

SIEMENS



Polje za kuvanje

Плоча за готвење

Готварски плот

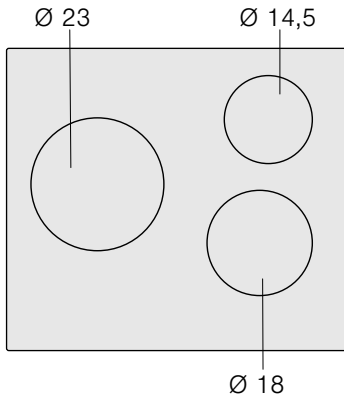
ET6..BM17., ET6..BF17., ET6..BK17., ET6..BN17., ET6..BNB1.

siemens-home.com/welcome

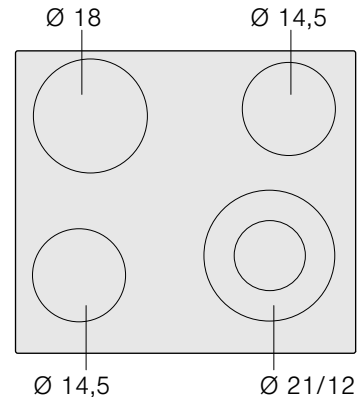
sr	Uputstva za upotrebu	3
mk	Упатство за употреба	14
bg	Ръководство	25

Register
your
product
online

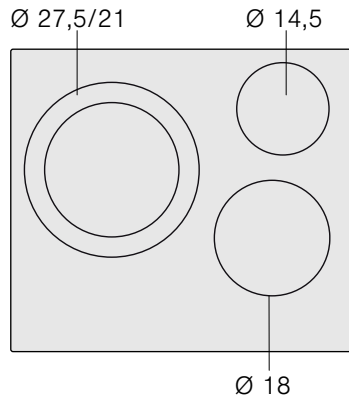
ET6..BM17.



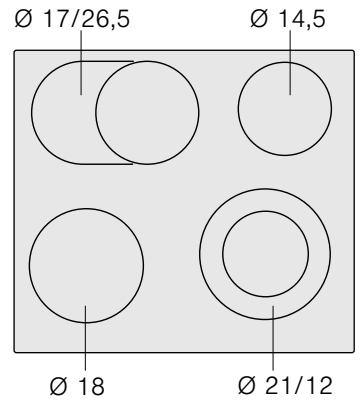
ET6..BF17.



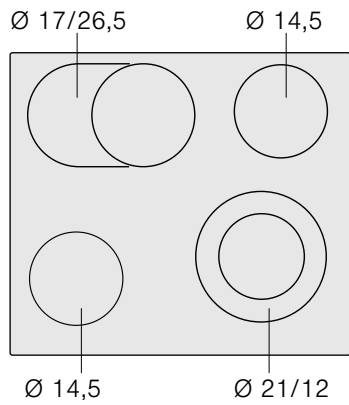
ET6..BK17.



ET6..BN17.



ET6..BNB1.



Sadržaj

Uputstva za sigurnost	3
Uzroci oštećenja	4
Zaštita životne sredine	5
Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline	5
Saveti za štednju energije	5
Upoznavanje sa uređajem	5
Polje sa komandama	5
Ringle	6
Prikaz za preostalu toplotu.....	6
Podešavanje ringle	6
Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje	6
Podešavanje ringle	6
Tabela za kuvanje	6
Osigurač za decu	8
Uključivanje i isključivanje osigurača za decu	8
Automatski osigurač za decu.....	8
Tajmer	8
Ringla treba automatski da se isključi.....	8

Automatski tajmer	8
Kuhinjski tajmer	8
Automatsko ograničenje vremena	9
Osnovna podešavanja	9
Promena osnovnih podešavanja	10
Čišćenje i nega	10
Staklena keramika	10
Okvir ravne ploče za kuvanje	10
Otklanjanje smetnje	10
Servisna služba	11
Jela za proveru	11

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: www.siemens-home.com
"online" prodavnici: www.siemens-eshop.com

Uputstva za sigurnost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Uputstvo za upotrebu i montažu kao i knjižicu uređaja sačuvajte za kasniju upotrebu ili za sledećeg vlasnika.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetiо prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen samo za privatno domaćinstvo i za kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Postupak kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni postupak kuvanja mora neprekidno da se nadgleda. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 2000 metara.

Nemojte da koristite poklopce za ravnu ploču za kuvanje. Mogu da dovedu do nezgoda, npr. do pregrevanja, paljenja ili odskakanja materijala.

Nemojte da koristite neadekvatne zaštitne mehanizme ili rešetku za zaštitu dece. Mogu da dovedu do nezgoda.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 8 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Opasnost od požara!

