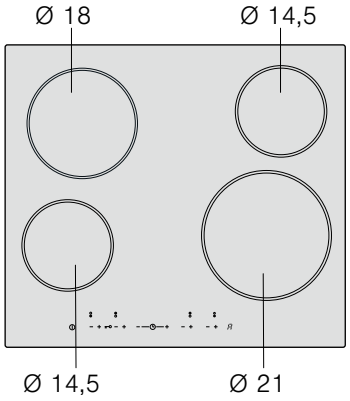
[pl] Instrukcja obsługi 3
[cs] Návod k použití 13
[ru] Правила пользовани 22
[hu] Használati utasítás 32

ET6..TE.., ET6..TF..,
ET6..TN.., ET6..TF..,
ET6..TK.., ET6..TL..,
ET6..TG.., ET6..TR..,
ET8..TN.., ET9..TG..

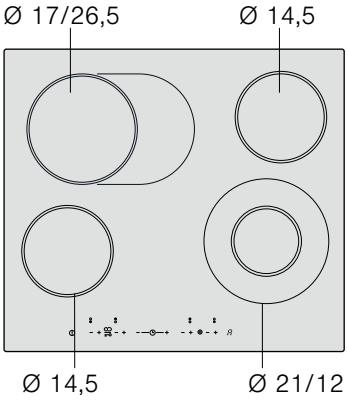
Płyta grzejna
Varná deska
Варочная панель
Főzőfelület

SIEMENS

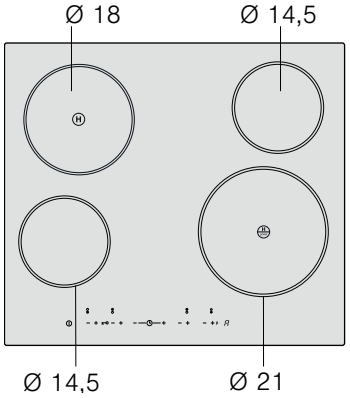
ET6..TE..



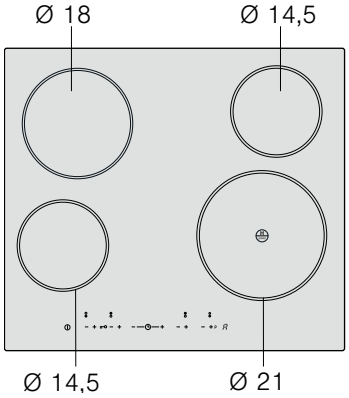
ET6..TN..



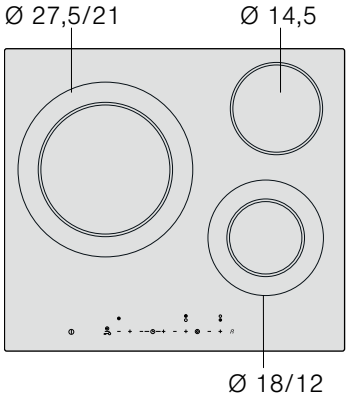
ET6..TR..



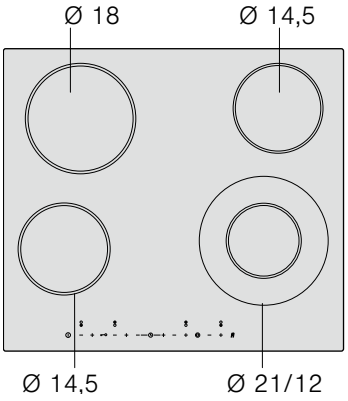
ET6..TL..



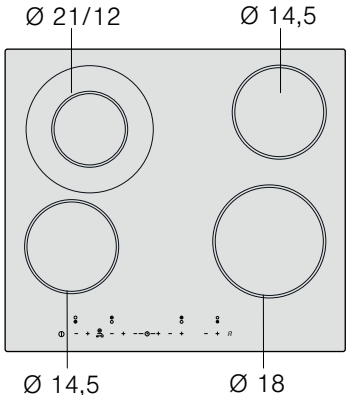
ET6..TK..



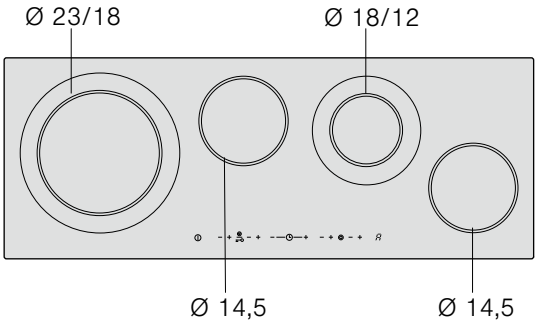
ET6..TF..



ET6..TF..

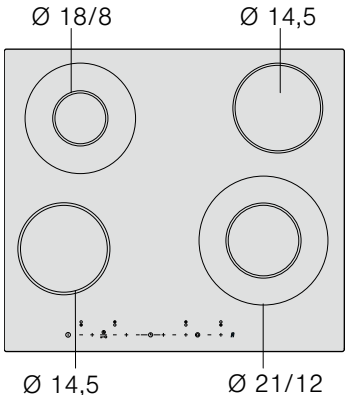


ET9..TG..

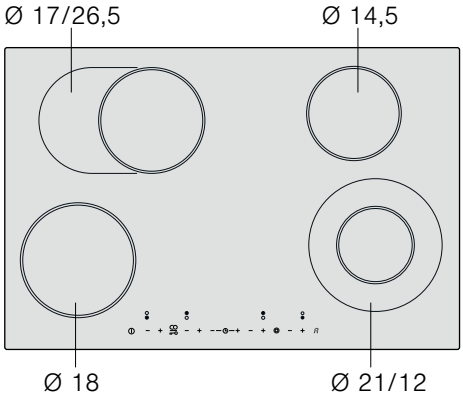


Ø = cm

ET6..TG..



ET8..TN..



