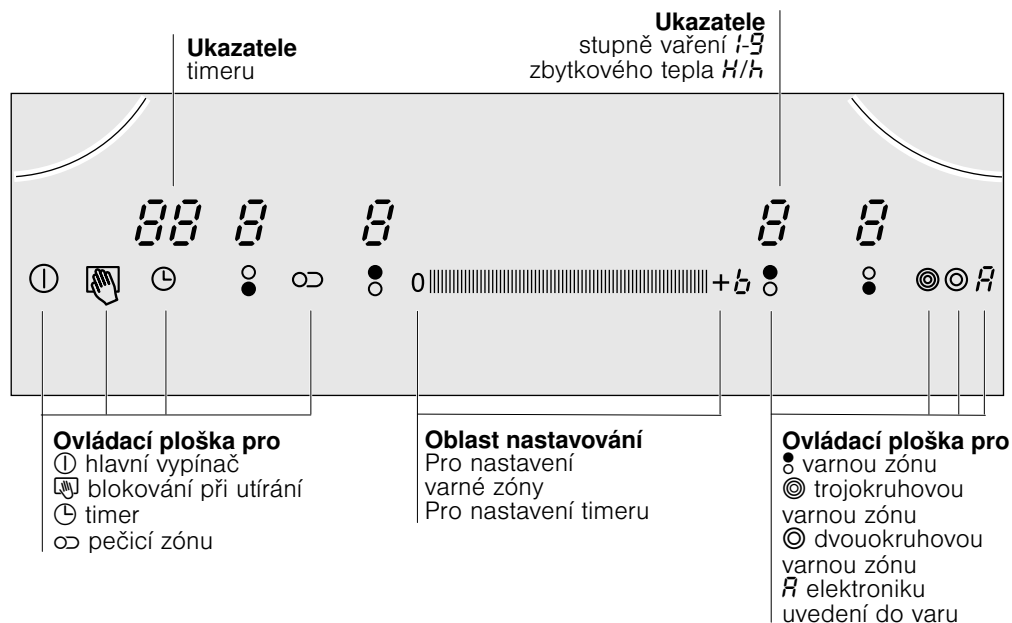
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.

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

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

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

Varné zóny

| Varná zóna | Připojení a odpojení |
|---|--|
| ○ Jednookruhová varná zóna | |
| ⊙ Dvouokruhová varná zóna | Dotkněte se symbolu ⊙ |
| ⊙ Trojokruhová varná zóna | Dotkněte se symbolu ⊙, zapne se 2. topný okruh. Znovu se dotkněte symbolu ⊙, zapne se 3. topný okruh. |
| ∞ Pečicí zóna | Dotkněte se symbolu ∞ |
| ⊕ Halogenová varná zóna | Upozornění: Nedívejte se do halogenového světla, oslepuje. |
| ⊕ Halogenová varná zóna a b (boost), s výkonovým stupněm Power | Nastavte stupeň vaření 9, v oblasti nastavování se znovu dotkněte 9. Na ukazateli svítí b |

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.
Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

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

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu

nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

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

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

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

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

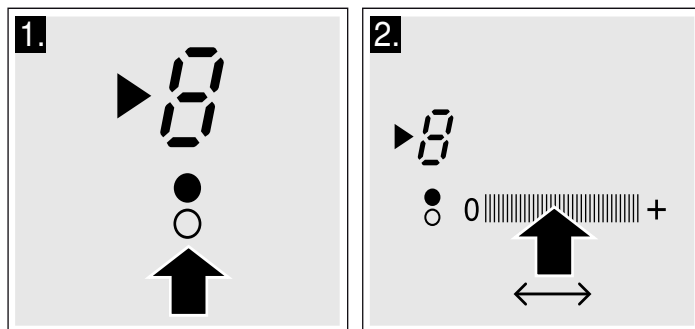
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

- Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu ②. Na ukazateli stupně vaření svítí ② a symbol ▶ pro volbu varné zóny.
- Přejedte po oblasti nastavování tolikrát, dokud se na ukazateli stupně vaření nezobrazí požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

Vypnutí varné zóny:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte 0.

Upozornění

- Když je varná zóna zvolená, svítí symbol ▶. Můžete ihned provést nastavení.
- Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

| | Stupeň pro další vaření | Doba trvání dalšího vaření v minutách |
|--|-------------------------|---------------------------------------|
| Rozpouštění | | |
| Čokoláda, poleva, máslo, med | 1-2 | - |
| Želatina | 1-2 | - |
| Ohřívání a udržování teploty | | |
| Eintopf (např. čočkový Eintopf) | 1-2 | - |
| Mléko** | 1.-2. | - |
| Ohřívání párků ve vodě** | 3-4 | - |
| Rozmrazování a ohřívání | | |
| Zmrazený špenát | 2.-3. | 20-30 min |
| Zmrazený guláš | 2.-3. | 10-15 min |
| Dovařování, svařování | | |
| Knedlíky | 4.-5. | 20-30 min |
| Ryby | 4-5* | 10-15 min |
| Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka | 1-2 | 3-6 min |
| Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka | 3-4 | 8-12 min |
| Vaření, vaření v páře, dušení | | |
| Rýže (s dvojnásobným množstvím vody) | 2-3 | 15-30 min |
| Mléčná rýže | 1.-2. | 25-35 min |
| Brambory vařené ve slupce | 4-5 | 25-30 min |
| Vařené loupané brambory | 4-5 | 15-25 min |
| Těstoviny | 6-7* | 6-10 min |
| Eintopf, polévky | 3.-4. | 15-60 min |
| Zelenina | 2.-3. | 10-20 min |
| Zelenina, zmrazená | 3.-4. | 10-20 min |
| Vaření v tlakovém hrnci | 4-5 | - |
| Dušení | | |
| Rolády | 4-5 | 50-60 min |
| Dušená pečeně | 4-5 | 60-100 min |
| Guláš | 2.-3. | 50-60 min |
| Pečení** | | |
| Řízek, přírodní nebo obalovaný | 6-7 | 6-10 min |
| Řízek, zmrazený | 6-7 | 8-12 min |
| Kotleta, přírodní nebo obalovaná | 6-7 | 8-12 min |
| Steak (silný 3 cm) | 7-8 | 8-12 min |
| Drůbeží prsa (silná 2 cm) | 5-6 | 10-20 min |
| Drůbeží prsa, zmrazená | 5-6 | 10-30 min |
| Ryby a rybí filé přírodní | 5-6 | 8-20 min |
| Ryby a rybí filé obalované | 6-7 | 8-20 min |
| Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty | 6-7 | 8-12 min |
| Scampi a garnáti | 7-8 | 4-10 min |
| Zmrazené směsi | 6-7 | 6-10 min |
| Palačinky | 6-7 | postupně |
| Omelety | 3.-4. | postupně |
| Volská oka | 5-6 | 3-6 min |