- Vrelo ulje i mast se veoma brzo pale. Vrelo ulje i mast nikada ne ostavljajte bez nadzora. Vatru nemojte nikada da gasite vodom. Isključite ringlu. Plamen ugashite pažljivo pomoću poklopca, krpom za gašenje požara ili sličnim.
- Ringle se zagrevaju. Zapaljive predmete nemojte da stavljate na ringlu. Nemojte da odlažete predmete na ringlu.
- Uređaj postaje vreo. Nikada nemojte da čuvate zapaljive predmete ili sprejeve u fioci direktno ispod ravne ploče za kuvanje.

- Ravna ploča za kuvanje se isključila sama od sebe i ne može više da koristi. Kasnije može neočekivano da se uključi. Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje se zagrevaju. Nikada nemojte da dodirujete vrele površine. Udaljite decu.

Opasnost od opekotina!

- Ringle i njihovo okruženje, naročito ako eventualno postoji okvir ringle, se jako zagrevaju. Nikada ne dodirujte vrele površine. Udaljite decu.
- Ringla greje, ali prikaz ne funkcioniše. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od strujnog udara!

- Neprimerene popravke su opasne. Popravke sme da vrši samo obučeni servisni tehničar. Ako je uređaj u kvaru, povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Pukotine ili lomovi na staklenoj keramici mogu da prouzrokuju strujne udare. Isključite osigurač u električnom ormanu. Pozovite servisnu službu.

Opasnost od povrede!

Lonci za kuvanje zbog tečnosti između dna lonca i ringle mogu iznenada da poskoče. Neka ringla i dno lonca uvek budu suvi.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Gruba dna lonca i tiganja grebu staklenu keramiku.
- Izbegavajte kuvanje na prazno u loncima. Mogu da nastanu oštećenja.
- Vrele tiganje i lonce nikada nemojte da stavljate na polje sa komandama, polje za prikaz ili okvir. Tako mogu da nastanu štete.

Pregled

U sledećim tabela ćete pronaći najčešća oštećenja:

Oštećenja	Uzrok	Mera
Mrlje	Pokipela jela	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.
	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
Ogrebotine	So, šećer i pesak	Ringlu nemojte koristiti kao radnu ili površinu za odlaganje.
	Gruba dna lonaca i tiganja grebu staklenu keramiku	Proverite Vaše posude.
Promena boje	Neadekvatna sredstva za čišćenje	Koristite samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku.
	Abrazija lonca (npr. aluminijum)	Prilikom pomeranja podignite lonce i tiganje.
Erozija	Šećer, jela sa visokim sadržajem šećera	Strugaljkom za staklo odmah uklonite pokipela jela.

- Ako tvrdi ili oštri predmeti padnu na ringlu, mogu da nastanu oštećenja.
- Aluminijumska folija i plastični sudovi se tope na vrelim ringlama. Zaštitna folija za šporet nije namenjena za Vašu ringlu.

Zaštita životne sredine

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

Saveti za štednju energije

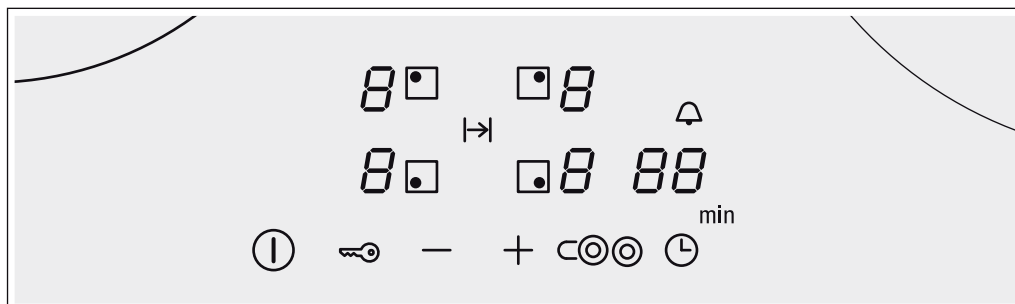
- Lonce uvek poklopite odgovarajućim poklopcima. Ako kuvate u loncima bez poklopaca, potrebno Vam je znatno više energije. Stakleni poklopac dozvoljava uvid u jelo, a da ne morate da ga podižete.
- Koristite lonce i tiganje sa ravnim dnom. Neravna dna povećavaju potrošnju energije.

