

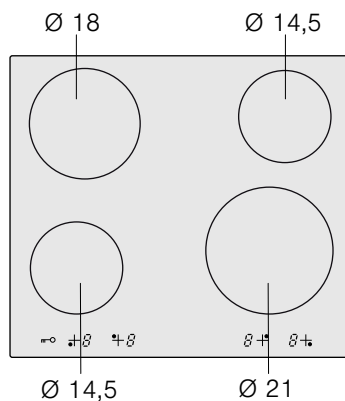
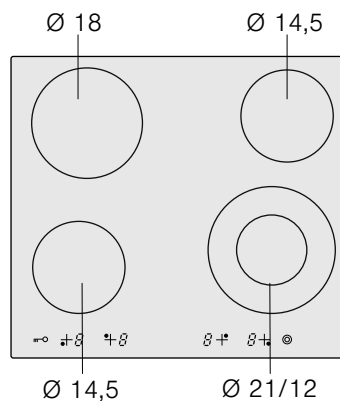
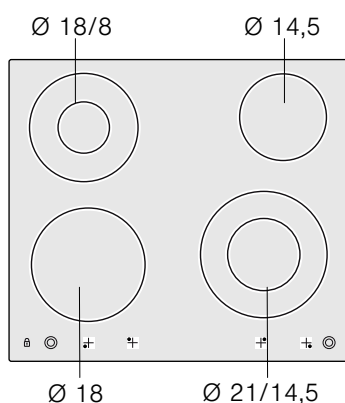
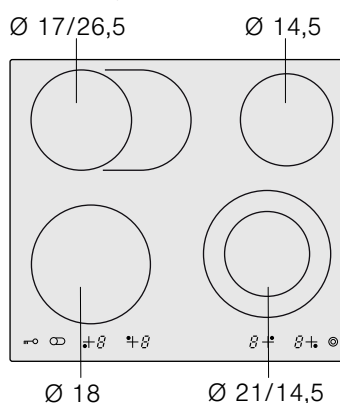
EF6..EE., EF6..EF.,
EF6..EG., EF6..CN.,
EF6..EN..

[pl] Instrukcja obsługi	2
[cs] Návod k použití	10
[ru] Правила пользования	18
[hu] Használati utasítás	26



9000269801

SIEMENS

EF6...E..**EF6..EF..****EF6..EG..****EF6..CN.., EF6..EN..**

pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.....	3
Przyczyny uszkodzeń.....	3
Ochrona środowiska	4
Ekologiczna utylizacja.....	4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	4
Opis urządzenia	4
Pulpit obsługi.....	4
Pola grzejne.....	4
Wskaźnik ciepła resztkowego.....	5
Nastawianie płyty grzejnej	5
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.....	5
Nastawianie pola grzejnego.....	5
Tabela gotowania.....	5
Elektroniczny układ krótkiego gotowania	7
Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania.....	7
Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania.....	7

Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania.....	7
Zabezpieczenie przed dziećmi i funkcja przerwy	8
Zabezpieczenie przed dziećmi.....	8
Funkcja przerwy.....	8
Automatyczne ograniczenie czasu	8
Czyszczenie i konserwacja	8
Ceramika szklana.....	8
Rama płyty grzejnej.....	9
Usuwanie usterek	9
Serwis	9

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 uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwie użytkowanie płyty grzejnej.

Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu. W razie przekazywania urządzenia innemu użytkownikowi należy dołączyć również powyższą dokumentację.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

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

Bezpieczna obsługa

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające.

aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Przeegrzany olej i tłuszcz

Niebezpieczeństwo pożaru!!

Przeegrzany olej lub tłuszcz mogą się szybko zapalić. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Jeśli olej zapali się, nigdy nie gasić go wodą! Ogień stłumić pokrywką lub talerzem. Wyłączyć pole grzejne.

Gorące pola grzejne

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie dotykać gorących pól grzejnych. Nie pozwalać małym dzieciom zbliżać się do płyty grzejnej.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

- Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną.
- W szufladach pod płytą grzejną nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykipsiały	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.

Mokre spody garnków i pola grzejne

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, może dojść do powstania ciśnienia pary. Ciśnienie to może sprawić, że garnek niespodziewanie "podskoczy". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Uszkodzenia ceramiki szklanej

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Jeśli ceramika szklana jest popękana lub zarysowana, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa.