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

| | Stupeň pro další vaření | Doba trvání dalšího vaření v minutách |
|---|-------------------------|---------------------------------------|
| Fritování (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**) | | |
| Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety | 8-9 | - |
| Krokety | 7-8 | - |
| Kuličky z mletého masa | 7-8 | - |
| Maso, např. části kuřete | 6-7 | - |
| Maso obalované nebo v pivním těstíčku | 5-6 | - |
| Zelenina, houby obalované nebo v pivním těstíčku | 5-6 | - |
| Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pivním těstíčku | 4-5 | - |

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Elektronika uvedení do varu

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

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

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

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

2. Dotkněte se symbolu **A**.

Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě bliká **A** a stupeň dalšího vaření.

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

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

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

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

| Pokrm připravovaný pomocí elektroniky uvedení do varu | Množství | Stupeň vaření | Celková doba vaření v minutách |
|---|--------------|---------------|--------------------------------|
| Ohřívání | | | |
| Vývar | 500 ml-1 l | A 7-8 | 4-7 min |
| Zahuštěné polévky | 500 ml-1 l | A 2-3 | 3-6 min |
| Mléko** | 200-400 ml | A 1-2 | 4-7 min |
| Ohřívání a udržování teploty | | | |
| Eintopf (např. čočkový Eintopf) | 400-800 g | A 1-2 | - |
| Rozmrazování a ohřívání | | | |
| Zmrazený špenát | 300-600 g | A 2.-3. | 10-20 min |
| Zmrazený guláš | 500 g-1 kg | A 2.-3. | 20-30 min |
| Dovařování | | | |
| Ryby | 300-600 g | A 4-5* | 20-25 min |
| Vaření | | | |
| Rýže (s dvojnásobným množstvím vody) | 125-250 g | A 2-3 | 20-25 min |
| Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 30-40 min |
| Vařené loupené brambory s 1-3 šálky vody | 750 g-1,5 kg | A 4-5 | 20-30 min |
| Zelenina s 1-3 šálky vody | 500 g-1 kg | A 2.-3. | 15-20 min |
| Zmrazená zelenina s 1-3 šálky vody | 500 g-1 kg | A 4.-5. | 15-20 min |
| Dušení | | | |
| Rolády | 4 kusy | A 4-5 | 50-60 min |
| Dušená pečeně | 1 kg | A 4-5 | 80-100 min |

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

| Pokrm připravované pomocí elektroniky uvedení do varu | Množství | Stupeň vaření | Celková doba vaření v minutách |
|--|-----------|---------------|--------------------------------|
| Pečení** | | | |
| Řízek, přírodní nebo obalovaný | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Kotleta, přírodní nebo obalovaná | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Steak (silný 3 cm) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 min |
| Ryby a rybí filé obalované | 1-2 | A 6-7 | 8-12 min |
| Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty | 200-300 g | A 6-7 | 8-12 min |
| Palačinky | | A 6-7 | postupné smažení |

* Další vaření bez pokličky
** Bez pokličky

Tipy k elektronice uvedení do varu

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



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


Dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

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

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

Automatická dětská pojistka

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

Zapnutí a vypnutí

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

Timer






Timer lze používat dvěma různými způsoby:

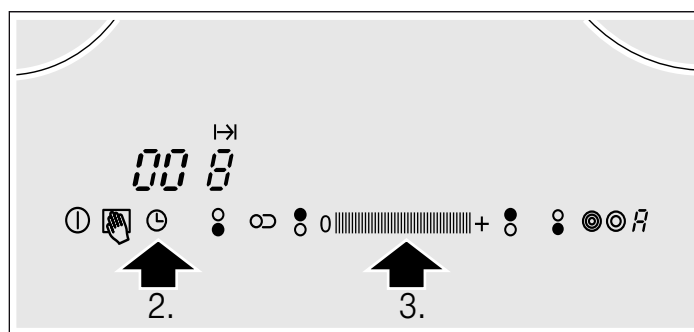
- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.



Varná zóna se má automaticky vypnout

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

Nastavení doby trvání

1. Nastavení stupně vaření
2. Dotkněte se symbolu . Ukazatel  požadované varné zóny svítí. Na ukazateli timeru svítí . Pro volbu jiné varné zóny se dotkněte symbolu  tolikrát, dokud nesvítí ukazatel  požadované varné zóny.
3. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného přednastavení. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3...až 10 minut. Během následujících 10 sekund přejeďte po oblasti nastavování tolikrát, dokud není dosažena požadovaná doba trvání.






Doba trvání se začne odměřovat. Pokud jste nastavili dobu trvání pro více varných zón, můžete si nechat zobrazit každou dobu trvání. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud nesvítí jasně ukazatel  požadované varné zóny.