- Prečnik dna lonca i tiganja mora da bude u skladu sa veličinom ringle. Posebno premali lonci na ringli dovode do gubitka energije. Obratite pažnju: proizvođači posuda često navode gornji prečnik lonca. On je često puta veći od prečnika dna lonca.
- Za male količine jela upotrebljavajte mali lonac. Velikom, a malo napunjenom loncu je potrebno mnogo energije.
- Kuvajte sa malo vode. To štedi energiju. Kod povrća se tako zadržavaju vitamini i mineralne materije.
- Loncem pokrijte uvek što veću površinu ringle.
- Blagovremeno smanjite stepen za kuvanje.
- Birajte odgovarajući stepen za nastavak kuvanja. Ako podesite previsok stepen za nastavak kuvanja traćite energiju.
- Koristite preostalu toplotu ravne ploče za kuvanje. Kada kuvate duže vreme, već 5-10 minuta pre kraja kuvanja isključite ringlu.

Upoznavanje sa uređajem

Uputstvo za upotrebu važi za različite ravne ploče za kuvanje. Na *strani 2* ćete pronaći pregled tipova sa podacima o dimenzijama.

Polje sa komandama



Prikazi

1-9	Stepeni za kuvanje
H/h	Preostala toplota
88	Tajmer

Površine sa komandama

ⓘ	Glavni prekidač
🔑	Osigurač za decu
◻	Izbor ringle
- +	Polja za podešavanje
⦿ ili ⦿	Povećanje zona
⌚	Tajmer

Napomene

- Ako dodirnete neki simbol, aktivira se dotična funkcija.
- Neka površine sa komandama uvek budu suve. Vlaga ugrožava funkciju.
- Ne vucite lonce u blizinu prikaza i senzora. Elektronika može da se pregreje.

Ringle

Ringla	Povećanje i smanjenje
○	Ringla sa jednim prstenom
◎	Ringla da dva prstena Izaberite ringlu, dodirnite simbol ◎ ili ◎
∞	Zone za prženje Izaberite ringlu, dodirnite simbol ◎

Povećanje ringle: svetli odgovarajući prikaz. Kod uređaja sa višestrukim povećanjem zona prikaz svetli samo ako je ringla izabrana.

Uključivanje ringle: poslednja podešena veličina se bira automatski

Prikaz za preostalu toplotu

Ravna ploča za kuvanje za svaku ringlu ima dvostepeni prikaz za preostalu toplotu.

Ako se na prikazu se pojavljuje **H**, ringla je još vrela. Možete da održavate toplotu npr. malog jela ili da otopite glazuru. Ako se ringla dalje hladi, prikaz se menja u **h**. Prikaz se gasi, ako je ringla dovoljno ohlađena.

Podešavanje ringle

U ovom poglavlju ćete saznati, kako podešavate ringle. U tabeli ćete pronaći stepene za kuvanje i vremena za kuvanje različitih jela.

Uključivanje i isključivanje ravne ploče za kuvanje

Ravnu ploču za kuvanje uključite i isključite pomoću glavnog prekidača.

Uključivanje: Dodirnite simbol ①. Čuje zvučni signal. Svetli pokazna lampica iznad glavnog prekidača i prikaza 0. Ravna ploča za kuvanje je spremna za rad.

Isključivanje: Dodirnite simbol ①, dok se ne ugasi pokazna lampica iznad glavnog prekidača i prikaza. Isključene su sve ringle. I dalje svetli prikaz za preostalu toplotu, dok se ringla dovoljno ne ohladi.

Napomene

- Ravna ploča za kuvanje se automatski isključuje, ako su sve ringle isključene duže od 20 sekundi.
- Podešavanja ostaju memorisana prve 4 sekunde posle isključivanja. Ako je ponovo uključite u tom periodu, ravna ploča za kuvanje počinje da radi u skladu sa prethodnim podešavanjima.

Podešavanje ringle

Pomoću simbola + i - podesite željeni stepen za kuvanje.

Stepen za kuvanje 1 = najniža snaga

Stepen za kuvanje 9 = najviša snaga

Svaki stepen za kuvanje ima međustepen. On je obeležen tačkom.

Tabela za kuvanje

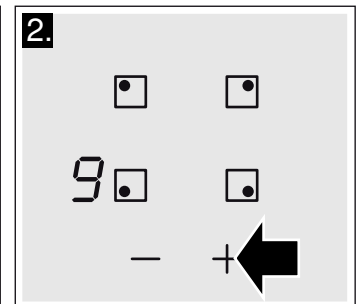
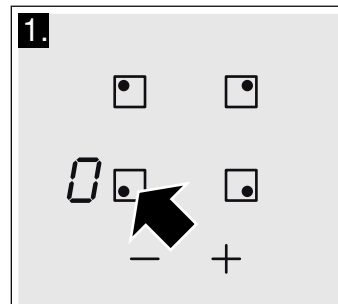
U sledećoj tabeli ćete pronaći nekoliko primera.