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Jeśli wskaźnik nie działa, należy wyłączyć pole grzejne. Wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników serwisu.

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 kucharek nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutilizować 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

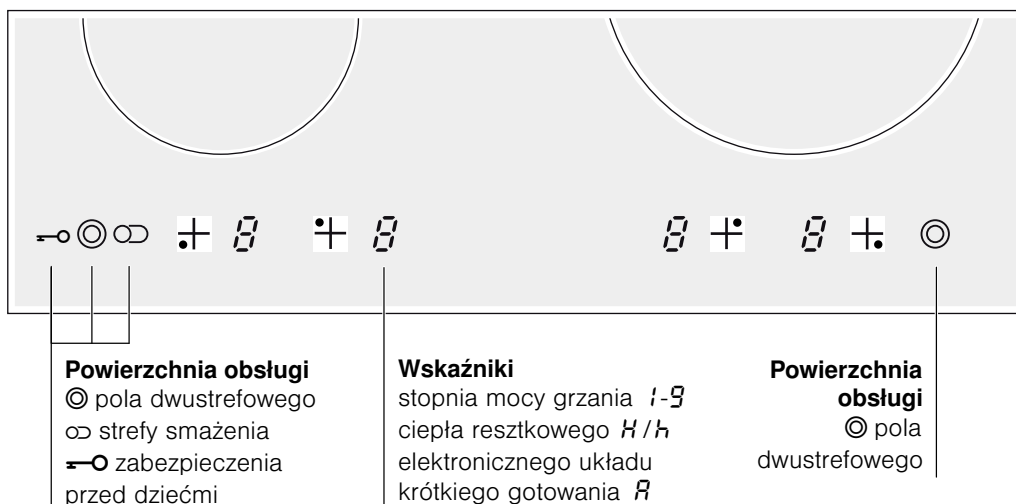
- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywy zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.

- 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 czasu gotowania.

Opis urządzenia

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

Pulpit obsługi



Powierzchnia obsługi

- ◎ pola dwustrefowego
- ∞ strefy smażenia
- ⚡ zabezpieczenia przed dziećmi

Wskaźniki

- stopnia mocy grzania 1-9
- ciepła resztkowego H/h
- elektronicznego układu krótkiego gotowania A

Powierzchnia obsługi

- ◎ pola dwustrefowego

Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówki

- Jednoczesne dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany ustawień. Pozostałości potraw, które wykłapały, można więc zetrzeć ze strefy nastawiania.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Pola grzejne

Pole grzejne

- Pole jednostrefowe
- ◎ Pole dwustrefowe
- ∞ Strefa smażenia

Włączanie i wyłączanie

- Dotknąć symbol ◎
- Dotknąć symbol ∞

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.

Przerwa w dopływie prądu

Po przerwie w dopływie energii elektrycznej wskaźnik ciepła resztkowego włącza się ponownie automatycznie. Wskaźnik miga ok. 30 minut. Miganie ustaje, gdy pole grzejne zostanie ponownie na krótko włączone.

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 pól grzejnych.

Gdy pole grzejne jest włączone, świeci się wskaźnik stopnia mocy grzania.

Nastawianie pola grzejnego

Włączniki pól grzejnych służą do nastawiania mocy grzania poszczególnych pól.

0 = pole grzejne wyłączone

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

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

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

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

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

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku	1.-2.	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min.
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min.
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min.
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.-4.	15-60 min.
Warzywa	2.-3.	10-20 min.
Warzywa mrożone	3.-4.	10-20 min.
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min.
Gulasz	2.-3.	50-60 min.
Smażenie**		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
Sznicel, mrożony	6-7	8-12 min.
Kotlet, naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min.
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5-6	10-20 min.
Pierś kurczaka, mrożona	5-6	10-30 min.
Ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min.
Langusty i krewetki	7-8	4-10 min.
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min.
Naleśniki	6-7	smażenie ciągle
Omlet	3.-4.	smażenie ciągle
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 10 sekund od włączenia pola grzejnego.