Automatické nastavení




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

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

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Zazní akustický signál a na ukazateli svítí po dobu 10 sekund . Ukazatel  svítí jasně. Dotkněte se symbolu . Ukazatele zhasnou a signální tón utichne.

Oprava nebo vymazání doby trvání

Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud nesvítí jasně požadovaný ukazatel . V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .




Upozornění: Doba trvání můžete nastavovat až na 99 minut.

Automatický timer

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

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




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

Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud nesvítí jasně požadovaný ukazatel . V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

Kuchyňský budík

S kuchyňským budíkem můžete nastavit dobu až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních.



Takto provedete nastavení

1. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se nerozsvítí ukazatel  pro kuchyňský budík. Na ukazateli timeru svítí .



2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas.

Po několika sekundách se začne čas odměřovat.

Po uplynutí nastaveného času



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

Změna času

Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud nesvítí jasně ukazatel  pro kuchyňský budík. Proveďte znovu nastavení.

Automatické časové omezení

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


Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě  a .

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

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

Blokování při utírání

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















Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický

signál. Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

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

Základní nastavení

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

| Ukazatel | Funkce |
|---|---|
|  | Automatická dětská pojistka  Vypnutá.*  Zapnutá. |
|  | Signální tón  Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní je vypnutý.  Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládní.  Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.* |
|  | Automatický timer  Vypnutý.*  Doba, po které se varné zóny vypnou. |
|  | Doba trvání signálu timeru  10 sekund.*  30 sekund.  1 minuta. |

* Základní nastavení

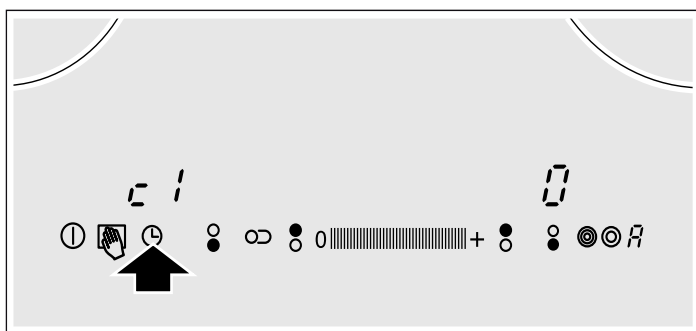
| Ukazatel | Funkce |
|----------|--|
| c 7 | Připojení topných okruhů <input type="checkbox"/> Vypnuté. <input checked="" type="checkbox"/> Zapnuté. 2 Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.* |
| c 9 | Doba volby varné zóny <input type="checkbox"/> Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli zvolit znovu.* <input checked="" type="checkbox"/> Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit. |
| c 0 | Resetování na základní nastavení <input type="checkbox"/> Vypnuté. <input checked="" type="checkbox"/> Zapnuté. |

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

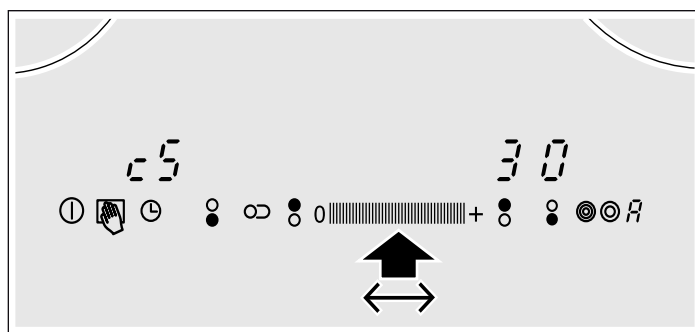
Varná deska musí být vypnutá.

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



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

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



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu ⌚. Nastavení bylo aktivováno.

Vypnutí

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

Čištění a údržba

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

Sklokeramika

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

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

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

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

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění závady

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

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

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| Правила техники безопасности | 24 | Автоматическая блокировка для безопасности детей..... | 31 |
| Причины повреждений..... | 26 | Таймер | 31 |
| Охрана окружающей среды | 26 | Автоматическое отключение конфорок..... | 31 |
| Правильная утилизация упаковки..... | 26 | Автоматический таймер..... | 31 |
| Рекомендации по экономии электроэнергии..... | 26 | Бытовой таймер..... | 31 |
| Знакомство с прибором | 27 | Автоматическое ограничение времени | 32 |
| Панель управления..... | 27 | Защита при вытирании | 32 |
| Конфорки..... | 27 | Базовые установки | 32 |
| Индикатор остаточного тепла..... | 27 | Изменение базовых установок..... | 33 |
| Настройка варочной панели | 28 | Очистка и уход | 33 |
| Включение и выключение варочной панели..... | 28 | Стеклокерамика..... | 33 |
| Регулировка конфорок..... | 28 | Рама варочной панели..... | 33 |
| Таблица приготовления..... | 28 | Устранение неисправностей | 34 |
| Электроника контроля закипания | 30 | Сервисная служба | 34 |
| Регулировка электроники контроля закипания..... | 30 | | |
| Таблица приготовления для электроники контроля закипания..... | 30 | | |
| Рекомендации по использованию электроники контроля закипания..... | 30 | | |
| Блокировка для безопасности детей | 31 | | |
| Включение и выключение блокировки для безопасности детей..... | 31 | | |

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

⚠ Правила техники безопасности

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

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

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.

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 подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!

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

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

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

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.

- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

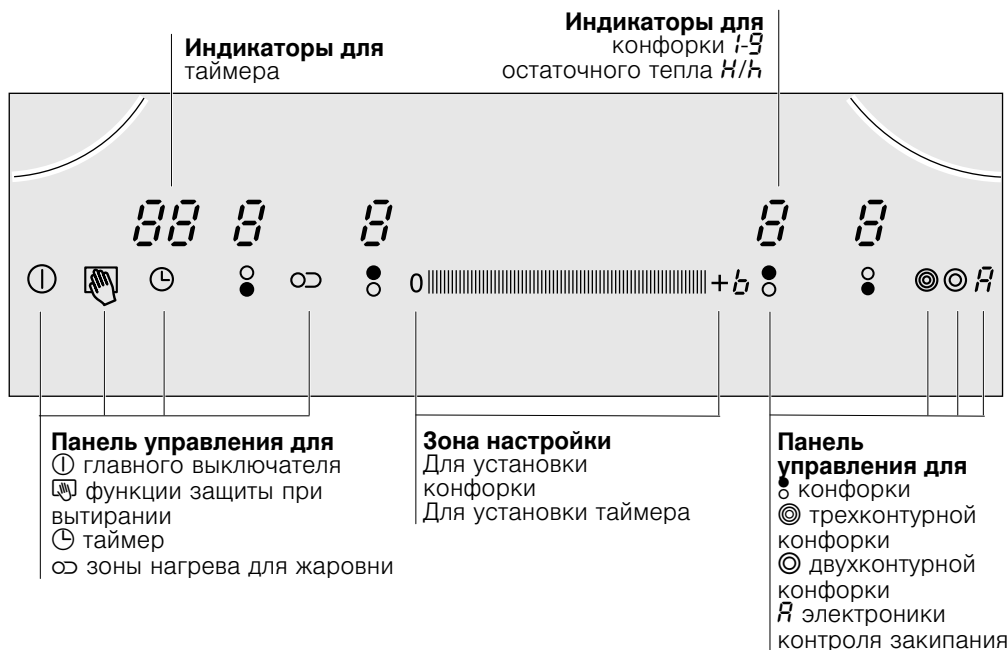
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклопанельная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Знакомство с прибором

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

Панель управления



Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

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

Конфорки

| Конфорка | Подключение и отключение |
|--|--|
| ○ Одноконтурная конфорка | |
| ☉ Двухконтурная конфорка | Прикоснитесь к символу ☉. |
| ☉ Трёхконтурная конфорка | Прикоснитесь к символу ☉ – подключается нагревательный контур 2. Ещё раз прикоснитесь к символу ☉ – подключается нагревательный контур 3. |
| ∞ Зона нагрева для жаровни | Прикоснитесь к символу ∞. |
| Ⓜ Галогенная конфорка | Примечание: не рекомендуется смотреть прямо на галогенный свет – он ослепляет. |
| Ⓜ Галогенная конфорка и функция «boost» b со степенью нагрева повышенной мощности Power | Установите степень нагрева конфорки 9 и ещё раз прикоснитесь к символу 9 в зоне настройки. На индикаторе появляется b |

Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор.

Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установка.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

Настройка варочной панели

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

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется главным выключателем.

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

Выключение: прикасайтесь к символу ①, пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

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

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Таблица приготовления

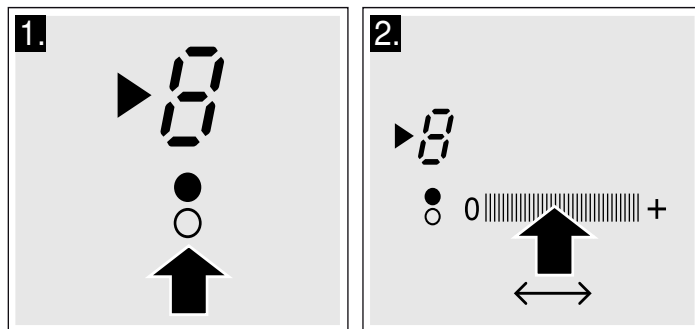
Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Установка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ● для выбора конфорки. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется ◻ и символ ►, обозначающий выбранную конфорку.
2. Продолжайте передвигаться по зоне настроек, пока на индикаторе ступени нагрева конфорки не появится требуемая ступень нагрева.



Изменение ступени нагрева конфорки:

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

Выключение конфорок:

Выберите конфорку и установите 0 в зоне настройки.

Указания

- При выборе конфорки загорается символ ►. Вы можете выполнить необходимые настройки.
- Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

| | Ступень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Растапливание | | |
| Шоколад, шоколадная глазурь, сливочное масло, мёд | 1-2 | - |
| Желатин | 1-2 | - |
| Разогревание и поддержание в горячем состоянии | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 1-2 | - |
| Молоко** | 1-2 | - |
| Варка сосисок в воде** | 3-4 | - |
| Размораживание и разогревание | | |
| Шпинат глубокой заморозки | 2-3 | 20-30 мин |
| Гуляш глубокой заморозки | 2-3 | 10-15 мин |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

| | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|--|-------------------------|---|
| Доведение до готовности, варка без кипения | | |
| Клёцки, фрикадельки | 4-5 | 20-30 мин |
| Рыба | 4-5* | 10-15 мин |
| Белые соусы, например, «бешамель» | 1-2 | 3-6 мин |
| Взбитые соусы, например, «бернез», голландский соус | 3-4 | 8-12 мин |
| Варка, варка на пару, тушение | | |
| Рис (в двойном объеме воды) | 2-3 | 15-30 мин |
| Молочный рис | 1-2 | 25-35 мин |
| Картофель в мундире | 4-5 | 25-30 мин |
| Отварной картофель | 4-5 | 15-25 мин |
| Изделия из теста, макароны | 6-7* | 6-10 мин |
| Рагу, супы | 3-4 | 15-60 мин |
| Овощи | 2-3 | 10-20 мин |
| Овощи глубокой заморозки | 3-4 | 10-20 мин |
| Приготовление в скороварке | 4-5 | - |
| Тушение | | |
| Рулеты | 4-5 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 4-5 | 60-100 мин |
| Гуляш | 2-3 | 50-60 мин |
| Жарение** | | |
| Шницель в панировке или без неё | 6-7 | 6-10 мин |
| Шницель глубокой заморозки | 6-7 | 8-12 мин |
| Отбивная в панировке или без неё | 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (3 см толщиной) | 7-8 | 8-12 мин |
| Грудка птицы (2 см толщиной) | 5-6 | 10-20 мин |
| Грудка птицы глубокой заморозки | 5-6 | 10-30 мин |
| Рыба и рыбное филе без панировки | 5-6 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 6-7 | 8-20 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7 | 8-12 мин |
| Омары и креветки | 7-8 | 4-10 мин |
| Блюда для жарения глубокой заморозки | 6-7 | 6-10 мин |
| Блины | 6-7 | непрерывно |
| Омлет | 3-4 | непрерывно |
| Яичница-глазунья | 5-6 | 3-6 мин |
| Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**) | | |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты | 8-9 | - |
| Крокеты | 7-8 | - |
| Мясные шарики | 7-8 | - |
| Мясо, например, цыплёнок кусочками | 6-7 | - |
| Рыба в панировке или пивном кляре | 5-6 | - |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре | 5-6 | - |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре | 4-5 | - |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Электроника контроля закипания