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa **3**
Przyczyny uszkodzeń 5
Ochrona środowiska **5**
Ekologiczna utylizacja 5
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 5
Opis urządzenia **6**
Pulpit obsługi 6
Pola grzejne 6
Wskaźnik ciepła resztkowego 6
Nastawianie płyty grzejnej **6**
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej 6
Nastawianie pola grzejnego 7
Tabela gotowania 7
Elektroniczny układ krótkiego gotowania **8**
Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania 8
Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania 9
Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania 9
Zabezpieczenie przed dziećmi **9**
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi 9
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 9
Timer **10**
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie 10
Automatyczny timer 10
Minutnik 10
Automatyczne ograniczenie czasu **10**
Ustawienia podstawowe **11**
Zmiana ustawień podstawowych 11
Czyszczenie i konserwacja **12**
Ceramika szklana 12
Rama płyty grzejnej 12
Usuwanie usterek **12**
Serwis **12**

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

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

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

Niebezpieczeństwo pożaru!!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

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

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.
- Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.
- Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.
- Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna do kuchenek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

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

Ochrona środowiska

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

Ekologiczna utylizacja

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

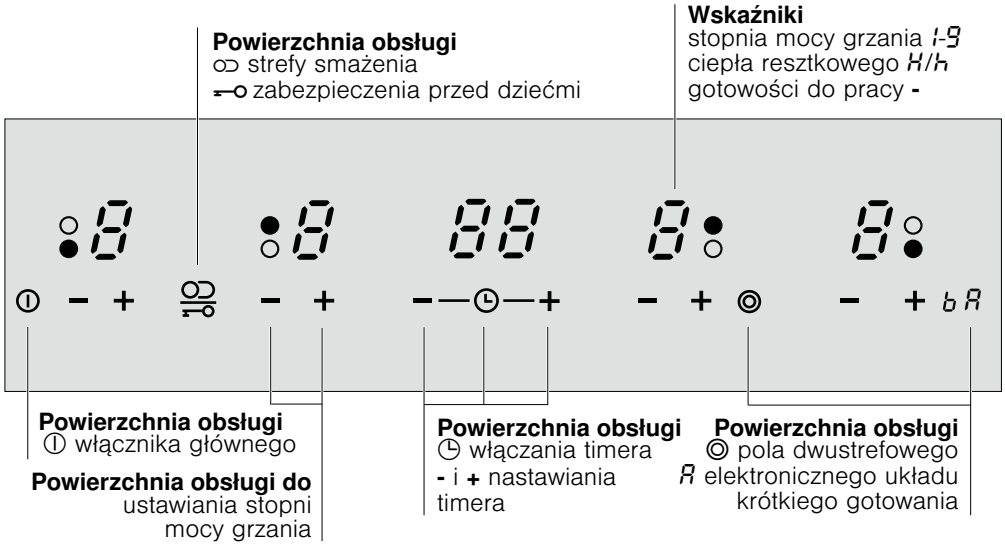
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- 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 grzejnym 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 i 3* znajduje się lista typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykipiały, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.
- 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 ◎
Strefa smażenia	Dotknąć symbol
Ⓗ Halogenowe pole grzejne	Wskazówka: Nie patrzeć w światło halogenowe, ponieważ oślepia
Ⓗ Halogenowe pole grzejne i b (boost), ze stopniem power	Nastawić 9 stopień mocy grzania, ponownie przycisnąć symbol + . 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 ⏻. Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz nad włącznikiem głównym świeci się. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: dotykać symbol ⏻, 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

Za pomocą symboli **+** i **-** nastawia się odpowiedni stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

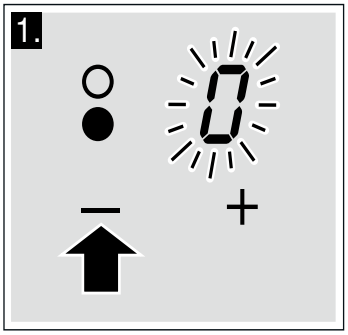
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

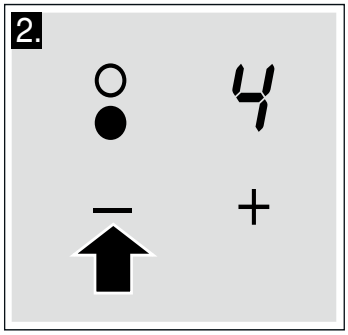
Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzejna musi być włączona.

1. Dotknąć symbol + lub -. Na wskaźniku świeci się 0.

2. W ciągu następnych 10 sekund należy dotknąć symbol + lub -. Ukazuje się ustawienie podstawowe.
Symbol **+** stopień mocy grzania 9
Symbol **-** stopień mocy grzania 4





3. Zmiana stopnia mocy grzania: dotykać symbol + lub -, aż ukaże się żądany stopień mocy grzania.

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

Wyłączanie pola grzejnego

Dotykać symbol **+** lub **-**, aż ukaże się 0. Po ok. 10 sekundach ukaże się wskaźnik ciepła resztkowego.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
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.
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.

* Dalsze gotowanie bez pokrywki
** Bez pokrywki

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Smażenie**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
Sznycel, 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.

1. Nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.
2. Dotknąć symbol A.

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

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

Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania

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

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

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			
Potrawa 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**			
Sznycel, 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:

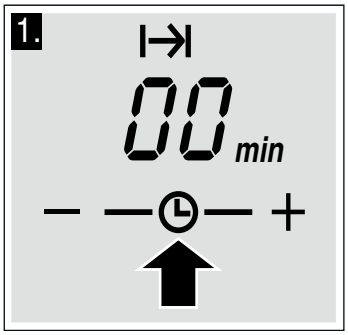
- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.