1. Za pomocą włącznika pól grzejnych nastawić stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

2. Nacisnąć włącznik pól grzejnych.

Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany. Na wskaźniku migają na przemian \bar{H} 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**			
Sznyceł, naturalny lub panierowany	1-2	A 6-7	8-12 min.
Kotlet, naturalny lub panierowany	1-2	A 6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Ryba i filet rybny, panierowane	1-2	A 6-7	8-12 min.
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Naleśniki		A 6-7	smażenie ciągłe

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania


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

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

Zabezpieczenie przed dziećmi i funkcja przerwy


- Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzejnej przez dzieci.
- Dzięki funkcji przerwy można przerwać nagrzewanie pola grzejnego.

Uwaga!


Woda użyta do czyszczenia, resztki potraw, które wykłapały lub przedmioty odstawione na symbol  mogą spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi lub funkcji przerwy.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Blokada płyty grzejnej




Wszystkie pola grzejne muszą być wyłączone. Dotykać symbol , aż nad symbolem zaświeci się lampka kontrolna. Trwa to ok. 4 sekund. Po ok. 10 sekundach lampka kontrolna gaśnie.

Znoszenie blokady

Dotykać symbol , aż zgaśnie lampka kontrolna. Trwa to ok. 4 sekund. Blokada została wyłączona.

Zablokowana płyta grzejna

Nastawienie pola grzejnego na zablokowanej płycie grzejnej powoduje, że:

- Na wskaźniku pola grzejnego miga  lub wskazanie ciepła resztkowego na przemian z .
- Świeci się lampka kontrolna nad symbolem .

Wyłączyć pole grzejne. Znieść blokadę.

Wskazówka: Również gdy płyta grzejna jest wyłączona, świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

Skracanie czasu włączania

Czas włączania zabezpieczenia przed dziećmi można skrócić z 4 sekund do 1 sekundy.

Pola grzejne muszą być wyłączone.


1. Wszystkie 4 pola grzejne ustawić na 2 stopień mocy grzania.
2. Pola grzejne wyłączyć po kolei od prawej do lewej strony.
3. Nastawić stopień mocy grzania dla dowolnego pola grzejnego i nacisnąć włącznik pól grzejnych.
4. Wyłączyć włącznik pól grzejnych.

Wszystkie wskaźniki zaświecą się na krótko. Czas włączania został skrócony.


Czas włączania można ponownie przedłużyć do 4 sekund. Należy postępować dokładnie tak, jak przy skracaniu.

Funkcja przerwy


Włączanie funkcji przerwy

Nacisnąć krótko symbol . Na wskaźniku pola grzejnego miga ustawiony stopień mocy grzania. Nagrzewanie zostało przerwane.

Kontynuacja gotowania


W ciągu 3 minut ponownie nacisnąć symbol . Pola grzejne ponownie się nagrzewają.

Przekraczanie czasu przerwy

Po 3 minutach na wskaźniku miga . Wyłączyć pola grzejne, a następnie ponownie nastawić.

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 miga .

Wyłączyć pole grzejne.

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

Wskazówka: W każdej chwili można ponownie włączyć pole grzejne.

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	Rozwiązanie problemu
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
 miga.	Aktywowane automatyczne ograniczenie czasu.	Wyłączyć pole grzejne. Nastawić na nowo.
 miga	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
	Uszkodzony wyświetlacz.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
 , wszystkie pola grzejne są wyłączone	Uszkodzone zabezpieczenie przed dziećmi.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi. Uszkodzone zabezpieczenie przed dziećmi nie ma wpływu na proces gotowania.

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.

Bezpečnostní pokyny	10
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči	10
Příčiny poškození	10
Ochrana životního prostředí	11
Likvidace neohrožující životní prostředí.....	11
Tipy, jak ušetřit energii.....	11
Seznámení se spotřebičem	12
Ovládací panel	12
Varné zóny	12
Ukazatel zbytkového tepla	12
Nastavení varné desky	12
Zapnutí a vypnutí varné desky	12
Nastavení varné zóny.....	12
Tabulka pro vaření.....	13
Elektronika uvedení do varu	14
Nastavení elektroniky uvedení do varu.....	14

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu.....	14
Tipy k elektronice uvedení do varu	15
Dětská pojistka a funkce pauzy	15
Dětská pojistka.....	15
Funkce pauzy	16
Automatické časové omezení	16
Čištění a údržba	16
Sklokeramika	16
Rám varné desky.....	16
Odstranění závady	16
Zákaznický servis	17

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

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Umožní vám to varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití, montážní návod a doklad spotřebiče dobře uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte tyto náležitosti.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud je spotřebič poškozený, nezapojte ho.

Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů. Spotřebič nenechávejte během provozu bez dozoru.

Bezpečná obsluha

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopní
- nebo nemají znalosti a zkušenosti,

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

Přehřátý olej a tuk

Nebezpečí požáru!

Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nikdy nenechávejte ohřívát bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uduste pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Horké varné zóny

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Malé děti nepouštějte do blízkosti varné desky.

Nebezpečí požáru!

- Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty.
- Do zásuvek přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrý dna hrnců a mokré varné zóny

Nebezpečí poranění!

Pokud je mezi dnem hrnce a varnou zónou voda, může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení!

Když ukazatel nefunguje, varnou zónu vypněte. Zavolejte servis.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmu, které přetečou	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své 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, pokrmu s vysokým obsahem cukru	Pokrmu, 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.

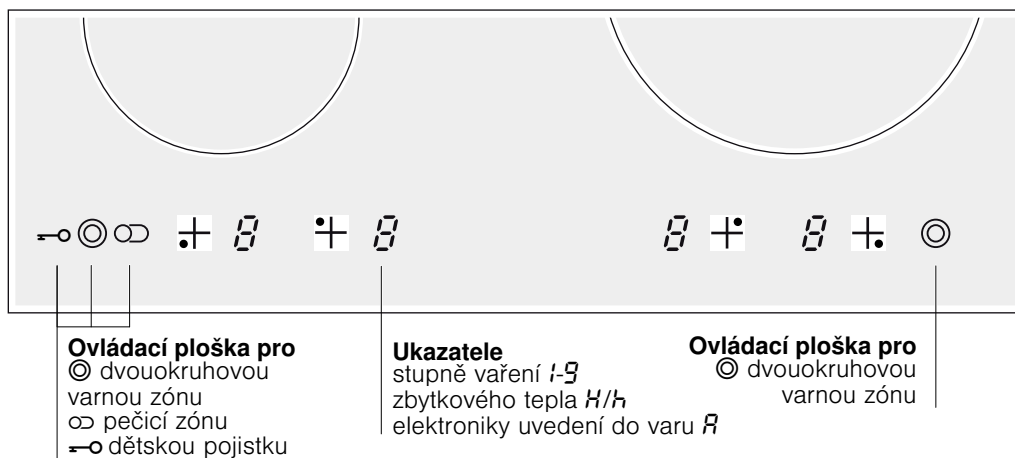
Tipy, jak ušetřit energii

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

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

- 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 ⊖.

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.

Výpadek proudu

Po výpadku proudu se ukazatel zbytkového tepla znovu automaticky zapne. Ukazatel cca 30 minut bliká. Blikání ustane, když varnou zónu ještě jednou krátce zapnete.

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 spínači varných zón.

Když je varná deska zapnutá, svítí ukazatel stupně vaření.

Nastavení varné zóny

Pomocí spínačů varných zón se nastavuje topný výkon varných zón.

0 = varná zóna vypnutá

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

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

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.-2.	-
Ohřívání párků ve vodě**	3-4	-
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2.-3.	20-30 min
Zmrazený guláš	2.-3.	10-15 min
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4.-5.	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearnská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1.-2.	25-35 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny	6-7*	6-10 min
Eintopf, polévky	3.-4.	15-60 min
Zelenina	2.-3.	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3.-4.	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2.-3.	50-60 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
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 pивním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Elektronika uvedení do varu

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

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 10 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Spínačem varné zóny nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.

2. Stiskněte spínač varné zóny.

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

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

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

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

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

Pokrm 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	-

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Pokrmý připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
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.
- Hrnci přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.

Dětská pojistka a funkce pauzy


- Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.
- Pomocí funkce pauzy lze proces ohřevu přerušit.

Pozor!


Provádíte-li čištění, dojde-li k překypění pokrmu nebo položíte-li nějaký předmět na symbol , může dojít k nechtěnému aktivování nebo deaktivování dětské pojistky/funkce pauzy.