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

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени 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.

1. Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.
2. Прикоснитесь к символу **A**.

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

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

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

| Блюда для электроники контроля закипания | Объём | Степень нагрева конфорки | Общее время приготовления, мин |
|---|--------------|--------------------------|--------------------------------|
| Разогревание | | | |
| 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 |
| Разогревание и поддержание в горячем состоянии | | | |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный | 400-800 г | A 1-2 | - |
| Размораживание и разогревание | | | |
| 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 |
| Доведение до готовности | | | |
| Рыба | 300-600 г | A 4-5* | 20-25 мин |
| Варка | | | |
| 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 |
| Тушение | | | |
| Рулеты | 4 шт. | A 4-5 | 50-60 мин |
| Тушёное мясо | 1 кг | A 4-5 | 80-100 мин |
| Жарение** | | | |
| Шницель в панировке или без неё | 1-2 | A 6-7 | 8-12 мин |
| Отбивная в панировке или без неё | 1-2 | A 6-7 | 8-12 мин |
| Стейк (3 см толщиной) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке | 1-2 | A 6-7 | 8-12 мин |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 200-300 г | A 6-7 | 8-12 мин |
| Блины | | A 6-7 | непрерывно жарить |

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

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

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду прим. 3 стакана воды, а при использовании маленьких — прим. 2 стакана воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.



- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).


Блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

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

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

Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

Включение и выключение

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

Таймер






Таймер можно использовать двумя различными способами:

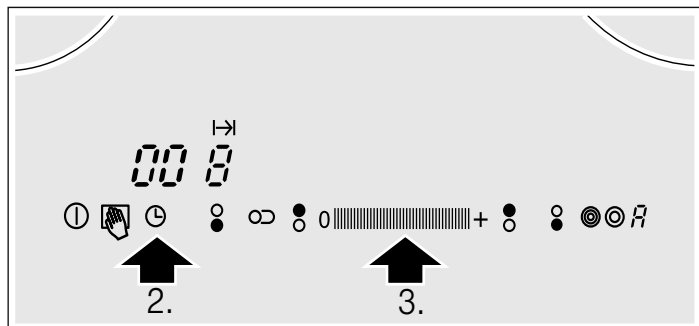
- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера



Автоматическое отключение конфорок

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

Установка времени приготовления

1. Установка ступени нагрева конфорки
2. Прикоснитесь к символу . Загорается индикатор  выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется . Для выбора другой конфорки прикоснитесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор  требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к соответствующей предустановке в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо (1, 2, 3..... до 10 минут). В течение следующих 10 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.






Начинается отсчёт времени. Если время устанавливается одновременно для нескольких конфорок, можно вывести каждое значение времени на дисплей. Для этого прикоснитесь к символу  , пока индикатор  требуемой конфорки не загорится ярким светом.

Автоматическая установка




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

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

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздаётся звуковой сигнал, а на индикаторе на 10 секунд появляется . Индикатор  начинает гореть ярким светом. Прикоснитесь к символу . Индикаторы гаснут, а сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу  , пока требуемый индикатор  не загорится ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на .




Указание: Максимальное время, которое может быть установлено, составляет 99 минут.

Автоматический таймер

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

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




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

Прикасайтесь к символу  , пока требуемый индикатор  не загорится ярким светом. Измените время приготовления в зоне настройки или установите его на .



Бытовой таймер

На бытовом таймере можно устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок.



Установка

1. Прикасайтесь к символу  , пока не загорится индикатор  бытового таймера. На индикаторе таймера появляется .
2. Установите требуемое время в зоне настройки. Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени



По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется . Индикатор бытового таймера  загорается ярким светом. Через 10 секунд вся индикация гаснет.

Изменение времени

Прикасайтесь к символу  , пока индикатор  бытового таймера не загорится ярким светом. Выполните повторную установку.

Автоматическое ограничение времени

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


Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символы  и .