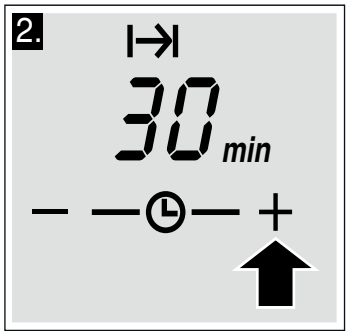
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

Nastawianie czasu trwania

1. Nastawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbol ◷. Świeci się wskaźnik I→I odpowiedniego pola grzejnego. Na wskaźniku timera świeci się 00. W celu wybrania innego pola grzejnego dotykać symbol ◷ tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik I→I żądanego pola grzejnego.
3. Dotknąć symbol **+** lub **-**. Pojawia się proponowana wartość.
   Symbol **+**: 30 minut
   Symbol **-**: 10 minut





4. Dotykać symbol **+** lub **-**, aż na wskaźniku timera ukaże się 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 I→I żądanego pola grzejnego jasno się zaświeci.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się 0. Jasno świeci się wskaźnik I→I pola grzejnego. Rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się 00 przez 10 sekund. Dotknąć symbol ◷. Wskaźniki gasną i sygnał wyłącza się.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Dotykać symbol ◷ tyle razy, aż żądany wskaźnik I→I jasno się zaświeci. Za pomocą symbolu **+** lub **-** zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

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 I→I jasno się zaświeci. Za pomocą symbolu **+** lub **-** zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

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 00.
2. Dotknąć symbol **+** lub **-**. Pojawia się proponowana wartość. Symbol **+**: 10 minut Symbol **-**: 05 minut.
3. Nastawić czas za pomocą symbolu **+** lub **-**.

Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

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

Korekta nastawionego czasu

Dotykać symbol ◷ tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik 🔔 minutnika. Nastawić czas za pomocą symbolu **+** lub **-**.

Automatyczne ograniczenie czasu

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

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian F i 8.

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).

Ustawienia podstawowe

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

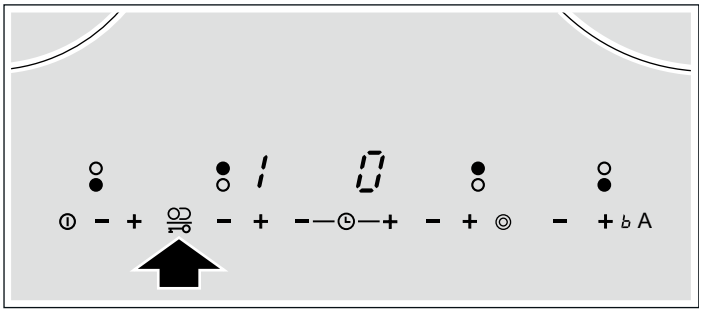
Wskazanie	Funkcja
c 1	**Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi** 0 wyłączone.* 1 włączone.
c2	**Sygnał** 0 wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. 1 włączony tylko sygnał błędnej obsługi. 2 włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
c5	**Automatyczny timer** 0 wyłączony. 1-99 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
c6	**Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu** 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c7	**Włączanie dodatkowych obwodów grzewczych** 0 wyłączone. 1 włączone. 2 ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzejnego.*
c0	**Przywrócenie ustawień podstawowych** 0 wyłączone. 1 włączone.

* Ustawienie podstawowe

Zmiana ustawień podstawowych

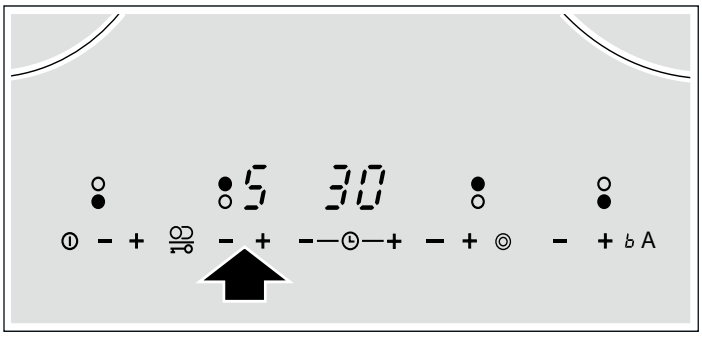
Płyta grzejna musi być wyłączona.

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



Na wyświetlaczu po lewej stronie miga na zmianę c i 1, a na wyświetlaczu po prawej stronie świeci się 0.

3. Dotykać symbol ⊸ tyle razy, aż z lewej strony wyświetlacza pojawi się żądane wskazanie.
4. Dotykać symbol **+** lub **-** tyle razy, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.



5. Dotykać symbol ⊸ przez 4 sekundy.

Ustawienie zostało aktywowane.

Wyłączanie

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

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

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

Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

Rama płyty grzejnej

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

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

Usuwanie usterek

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

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

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

Serwis

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

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

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

CS Obsah

Bezpečnostní pokyny ... **13**
Příčiny poškození ... 14
Ochrana životního prostředí ... **15**
Likvidace neohrožující životní prostředí ... 15
Tipy, jak ušetřit energii ... 15
Seznámení se spotřebičem ... **15**
Ovládací panel ... 15
Varné zóny ... 15
Ukazatel zbytkového tepla ... 16
Nastavení varné desky ... **16**
Zapnutí a vypnutí varné desky ... 16
Nastavení varné zóny ... 16
Tabulka pro vaření ... 16
Elektronika uvedení do varu ... **17**
Nastavení elektroniky uvedení do varu ... 17
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu ... 18
Tipy k elektronice uvedení do varu ... 18
Dětská pojistka ... **18**
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky ... 18
Automatická dětská pojistka ... 18
Timer ... **19**
Varná zóna se má automaticky vypnout ... 19
Automatický timer ... 19
Kuchyňský budík ... 19
Automatické časové omezení ... **19**
Základní nastavení ... **20**
Změna základních nastavení ... 20
Čištění a údržba ... **21**
Sklokeramika ... 21
Rám varné desky ... 21
Odstranění závady ... **21**
Zákaznický servis ... **21**

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

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

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

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, 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 nádobí.
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	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly ekologicky zlikvidujte.