Dětská pojistka

Zablokování varné desky




Všechny varné zóny musí být vypnuté. Dotýkejte se symbolu , dokud se nerozsvítí kontrolka nad symbolem. Trvá to přibližně 4 sekundy. Přibližně za 10 sekund kontrolka zhasne.

Odblokování

Dotýkejte se symbolu , dokud kontrolka nezhasne. Trvá to cca 4 sekundy. Zablokování se zruší.

Zablokovaná varná deska

Pokud na zablokované varné desce nastavíte varnou zónu, stane se následující:

- Na ukazateli varné zóny bliká , nebo střídavě bliká ukazatel zbytkového tepla a .
- Kontrolka nad symbolem  svítí.

Vypněte varnou zónu. Zrušte zablokování.

Upozornění: Zbývající teplo se zobrazuje, i pokud je varná deska zablokovaná.

Zkrácení doby aktivace

Dobu aktivace dětské pojistky můžete zkrátit ze 4 na 1 sekundu:

Varné zóny musí být vypnuté.

1. Všechny 4 varné zóny nastavte na stupeň vaření 2.
2. Varné zóny vypněte postupně zprava doleva.
3. U libovolné varné zóny zvolte stupeň vaření a stiskněte spínač varné zóny.
4. Vypněte spínač varné zóny.

Všechny ukazatele se krátce rozsvítí. Doba aktivace je zkrácená.

Dobu aktivace můžete opět prodloužit na 4 sekundy. Postupujte stejně jako při zkrácení.

Funkce pauzy

Aktivace funkce pauzy

Krátce se dotkněte symbolu . Na ukazateli varných zón bliká nastavený stupeň vaření. Ohřev je přerušeny.

Pokračování vaření

Během 3 minut se dotkněte symbolu . Varné zóny budou hřát dále.

Překročení trvání pauzy

Po 3 minutách začne na ukazateli blikat . Vypněte varné zóny a znovu je nastavte.

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 . Vypněte varnou zónu.

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

Upozornění: Varnou zónu můžete kdykoli znovu zapnout.

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:

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

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

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

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

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- 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.
bliká.	Aktivované automatické časové omezení.	Vypněte varnou zónu. Proveďte znovu nastavení.
bliká.	Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
	Vadný ukazatel.	Spotřebič vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
F4, všechny varné zóny jsou vypnuté.	Dětská pojistka je vadná.	Spotřebič vypněte a po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříňce. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis. I s vadnou dětskou pojistkou můžete vařit.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD:

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

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Указания по технике безопасности	18	Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	23
Правила техники безопасности при обращении с прибором ..	18	Блокировка для безопасности детей и функция паузы	24
Причины повреждений	19	Блокировка от детей	24
Охрана окружающей среды	19	Функция паузы	24
Экологически чистая утилизация	19	Автоматическое ограничение времени	24
Рекомендации по экономии электроэнергии	19	Очистка и уход	24
Знакомство с прибором	20	Стеклокерамика	24
Панель управления	20	Рама варочной панели	25
Конфорки	20	Устранение неисправностей	25
Индикатор остаточного тепла	20	Сервисная служба	25
Настройка варочной панели	20		
Включение и выключение варочной панели	20		
Регулировка конфорок	20		
Таблица приготовления	21		
Электроника контроля закипания	22		
Регулировка электроники контроля закипания	22		
Таблица приготовления для электроники контроля закипания	23		

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

Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Безопасная эксплуатация

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- либо отсутствие необходимых знаний и опыта не позволяют им делать это.

не позволяют им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания!

Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняются. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте его крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога!

Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания!

- Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.
- Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность травмирования!

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под действием пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током!

В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

Опасность ожога!

Если индикатор не работает, выключите конфорку. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

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.

