



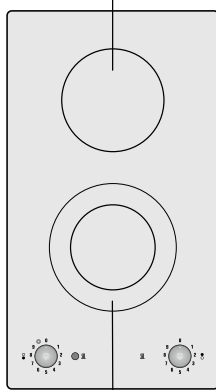
ET375GF11

Варильна поверхня

**SIEMENS**

ET375GF11

Ø 14,5



Ø 18/12

## uk Зміст

<b>Техніка безпеки</b> .....	<b>2</b>	Таблиця тривалості готування .....	5
Причини несправностей .....	3	<b>Чищення та догляд</b> .....	<b>6</b>
<b>Захист навколишнього середовища</b> .....	<b>4</b>	Склокераміка .....	6
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	4	Рама варильної поверхні .....	6
Поради щодо заощадження енергії .....	4	<b>Сервісна служба</b> .....	<b>6</b>
<b>Знайомство з приладом</b> .....	<b>4</b>		
Панель управління .....	4		
Конфорки .....	4		
Індикатор конфорок та залишкового тепла .....	4		
<b>Регулювання конфорок</b> .....	<b>5</b>		
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні .....	5		
Регулювання конфорки .....	5		

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

## ⚠ Техніка безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекера має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Не застосовуйте захисну панель варильної поверхні. Існує небезпека травмування, наприклад, внаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів приладу.

Не використовуйте непридатні захисні пристрої або решітки для безпеки дітей. Існує небезпека травмування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли

підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

### Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

### Небезпека опіків!

Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.

### Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер

із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.

- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

### Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

### Причини несправностей

#### Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та емності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

#### Огляд

У наступній таблиці Ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникнути найчастіше:

Проблема	Причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Потемніння	Очисні засоби, не призначені для склокераміки	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Піднімайте каструлі і сковорідки, коли пересуваєте.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

# Захист навколишнього середовища

## Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

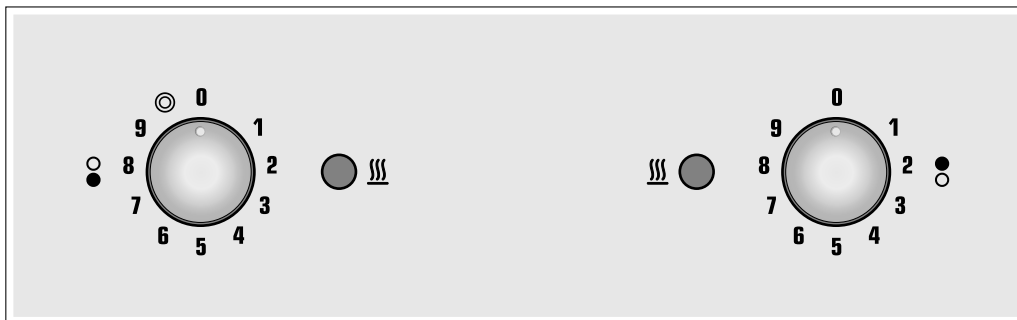
## Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.
- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

# Знайомство з приладом

На стор. 2 Ви знайдете огляд типів із зазначенням основних характеристик.

## Панель управління



### Символи

	Індикатор конфорок та залишкового тепла
	Передня конфорка
	Задня конфорка

## Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
	Одноконтурна конфорка
	Двоконтурна конфорка

Підключення: поверніть перемикач конфорок праворуч до . Встановіть рівень нагрівання. Відключення: поверніть перемикач конфорок на "0" для нового встановлення. Забороняється повертати перемикач конфорок у положення "0" через символ .

## Індикатор конфорок та залишкового тепла

Індикатор конфорок та залишкового тепла світиться, коли конфорка тепла:

- Індикатор конфорок - під час експлуатації, деякий час після того, як Ви увімкнули конфорку.
- Індикатор залишкового тепла - після готування, коли конфорка ще тепла.

Ви можете використати залишкове тепло, заощаджуючи енергію, наприклад, підтримуючи невеличку страву теплою або розтоплюючи глазур.

# Регулювання конфорок

У цій главі Ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче Ви знайдете рівні нагрівання та час готування різних страв.

## Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою перемикачів конфорок.

## Регулювання конфорки

Потужність нагрівання конфорок регулюється за допомогою перемикачів конфорок.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

**Вказівка:** Конфорка регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

## Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці Ви знайдете деякі приклади.

Час готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від вказаних величин.

Для доведення до кипіння застосовуйте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість готування на рівні подальшого нагрівання, хв.
<b>Розтоплювання</b>		
Вершкове масло, желатин	1	-
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані</b>		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1	-
Молоко**	1-2	-
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
Кнедлі, галушки	3-4*	20-30 хв.
Риба	3*	10-15 хв.
Білі соуси, наприклад, бешамель	1	3-6 хв.
<b>Варіння, приготування на парі, тушкування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	3	15-30 хв.
Картопля "в мундирі"	3-4	25-30 хв.
Варена картопля	3-4	15-25 хв.
Вироби з тіста, макарони	5*	6-10 хв.
Рагу, супи	3-4	15-60 хв.
Овочі свіжі та глибоко заморожені	3-4	10-20 хв.
Готування у скороварці	3-4	-
<b>Тушкування</b>		
Голубці	3-4	50-60 хв.
Печеня	3-4	60-100 хв.
Гуляш	3-4	50-60 хв.
<b>Смаження**</b>		
Шніцель, з паніруванням або без	6-7	6-10 хв.
Котлети, з паніруванням або без	6-7	8-12 хв.
Стейки (3 см товщиною)	7-8	8-12 хв.
Риба та рибне філе, паніроване або без панірування	4-5	8-20 хв.
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12 хв.
Продукти для смаження, глибокого замороження	6-7	6-10 хв.
Млинці	5-6	без перерв

\* Подальше готування ки

\*\* Без кришки

---

## Чищення та догляд

Інформація у цій главі допоможе Вам правильно доглядати за варильною поверхнею.

Відповідні засоби для чищення та догляду Ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

### Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорять.

Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолола.

Застосовуйте лише м'які засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;

- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видалити за допомогою шкребка для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.

Відповідний шкребок для скла Ви можете отримати додатково у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних поверхонь, результат очистки буде кращий.

### Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосовуйте лише теплий лужний розчин.
- Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

---

## Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

### Е-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніки сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.



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

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9000814365 951116