Likvidace neohrožující životní prostředí

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

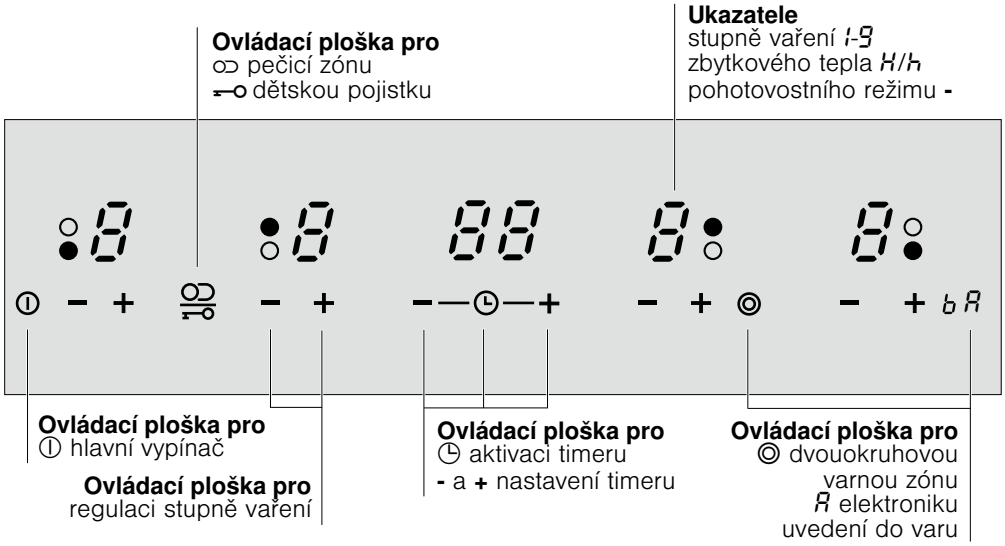
Tipy, jak ušetřit energii

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

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na *straně 2 a 3* naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- Pokud se současně dotknete více políček, zůstanou nastavení beze změny. Tak můžete například otřít nečistoty v oblasti nastavování.
- 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 ◎
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, znovu se dotkněte symbolu +. 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 ⏻. Zazní akustický signál. Ukazatel nad hlavním vypínačem svítí. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ⏻, 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

Symboly **+** a **-** nastavíte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

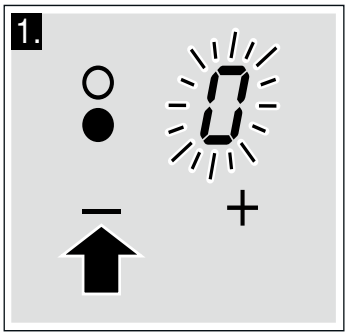
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

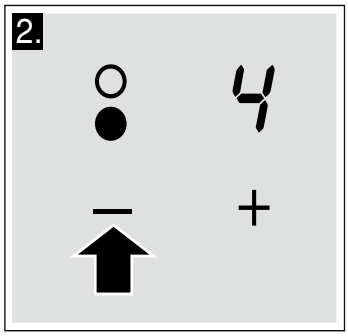
Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu + nebo -. Na ukazateli svítí 0.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu + nebo -. Zobrazí se základní nastavení.
   Symbol **+** stupeň vaření 9
   Symbol **-** stupeň vaření 4





3. Změna stupně vaření: Dotýkejte se symbolu + nebo -, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

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

Vypnutí varné zóny

Dotýkejte se symbolu **+** nebo **-**, dokud se nezobrazí 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

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

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
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
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 záleží 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.

Pokrmy připravované 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
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 zablokovaná.

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 popsaný v kapitole Základní nastavení.

Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

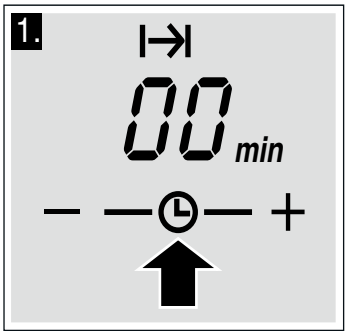
- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.

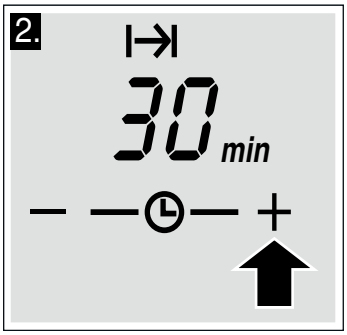
Varná zóna se má automaticky vypnout

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

Nastavení doby trvání:

1. Nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu ◷. Ukazatel I→I požadované varné zóny svítí. Na ukazateli timeru svítí 00. Pro volbu jiné varné zóny se dotkněte symbolu ◷ tolikrát, dokud nesvítí ukazatel I→I požadované varné zóny.
3. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**. Zobrazí se navržená hodnota.
   Symbol **+**: 30 min
   Symbol **-**: 10 min





4. Dotýkejte se symbolu **+** nebo **-**, dokud se na ukazateli timeru nezobrazí 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 I→I požadované varné zóny.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Na ukazateli varné zóny svítí 0. Ukazatel I→I varné zóny svítí jasně. Zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí 10 sekundy 00. Dotkněte se symbolu ◷. Ukazatele zhasnou a signální tón utichne.

Oprava nebo vymazání doby trvání

Dotkněte se symbolu ◷ tolikrát, dokud nesvítí jasně požadovaný ukazatel I→I. Symbolem **+** nebo **-** změňte dobu trvání nebo ji nastavte na 00.

Upozornění: Dobu 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 popsaný 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 I→I. Symbolem **+** nebo **-** změňte dobu trvání nebo ji nastavte na 00.

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 00.
2. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-**. Zobrazí se navržená hodnota. Symbol **+**: 10 minut Symbol **-**: 5 minut
3. Symbolem **+** nebo **-** nastavte dobu.

Po několika sekundách se začne čas odměřovat.

Po uplynutí nastaveného času

Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál. Na ukazateli timeru svítí 00. Ukazatel 🔔 pro kuchyňský budík svítí jasně. Po 10 sekundách se ukazatel vypne.