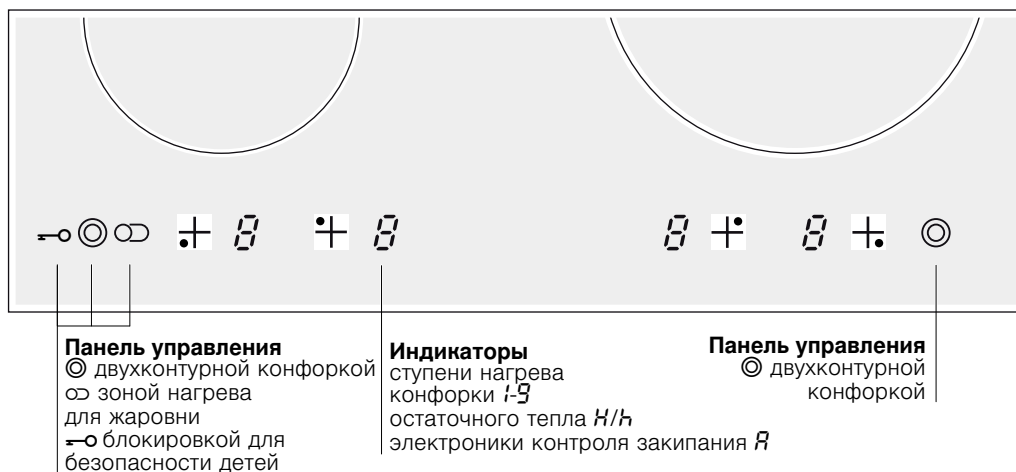
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии.
- 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 5-10 минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

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

Панель управления



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 ○.

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.

Отключение электроэнергии.

В случае отключения электроэнергии после восстановления подачи индикатор остаточного тепла автоматически включается снова. Индикатор мигает в течение примерно 30

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 с помощью выключателей конфорок.

Если варочная панель включена, горит индикатор ступени нагрева конфорки.

Регулировка конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок.

0 = конфорка выключена

Степень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Степень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая степень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

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

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки степень нагрева 9.

	Степень 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
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

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, 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 степень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной степени слабого нагрева.

Регулировка электроники контроля закипания

Активизация электроники контроля закипания возможна только в первые 10 секунд после включения конфорки.

1. Установите нужную степень слабого нагрева с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки.

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

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только степень слабого нагрева.

Таблица приготовления для электроники контроля закипания

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

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

Блюда для электроники контроля закипания	Объём	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
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 и функция паузы


- Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.
- Функция паузы позволяет прерывать процесс нагрева.

Внимание!


Чистящее средство, убежавшая жидкость или лежащие на символе  посторонние предметы могут стать причиной непреднамеренного включения или выключения функции блокировки для безопасности детей/паузы.

Блокировка от детей

Блокировка варочной панели




Все конфорки должны быть выключены. Прикоснитесь к символу  и удерживайте до тех пор, пока над символом не загорится индикатор. Это занимает примерно 4 секунды. Индикатор горит в течение примерно 10 секунд, а затем гаснет.

Отмена блокировки

Прикоснитесь к символу  и держите, пока индикатор не погаснет. Это занимает примерно 4 секунды. Блокировка снимается.

Заблокированная варочная панель

Если вы включаете конфорку на заблокированной варочной панели, происходит следующее:

- На индикаторе конфорки появляется мигающий символ , или поочередно индикация остаточного тепла и .
- Над символом  загорается индикатор.

Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание: Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

Уменьшение времени включения

Можно уменьшить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды:

Все конфорки должны быть выключены.


1. Установите ступень нагрева «2» для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Для любой конфорки установите ступень нагрева и нажмите выключатель конфорки.
4. Выключите выключатель конфорки.

Все индикаторы на короткое время загораются. Время включения уменьшено.


Точно так же можно снова увеличить время включения до 4 секунд. Последовательность действий такая же, как при уменьшении времени.

Функция паузы


Активизация функции паузы

Коротко прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная ступень нагрева. Прерван нагрев конфорки.

Возобновление нагрева


Ещё раз прикоснитесь к символу  (не позднее, чем через 3 минуты). Нагрев конфорок включается снова.

В случае превышения времени паузы

По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать . Выключите конфорки и выполните установку заново.

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 появляется мигающий символ .

Выключите конфорку.

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

Указание: Однако вы в любой момент можете включить конфорку снова.

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
Нет	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
D мигает	Автоматическое ограничение времени активируется.	Выключите конфорку. Выполните установки заново.
E мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите предмет.
FD	Неисправность индикатора	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.
FC , все конфорки выключены.	Неисправность блокировки для безопасности детей	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. Вы можете готовить даже с неисправной блокировкой для безопасности детей.

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.