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 звуковой сигнал. Панель управления блокируется на

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

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

Базовые установки


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

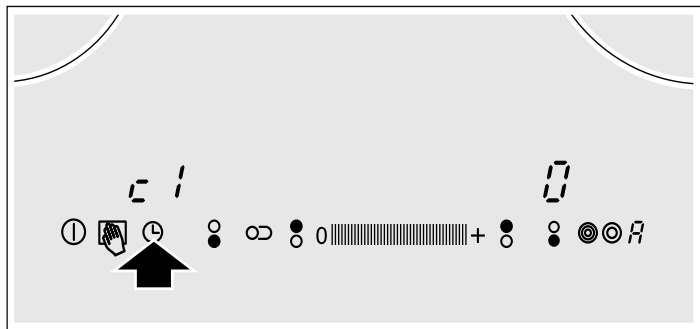
| Индикация | Функция |
|--|---|
|  | Автоматическая блокировка для безопасности детей  Выключено.*  Включено. |
|  | Звуковой сигнал  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены.  Включён только сигнал сообщения об ошибке.  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.* |
|  | Автоматический таймер  Выключено.*  1:59 Время, по истечении которого конфорки выключаются |
|  | Продолжительность сигнала истечения времени таймера  10 секунд.*  30 секунд  1 минута. |
|  | Подключение нагревательных контуров  Выключено.  Включено.  Последняя установка перед выключением конфорки.* |
|  | Время выбора конфорки  Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*  После выбора конфорки можно выполнять установки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед установкой следует снова выбрать конфорку. |
|  | Восстановление базовых установок  Выключено.  Включено. |

* Базовая установка


Изменение базовых установок

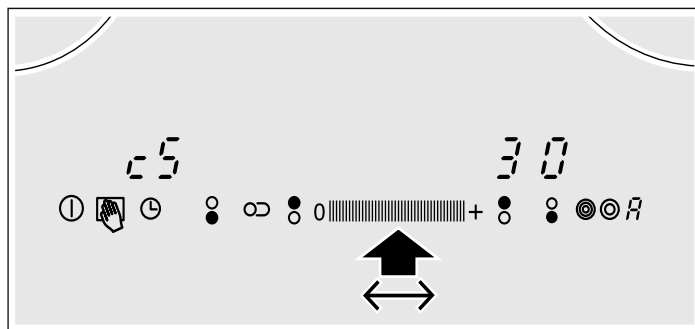
Варочная панель должна быть выключена.


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



На левом дисплее появляется , а на правом — .

3. Прикасайтесь к символу , пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите нужное значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его нажатым в течение 4 секунд.
Установка активизирована.

Выключение

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

Очистка и уход

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

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

Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

Устранение неисправностей

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

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

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

| | |
|--|-----------|
| Biztonsági útmutató | 35 |
| A sérülések okai | 36 |
| Környezetvédelem | 37 |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon | 37 |
| Energiatakarékossági ötletek | 37 |
| A készülék megismerése | 37 |
| A kezelőfelület | 37 |
| Főzőhelyek | 38 |
| Maradék hő-kijelzés | 38 |
| A főzőfelület beállítása | 38 |
| Főzőfelület be- és kikapcsolása..... | 38 |
| Főzőhely beállítása | 38 |
| Főzési táblázat..... | 39 |
| Forraló-elektronika | 40 |
| Forraló-elektronika beállítása..... | 40 |
| Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához..... | 40 |
| Tanácsok a forraló-elektronika használatához | 41 |
| Gyerekszár | 41 |
| Gyerekszár be- és kikapcsolása..... | 41 |
| Automatikus gyerekszár | 41 |

| | |
|--|-----------|
| Időzítés | 41 |
| A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia | 41 |
| Automatikus időzítés | 42 |
| Konyhai óra | 42 |
| Automatikus időkorlát | 42 |
| Törlési védelem | 42 |
| Alapbeállítások | 42 |
| Alapbeállítások módosítása..... | 43 |
| Tisztítás és ápolás | 43 |
| Üvegkerámia..... | 43 |
| A főzőfelület kerete..... | 43 |
| Üzemzavar elhárítása | 44 |
| Ügyfélszolgálat | 44 |

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.com és az Online-Shop-ban: 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 gyerekek 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

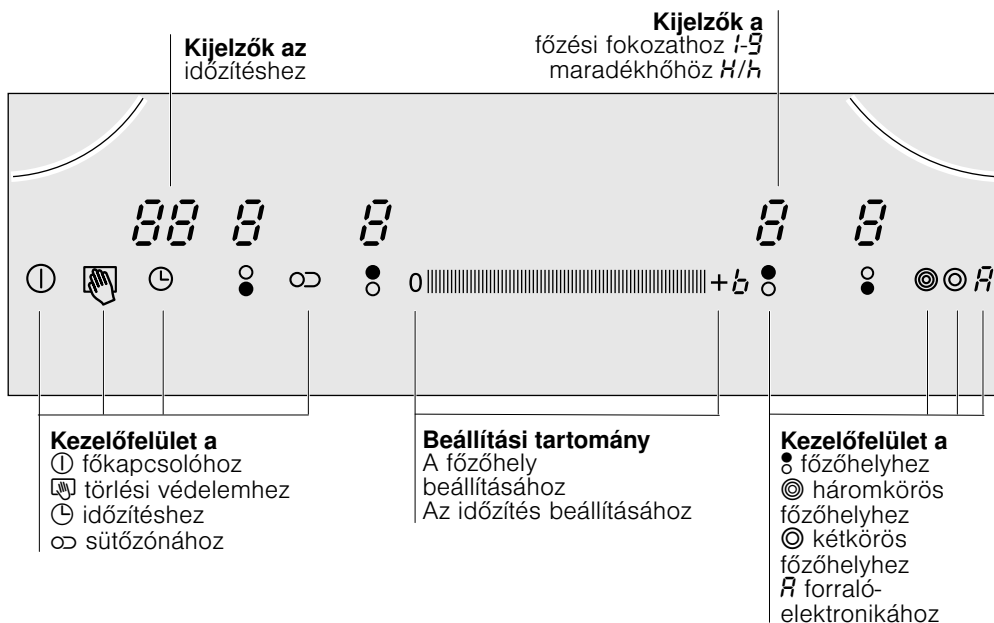
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt, anélkül hogy a fedőt felemelné.