Změna času

Dotkněte se symbolu ◷ tolikrát, dokud se nerozsvítí ukazatel 🔔 pro kuchyňský budík. Symbolem **+** nebo **-** nastavte dobu.

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 F a 8.

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).

Základní nastavení

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

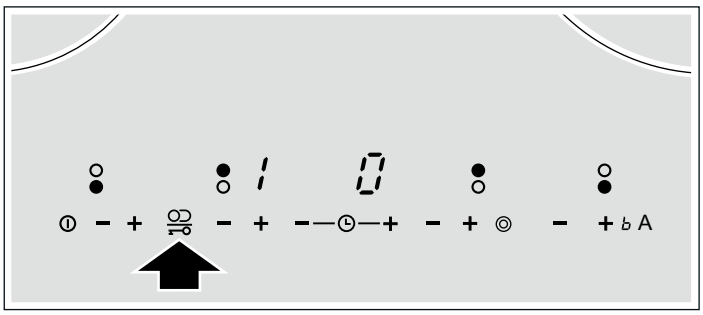
Ukazatel	Funkce
c 1	**Automatická dětská pojistka** 0 Vypnutá.* 1 Zapnutá.
c2	**Signální tón** 0 Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání je vypnutý. 1 Zapnutý pouze signál při nesprávném ovládání. 2 Zapnutý potvrzující signál a signál při nesprávném ovládání.*
c5	**Automatický timer** 0 Vypnutý. 1-99 Doba, po které se varné zóny vypnou.
c6	**Doba trvání signálu timeru** 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
c7	**Připojení topných okruhů** 0 Vypnuté. 1 Zapnuté. 2 Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
c0	**Resetování na základní nastavení** 0 Vypnuté. 1 Zapnuté.

* Základní nastavení

Změna základních nastavení

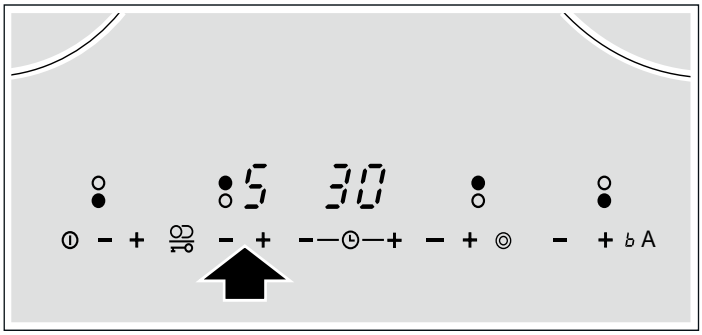
Varná deska musí být vypnutá.

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



Na levém displeji střídavě bliká c a 1, na pravém displeji svítí 0.

3. Dotkněte se symbolu ⊸ tolikrát, dokud se na levém displeji nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. Dotkněte se symbolu **+** nebo **-** tolikrát, dokud se na displeji nezobrazí požadované nastavení.



5. 4 sekundy 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 pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

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

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

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

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

Odstranění závady

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

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

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... **22**
Причины повреждений ... 24
Охрана окружающей среды ... **24**
Экологически чистая утилизация ... 24
Рекомендации по экономии электроэнергии ... 24
Знакомство с прибором ... **25**
Панель управления ... 25
Конфорки ... 25
Индикатор остаточного тепла ... 25
Настройка варочной панели ... **26**
Включение и выключение варочной панели ... 26
Регулировка конфорок ... 26
Таблица приготовления ... 26
Электроника контроля закипания ... **27**
Регулировка электроники контроля закипания ... 27
Таблица приготовления для электроники контроля закипания ... 28
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания ... 28
Блокировка для безопасности детей ... **28**
Включение и выключение блокировки для безопасности детей ... 28
Автоматическая блокировка для безопасности детей ... 28
Таймер ... **29**
Автоматическое отключение конфорок ... 29
Автоматический таймер ... 29
Бытовой таймер ... 29
Автоматическое ограничение времени ... **29**
Базовые установки ... **30**
Изменение базовых установок ... 30
Очистка и уход ... **31**
Стеклокерамика ... 31
Рама варочной панели ... 31
Устранение неисправностей ... **31**
Сервисная служба ... **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.

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

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

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.
- Не нагревайте пустую посуду. Это может стать причиной повреждений.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму. Это может стать причиной повреждений.
- Падение твёрдых или острых предметов на варочную панель может вызвать её повреждение.
- При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная плёнка не предназначена для вашей варочной панели.

Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

Охрана окружающей среды

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

Экологически чистая утилизация

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

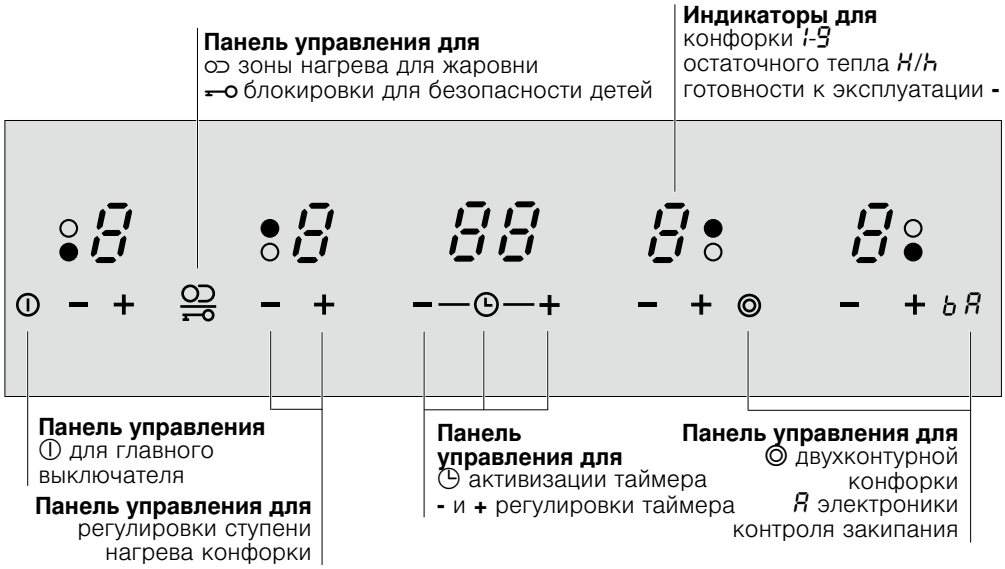
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объёмов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2 и 3* вы найдёте обзор моделей с размерами.