Biztonsági útmutató	26	Tanácsok a forraló-elektronika használatához.....	31
Biztonsági útmutató a készülékhez.....	26	Gyerekszár és szünet-funkció	31
A sérülések okai.....	26	Gyerekszár.....	31
Környezetvédelem	27	Szünet-funkció.....	32
Környezetkímélő ártalmatlanítás.....	27	Automatikus időkorlát	32
Energiatakarékossági ötletek.....	27	Tisztítás és ápolás	32
A készülék megismerése	28	Üvegkerámia.....	32
A kezelőfelület.....	28	A főzőfelület kerete.....	32
Főzőhelyek.....	28	Üzemzavar elhárítása	32
Maradék hő-kijelzés.....	28	Ügyfélszolgálat	33
A főzőfelület beállítása	28		
Főzőfelület be- és kikapcsolása.....	28		
Főzőhely beállítása.....	28		
Főzési táblázat.....	29		
Forraló-elektronika	30		
Forraló-elektronika beállítása.....	30		
Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához.....	30		

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

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Csak így tudja a főzőfelületet helyesen és biztonságosan kezelni.

A használati és összeszerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg. Ha továbbadja a készüléket, mellékelje hozzá ezeket a dokumentumokat.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ne csatlakoztassa a készüléket, ha az sérült.

Biztonsági útmutató a készülékhez

Ezen készülék csak háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja. A készüléket üzemelés közben ne hagyja felügyelet nélkül.

Biztonságos kezelés

Felnőttek és gyermekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá,
- vagy ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Túlhevített olaj és zsír

Tűzveszély!

A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a melegítendő olajat vagy zsírt. Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt. A tüzet egy fedővel vagy tányérral fojtsa el. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Forró főzőhelyek

Égésveszély!

Soha ne érintse meg a forró főzőhelyeket. A kisgyerekeket tartsa távol a főzőfelülettől.

Tűzveszély!

- Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre.
- Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Nedves edényalj és főzőhelyek

Sérülésveszély!

Ha az edény alja és a főzőhely között folyadék van, gőznyomás keletkezhet. Ekkor az edény hirtelen felemelkedhet. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

Repedések az üvegkerámián

Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha az üvegkerámián törés, repedések vagy hasadás van. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

Égésveszély!

Kapcsolja ki a főzőhelyet, ha a kijelző nem működik. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha a készülék meghibásodott. Hívja az ügyfélszolgálatot. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

A sérülések okai

Figyelem!

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

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

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

Környezetvédelem

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

Környetkímélő 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.

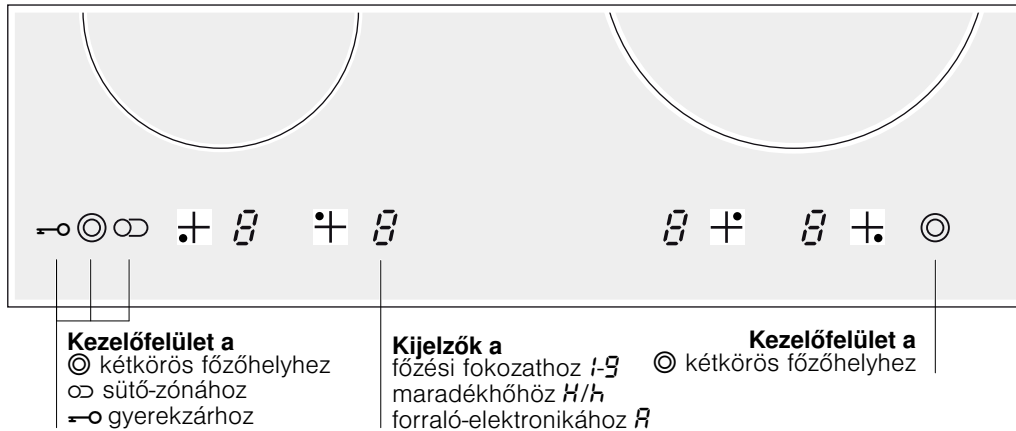
Energiatakarékossági ötletek

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

A készülék megismerése

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

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.