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

A készülék megismerése

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

A kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

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

Főzőhelyek

| Főzőhely | Hozzákapcsolás és kikapcsolás |
|--|---|
| ○ Egykörös főzőhely | |
| ⊙ Kétkörös főzőhely | Érintse meg a ⊙ szimbólumot |
| ⊙ Háromkörös főzőhely | Érintse meg a ⊙ szimbólumot, a 2. fűtőkör hozzákapcsol Érintse meg újra a ⊙ szimbólumot, a 3. fűtőkör hozzákapcsol |
| ∞ Sütőzóna | Érintse meg a ∞ szimbólumot |
| ⊕ Halogén főzőhely | Megjegyzés: Ne nézzen a halogénfűtés fényébe, vakít |
| ⊕ Halogén főzőhely és b (boost), teljesítményfokozattal | Állítsa be a 9-es főzési fokozatot, a beállítási tartományban ismét érintse meg a 9-et. A kijelzőn világít a b |

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.
Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja

Maradék hő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradék hő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot

olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

A főzőfelület beállítása

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

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

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

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

Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

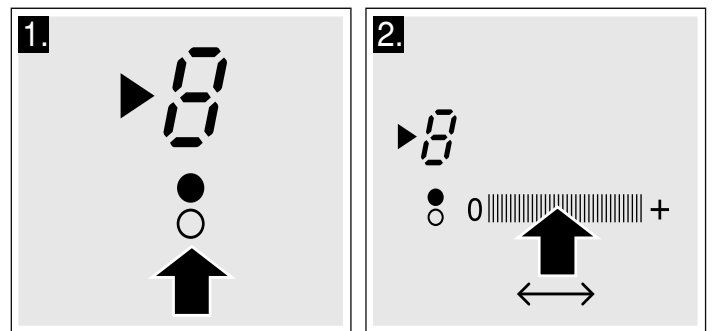
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

Főzési fokozat beállítása

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

- Érintse meg a ① szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít a ① és a főzőhely-kiválasztás szimbóluma.
- Addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik a főzésifokozat-kijelzőn.



A főzési fokozat módosítása

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

Főzőhely kikapcsolása:

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa 0-ra.

Utasítások

- Ha a főzőhelyet kiválasztotta, világít a ► szimbólum. Azonnal beállíthatja.
- 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.

Sűrűn folyós ételek melegítéskor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

| | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési időtartam percben |
|--|----------------------|--------------------------------|
| Olvasztás | | |
| Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz | 1-2 | - |
| Zselatin | 1-2 | - |
| Melegítés és melegen tartás | | |
| Egytálétel(pl. lencsefőzelék) | 1-2 | - |
| Tej** | 1.-2. | - |
| A virslit vízben főzze meg** | 3-4 | - |
| Kiolvasztás és melegítés | | |
| Mélyhűtött spenót | 2.-3. | 20-30 perc |
| Mélyhűtött pörkölt | 2.-3. | 10-15 perc |
| Puhára párolás, főzés | | |
| Gombóc | 4.-5. | 20-30 perc |
| Hal | 4-5* | 10-15 perc |
| Fehér mártások, pl. besamelmártás | 1-2 | 3-6 perc |
| Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás | 3-4 | 8-12 perc |
| Főzés, gőzölés, párolás | | |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel) | 2-3 | 15-30 perc |
| Tejberizs | 1.-2. | 25-35 perc |
| Héjában főtt burgonya | 4-5 | 25-30 perc |
| Sós burgonya | 4-5 | 15-25 perc |
| Tésztafélék, metélt | 6-7* | 6-10 perc |
| Egytálételek, levesek | 3.-4. | 15-60 perc |
| Zöldség | 2.-3. | 10-20 perc |
| Zöldség, fagyasztott | 3.-4. | 10-20 perc |
| Főzés kuktában | 4-5 | - |
| Párolás | | |
| Göngyölt hús | 4-5 | 50-60 perc |
| Párolt sült | 4-5 | 60-100 perc |
| Pörkölt | 2.-3. | 50-60 perc |
| Sütés** | | |
| 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 |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag) | 5-6 | 10-20 perc |
| Szárnyas mellehúsa, fagyasztott | 5-6 | 10-30 perc |
| Hal és halfilé natúr | 5-6 | 8-20 perc |
| Hal és halfilé panírozott | 6-7 | 8-20 perc |
| Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska | 6-7 | 8-12 perc |
| Scampi és garnéla | 7-8 | 4-10 perc |
| Serpenyőben készített ételek fagyasztva | 6-7 | 6-10 perc |
| Palacsinta | 6-7 | folyamatosan |
| Omlett | 3.-4. | folyamatosan |
| Tükörtojás | 5-6 | 3-6 perc |

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

| | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési időtartam percben |
|--|----------------------|--------------------------------|
| Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**) | | |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirke nugget | 8-9 | - |
| Krokkett | 7-8 | - |
| Fasírt | 7-8 | - |
| Hús, pl. darabolt csirke | 6-7 | - |
| Hal panírozva vagy sörtésztában | 5-6 | - |
| Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában | 5-6 | - |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában | 4-5 | - |

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

Forraló-elektronika

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

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

Forraló-elektronika beállítása

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

1. A főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatának beállítása.

2. Érintse meg a **R** szimbólumot.