Панель управления



Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- 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 ◎.
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 ступенью нагрева повышенной мощности Power	Установите ступень нагрева конфорки 9 и ещё раз прикоснитесь к символу +. 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 ⏻. Раздаётся сигнал. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикасайтесь к символу ⏻, 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 с помощью символов + и –.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

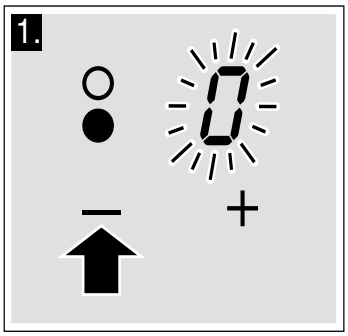
Установка ступени нагрева конфорки

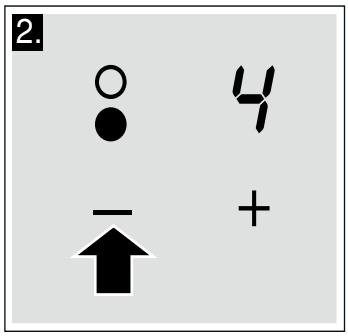
Варочная панель должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу + или –. На индикаторе появляется 0.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу + или –. На дисплее появляется базовая установка.

   Символ «+» — ступень нагрева конфорки 9

   Символ «–» — ступень нагрева конфорки 4





3. Изменение ступени нагрева конфорки: прикасайтесь к символу + или –, пока на дисплее не появится требуемая ступень нагрева конфорки.

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

Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу + или –, пока на дисплее не появится 0. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

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.

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
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

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Варка, варка на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	25-35 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
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:

1. Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.

2. Прикоснитесь к символу A.

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

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

Таблица приготовления для электроники контроля закипания

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

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

Блюда для электроники контроля закипания	Объём	Ступень 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:

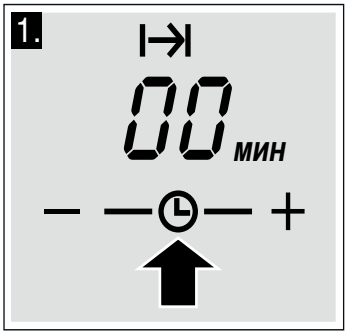
- для автоматического выключения конфорок
- в качестве обычного бытового таймера

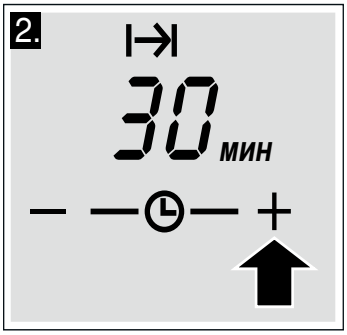
Автоматическое отключение конфорок

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

Установка времени приготовления:

1. Установите ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символу ◷. Загорается индикатор I→I выбранной конфорки. На индикаторе таймера появляется 00. Для выбора другой конфорки прикасайтесь к символу ◷, пока не загорится индикатор I→I требуемой конфорки.
3. Прикоснитесь к символу + или –. На дисплее появляется предлагаемое значение.
   Символ +: 30 минут
   Символ –: 10 минут





4. Прикасайтесь к символу + или –, пока на индикаторе таймера не появится требуемое значение времени.

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

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. На индикаторе конфорки появляется 0. Индикатор I→I выбранной конфорки будет гореть ярким светом. Раздаётся звуковой сигнал На индикаторе таймера на 10 секунд появляется 00. Прикоснитесь к символу ◷. Индикаторы гаснут, а сигнал выключается.

Изменение или сброс времени приготовления

Прикасайтесь к символу ◷ , пока требуемый индикатор I→I не загорится ярким светом. С помощью символа + или – измените время приготовления или установите его на 00.

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 I→I не загорится ярким светом. С помощью символа + или – измените время приготовления или установите его на 00.

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 замигает индикатор 🔔 бытового таймера. На индикаторе таймера появляется 00.
2. Прикоснитесь к символу + или –. На дисплее появляется предлагаемое значение. Символ +: 10 минут Символ –: 05 минут.
3. Установите время с помощью символов + или –.

Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении времени раздаётся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появляется 00. Индикатор бытового таймера 🔔 загорается ярким светом. Через 10 секунд вся индикация гаснет.

Изменение времени

Прикасайтесь к символу ◷, пока не замигает индикатор 🔔 бытового таймера. Установите время с помощью символов + или –.

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 поочерёдно мигают символы ⏻ и 8.

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

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

Базовые установки

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

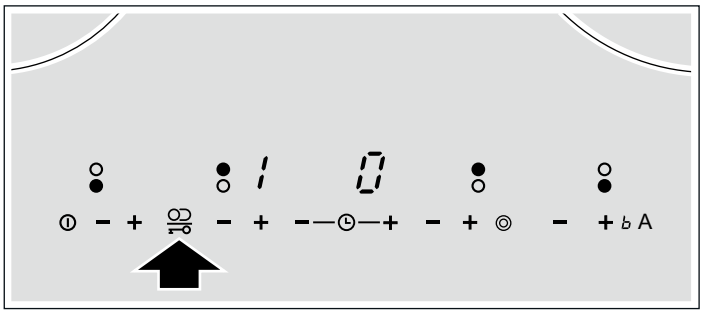
Индикация	Функция
c 1	**Автоматическая блокировка для безопасности детей** 0 Выключено.* 1 Включено.
c2	**Звуковой сигнал** 0 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены. 1 Включён только сигнал сообщения об ошибке. 2 Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
c5	**Автоматический таймер** 0 Выключено.* 1-99 Время, по истечении которого конфорки выключаются
c6	**Продолжительность сигнала истечения времени таймера** 1 10 секунд.* 2 30 секунд 3 1 минута.
c7	**Подключение нагревательных контуров** 0 Выключено. 1 Включено. 2 Последняя установка перед выключением конфорки.*
c0	**Восстановление базовых установок** 0 Выключено. 1 Включено.