Áramkimaradás

Áramkimaradás után a maradékhő-kijelzés automatikusan újra bekapcsol. A kijelző kb. 30 percig villog. A villogás megszűnik,

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 főzőhelykapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Ha a főzőfelület be van kapcsolva, a főzési fokozat-kijelző világít.

Főzőhely beállítása

A főzőhelykapcsolókkal a főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

0 = főzőhely ki

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.

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

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

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

Sűrűn folyós ételek melegítéskor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	1-2	-
Zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék	1-2	-
Tej**	1.-2.	-
A virslit vízben főzze meg**	3-4	-
Kioldás 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. beszamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert mártások, pl. Bermaise mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1.-2.	25-35 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.-4.	15-60 perc
Zöldség	2.-3.	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3.-4.	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2.-3.	50-60 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
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	-
Krokket	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 10 másodpercben aktiválható:

1. A főzőhelykapcsolóval állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot.

2. Nyomja meg a főzőhelykapcsolót.

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

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához

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

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

Étel forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Melegítés			
Húsleves	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 perc
Rántással készült leves	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 perc
Tej**	200-400 ml	A 1-2	4-7 perc
Melegítés és melegen tartás			
Egytálétel(pl. lencsefőzelék)	400-800 g	A 1-2	-

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

Étel forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
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).

Gyerekszár és szünet-funkció


- A gyerekszárrel megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.
- A szünet-funkcióval megszakíthatja a fűtési folyamatot.

Figyelem!


A tisztításhoz használt víz, a kifutott étel vagy a  szimbólumra tett tárgyak véletlenül is aktiválhatják vagy hatástalaníthatják a gyerekszárát/szünet-funkciót.

Gyerekszár

Főzőfelület lezárása




Az összes főzőhelynek kikapcsolva kell lennie. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg a szimbólum feletti jelzőlámpa nem világít. Ez kb. 4 másodpercig tart. A jelzőlámpa kb. 10 másodperc után kialszik.

Zár feloldása

Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik. Ez kb. 4 másodpercig tart. A zár kioldott.

Lezárt főzőfelület

Ha a lezárt főzőfelületen beállít egy főzőhelyet, a következő történik:

- A főzőhely-kijelzőn villog a , vagy felváltva a maradékhő-kijelzés és a .
- A szimbólum feletti jelzőlámpa  világít.

Kapcsolja ki a főzőhelyet. Oldja fel a zárat.

Utasítás: A maradékhő a készülék akkor is jelzi, ha a főzőfelület le van zárva.

Bekapcsolási időtartam lerövidítése

A gyerekszár bekapcsolási időtartamát 4 másodpercről 1 másodpercre rövidítheti:

A főzőhelyeknek kikapcsolva kell lenniük.


1. Mind a 4 főzőhelyet állítsa a 2-es főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Válasszon egy tetszőleges főzőhelyhez főzési fokozatot és nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
4. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

Az összes kijelzés röviden felvillan. Bekapcsolási időtartam lerövidítve.


A bekapcsolási időtartamot újra 4 másodpercre állíthatja. Ugyanúgy járjon el, mint a lerövidítésnél.

Szünet-funkció


Szünet-funkció aktiválása

Röviden nyomja meg a  szimbólumot. A főzőhely-kijelzőn villog a beállított főzési fokozat. A fűtés megszakadt.

Továbbfűzés


3 percen belül ismét nyomja meg a  szimbólumot. A főzőhelyek tovább fűtenek.

A szünetidő túllépése

3 perc múlva a kijelzőn villog egy . Kapcsolja ki a főzőhelyeket és állítsa be újra.

Automatikus időkorlát

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

A főzőhely fűtése megszakad. A főzőhely-kijelzőn villog a . Kapcsolja ki a főzőhelyet.

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

Utasítás: A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.

Alkalmos tisztító- és ápolószerek az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehült.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- higítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer

■ agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltévolítót

- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

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

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





A főzőfelület kerete

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

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

Üzemzavar elhárítása

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
 villog	Automatikus időkorlát aktiválva	Kapcsolja ki a főzőhelyet. Állítsa be újra.
 villog	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
	Kijelző meghibásodott.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
 4, az összes főzőhely ki van kapcsolva.	A gyerekszár meghibásodott.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot. Meghibásodott gyerekszárral is lehet főzni.

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 06 1 4895461

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

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

(900708)