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

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához

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

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

| Étel forraló-elektronikával | Mennyiség | Főzési fokozat | Teljes főzési idő percben |
|---|--------------|----------------|---------------------------|
| Melegítés | | | |
| 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 |
| Melegítés és melegen tartás | | | |
| Egytálétel(pl. lencsefőzelék) | 400-800 g | A 1-2 | - |
| Kiolvasztás és melegítés | | | |
| Mélyhűtött spenót | 300-600 g | A 2.-3. | 10-20 perc |
| Mélyhűtött pörkölt | 500 g-1 kg | A 2.-3. | 20-30 perc |
| Puhára párolás | | | |
| Hal | 300-600 g | A 4-5* | 20-25 perc |
| Főzés | | | |
| 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 |
| Párolás | | | |
| 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 |
|--|-----------|----------------|---------------------------|
| Sütés** | | | |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott | 1-2 | A 6-7 | 8-12 perc |
| Karaj, natúr vagy panírozott | 1-2 | A 6-7 | 8-12 perc |
| Steak (3 cm vastag) | 1-2 | A 7-8 | 8-12 perc |
| Hal és halfilé panírozott | 1-2 | A 6-7 | 8-12 perc |
| Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska | 200-300 g | A 6-7 | 8-12 perc |
| Palacsinta | | A 6-7 | folyamatosan süsse |

* Továbbfőzés fedő nélkül
** Fedő nélkül

Tanácsok a forraló-elektronika használatához

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



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


Gyerekszár

A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekszár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

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

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

Automatikus gyerekszár

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

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekszár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Időzítés






Az időzítés kétféleképpen használható:

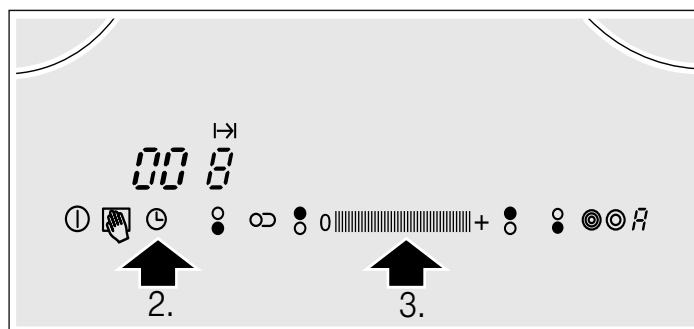
- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óraként.



A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

Időtartam beállítása

1. Főzési fokozat beállítása
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kívánt főzőhely kijelzője  világít. Az időzítés-kijelzőn világít a . Másik főzőhely kiválasztásához érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzője  nem világít.
3. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3..... 10 perc. Az utána következő 10 másodpercbe addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot el nem éri.



Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez beállított időtartamot, minden időtartamot megjeleníthet a kijelzőn. Ehhez érintse meg a  szimbólumot mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzője  nem világít.

Automatikus beállítás

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

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

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig világít a . A kijelző világít. Érintse meg a szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Érintse meg a szimbólumot mindaddig, amíg a kívánt kijelző nem világít. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

Utasítás: Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Automatikus időzítés

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

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Utasítás: Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot, vagy kikapcsolhatja egy főzőhely automatikus időzítését:

Érintse meg a szimbólumot mindaddig, amíg a kívánt kijelző nem világít. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

Konyhai óra

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

Így állítsa be

1. Érintse meg a szimbólumot mindaddig, míg a konyhai óra kijelzője nem világít. Az időzítés-kijelzőn világít a .

2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.

Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

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

Az idő korrigálása

Érintse meg a szimbólumot mindaddig, míg a konyhai óra kijelzője nem világít. Állítsa be újra.

Automatikus időkorlát

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

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

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

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

Törlési védelem

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

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

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

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

Alapbeállítások

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

| Kijelző | Funkció |
|---------|---|
| | Automatikus gyerekzár Kikapcsolva.* Bekapcsolva. |
| | Hangjelzés Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva. Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.* |
| | Automatikus időzítés Kikapcsolva.* Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak |


* Alapbeállítás

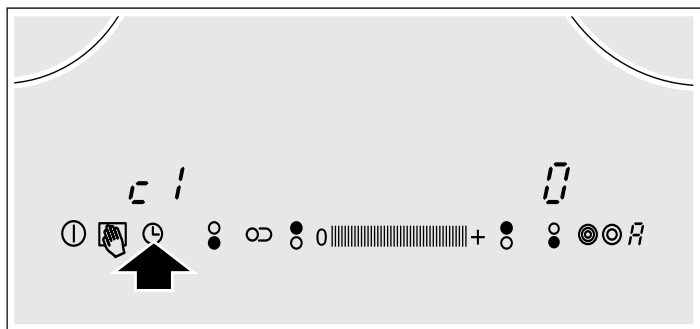
| Kijelző | Funkció |
|---------|--|
| c 6 | Időzítés-vége hangjelzés időtartama 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc 3 1 perc. |
| c 7 | Fűtőkörök hozzákapcsolása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva. 2 Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.* |
| c 9 | A főzőhely kiválasztásának ideje 0 Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja, anélkül hogy újra kiválasztaná.* 1 Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet. |
| c 0 | Visszaállítás alapbeállításra 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva. |

* Alapbeállítás


Alapbeállítások módosítása

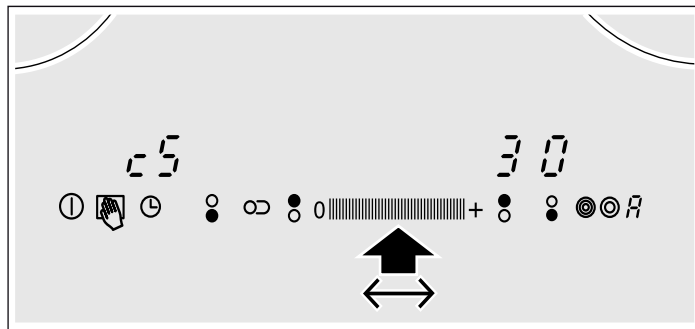
A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.


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



A bal kijelzőn megjelenik a **c 1**, a jobb kijelzőn a **0**.

3. Érintse meg a  szimbólumot 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 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 égnek rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.

Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- higítatlan kézi mosogatószert
- mosogatógéphez használatos tisztítószert
- súrolószert
- agresszív tisztítószert, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővitőt

- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Üzemzavar elhárítása

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

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

* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

Ügyfélszolgálat

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

E-szám és FD-szám:

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

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

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélyre alapján

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG

Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ



9000663023

950504

*