* Базовая установка

Изменение базовых установок

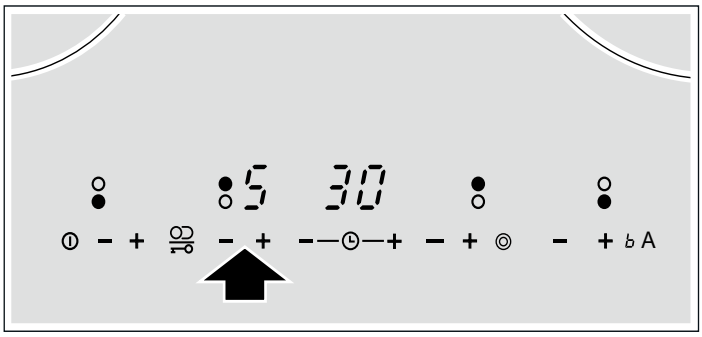
Варочная панель должна быть выключена.

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



На левом дисплее поочерёдно мигают символы c и 1, а на правом — горит символ 0.

3. Прикасайтесь к символу ⊸, пока на левом дисплее не появится требуемая индикация.
4. Прикасайтесь к символу + или –, пока на дисплее не появится требуемая установка.



5. Прикоснитесь к символу ⊸ и удерживайте 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.
- 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
Отсутс-твует.	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электро-приборов, если ли ток в сети.
E мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
Er + 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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

hu Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató ... **32**
A sérülések okai ... 33
Környezetvédelem ... **34**
Környezetkímélő ártalmatlanítás ... 34
Energiatakarékossági ötletek ... 34
A készülék megismerése ... **34**
A kezelőfelület ... 34
Főzőhelyek ... 34
Maradékhő-kijelzés ... 35
A főzőfelület beállítása ... **35**
Főzőfelület be- és kikapcsolása ... 35
Főzőhely beállítása ... 35
Főzési táblázat ... 35
Forraló-elektronika ... **36**
Forraló-elektronika beállítása ... 36
Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához ... 37
Tanácsok a forraló-elektronika használatához ... 37
Gyerekzár ... **37**
Gyerekzár be- és kikapcsolása ... 37
Automatikus gyerekzár ... 37
Időzítés ... **38**
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia ... 38
Automatikus időzítés ... 38
Konyhai óra ... 38
Automatikus időkorlát ... **38**
Alapbeállítások ... **39**
Alapbeállítások módosítása ... 39
Tisztítás és ápolás ... **40**
Üvegkerámia ... 40
A főzőfelület kerete ... 40
Üzemzavar elhárítása ... **40**
Ügyfélszolgálat ... **41**

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.

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

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

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

Tűzveszély!

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

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

Égésveszély!

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

Áramütésveszély!

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

Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert 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 tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

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

Környezetkímélő ártalmatlanítás

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

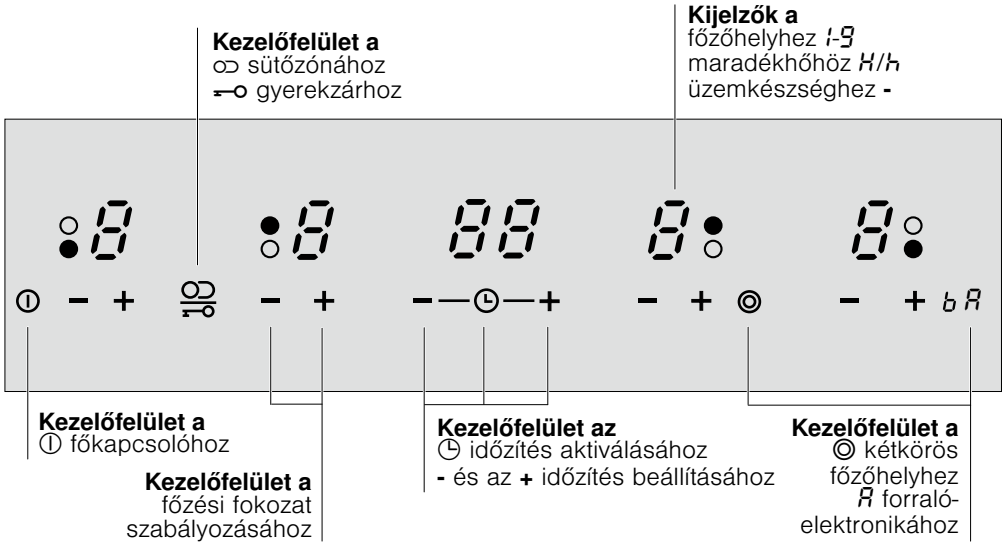
Energiatakarékossági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt, anélkül hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. 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 idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre vonatkozik. A *2. és 3.* oldalon egy méreteket megadó típustáblázat található.

A kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg. Így letörölheti a beállítási tartományra kifutott ételt.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
◯ Egykörös főzőhely	
◎ Kétkörös főzőhely	Érintse meg a ◎ szimbólumot
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, érintse meg újra a + szimbólumot. A kijelzőn világít a b
Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.	
Főzőhely bekapcsolása: a készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja	

Maradékhő-kijelzés

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

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

A főzőfelület beállítása

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

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

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

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

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

Főzőhely beállítása

A **+** és **-** szimbólumokkal állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

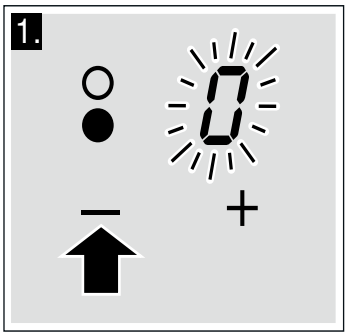
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

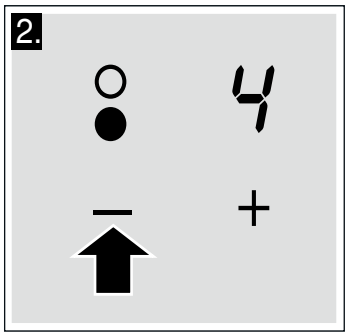
Főzési fokozat beállítása

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a + vagy - szimbólumot. A kijelzőn világít a 0.

2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a + vagy a - szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.
+ szimbólum 9-es főzési fokozat
- szimbólum 4-es főzési fokozat





3. Főzési fokozat módosítása: érintse meg a + vagy a - szimbólumot, amíg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

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

A főzőhely kikapcsolása

Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a 0 meg nem jelenik. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

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

* Továbbfőzés fedő nélkül
** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
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
Olajban sütés (150-200 g adagonként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirke nugget	8-9	-
Krokett	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 A szimbólumot.

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

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

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
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).

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

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

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

Automatikus gyerekzár

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

Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat.

Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:

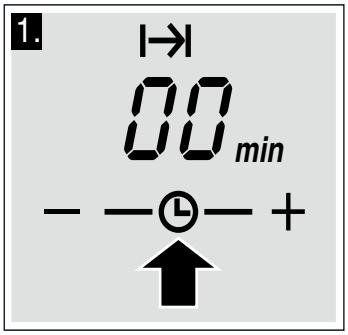
- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óraként.

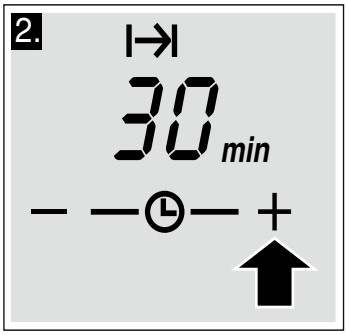
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

Időtartam beállítása:

1. Állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a ◷ szimbólumot. A kívánt főzőhely kijelzője I→I világít. Az időzítés-kijelzőn világít a 00. Másik főzőhely kiválasztásához érintse meg a ◷ szimbólumot mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzője I→I nem világít.
3. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
   + szimbólum: 30 perc
   - szimbólum: 10 perc





4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, amíg a kívánt időtartam meg nem jelenik az időzítés-kijelzőn.

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

Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Az időzítés-kijelzőn világít a 0. A kívánt főzőhely kijelzője I→I világít. Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn 10 másodpercig világít a 00. Érintse meg a ◷ szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Érintse meg a ◷ szimbólumot mindaddig, amíg a kívánt kijelző I→I nem világít. A **+** vagy a **-** szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-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 I→I nem világít. A **+** vagy a **-** szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa 00-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 00.
2. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték. **+** szimbólum: 10 perc **-** szimbólum: 05 perc.
3. A **+** vagy a **-** szimbólummal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

Az idő letelte után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn világít a 00. 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. A **+** vagy a **-** szimbólummal állítsa be az időt.

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 F és a 8.

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

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

Alapbeállítások

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

Kijelző	Funkció
c 1	**Automatikus gyerekzár** 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c2	**Hangjelzés** 0 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva. 1 Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva. 2 Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
c5	**Automatikus időzítés** 0 Kikapcsolva. 1-99 Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak
c6	**Időzítés-vége hangjelzés időtartama** 1 10 másodperc.* 2 30 másodperc 3 1 perc.
c7	**Fűtőkörök hozzákapcsolása** 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva. 2 Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
c0	**Visszaállítás alapbeállításra** 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva.

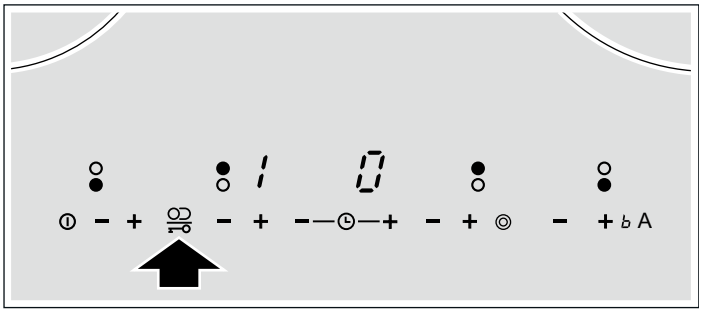
* Alapbeállítás

Alapbeállítások módosítása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.

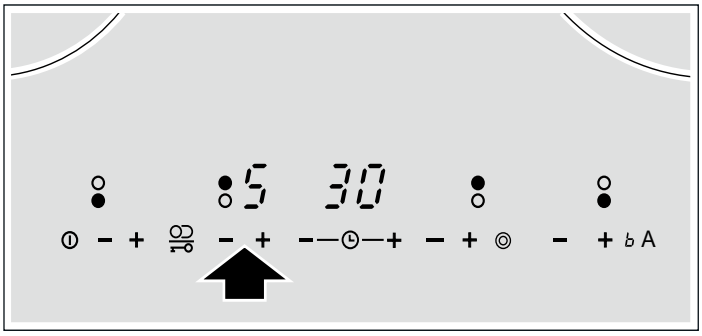
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ⊸ szimbólumot 4 másodpercig



A bal kijelzőn felváltva villog a c és a 1, a jobb kijelzőn világít a 0.

3. Érintse meg a ⊸ szimbólumot mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.

4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt beállítás.



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 folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

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

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

A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy 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.
Er + 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 01 489 5461

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

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

9000661703 910405