Vremena za kuvanje i stepeni za kuvanje zavise od vrste, težine i kvaliteta jela. Iz tog razloga su moguća odstupanja.

Podešavanje stepena za kuvanje

Ravna ploča za kuvanje mora da bude uključena.

1. Dodirnite simbol □ kako biste izabrali ringlu.
2. U sledećih 10 sekundi dodirnite simbol + ili -. Pojavljuje se osnovno podešavanje.
Simbol + stepen za kuvanje 9
Simbol - stepen za kuvanje 4



3. Promena stepena za kuvanje: Dodirnite simbol + ili -, dok se ne pojavi željeni stepen za kuvanje.

Isključivanje ringle

Pomoću simbola □ izaberite ringlu. Dodirnite simbol + ili -, dok se ne pojavi 0. Posle otprilike 10 sekundi pojavljuje se prikaz za preostalu toplotu.

Napomena: Poslednja podešena ringla ostaje aktivirana. Možete da podesite ringlu, a da ne vršite biranje iznova.

Za početak kuvanja upotrebljavajte stepen za kuvanje 9.

Gusta jela povremeno mešajte.

	Stepen za nastavak kuvanja	Trajanje nastavka kuvanja u minutima
Topljenje		
Čokolada, glazura	1-1.	-
Puter, med, želatin	1-2	-

* Nastavak kuvanja bez poklopca

** Bez poklopca

*** Češće okretanje

	Stepen za nastavak kovanja	Trajanje nastavka kovanja u minutima
Zagrevanje i održavanje toplote		
Varivo (npr. varivo od sočiva)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Zagrevanje viršli u vodi**	3-4	-
Odmrzavanje i zagrevanje		
Zamrznut spanać	2.-3.	10-20 min.
Zamrznut gulaš	2.-3.	20-30 min.
Poširanje, krčkanje		
Knedle, ćufte	4.-5.*	20-30 min.
Riba	4-5*	10-15 min.
Beli sos, npr. bešamel sos	1-2	3-6 min.
Mučeni sosovi, npr. bernais sos, holandez sos	3-4	8-12 min.
Kuvanje, parenje, dinstanje		
Pirinač (uz duplu količinu vode)	2-3	15-30 min.
Sutlijaš	1.-2.	35-45 min.
Krompir kivan u ljusci	4-5	25-30 min.
Oljušten kivan krompir	4-5	15-25 min.
Testenina, nudle	6-7*	6-10 min.
Varivo, supe	3.-4.	15-60 min.
Povrće	2.-3.	10-20 min.
Povrće, zamrznuto	3.-4.	10-20 min.
Kuvanje u ekspres loncu	4-5	-
Pirjanje		
Rolati	4-5	50-60 min.
Pirjano pečenje	4-5	60-100 min.
Gulaš	2.-3.	50-60 min
Prženje**		
Šnicla, natur ili panirana	6-7	6-10 min.
Šnicla, zamrznuta	6-7	8-12 min.
Kotlet, natur ili panirani***	6-7	8-12 min.
Odrezak (3 cm debeo)	7-8	8-12 min.
Hamburger, valjušci od mlevenog mesa(3 cm debeli)***	4.-5.	30-40 min.
Grudi živine (2 cm debele)***	5-6	10-20 min
Grudi živine, zamrznute***	5-6	10-30 min.
Riba i riblji file, natur	5-6	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani	6-7	8-20 min.
Riba i riblji file, panirani i zamrznut, npr. riblji štapići	6-7	8-12 min.
Škampi i kozice	7-8	4-10 min.
Jela u tiganju, zamrznuta	6-7	6-10 min
Palačinke	6-7	kontinuirano
Omlet	3.-4.	kontinuirano
Jaja na oko	5-6	3-6 min.
Prženje u fritezi (kontinuirano prženje u fritezi 150-200 g po porciji u 1-2 l ulja**)		
Zamrznuti proizvodi, npr. pomfrit, "chicken nuggets"	8-9	-
Kroketi	7-8	-
Meso, npr. delovi pileta	6-7	-
Riba, panirana ili pohovana	5-6	-
Povrće, pečurke panirane ili pohovane	5-6	-
Sitno pecivo, npr. uštipci/berlinski, pohovano voće	4-5	-

* Nastavak kovanja bez poklopca

** Bez poklopca



*** Češće okretanje


Osigurač za decu

Pomoću osigurača za decu možete da sprečite, da deca uključe ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje i isključivanje osigurača za decu

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

Uključivanje: Dodirnite simbol  na otprilike 4 sekunde. Pokazna lampica iznad simbola  svetli 10 sekundi. Ravna ploča za kuvanje je blokirana.

Isključivanje: Dodirnite simbol  na otprilike 4 sekunde. Blokada je ukinuta.

Automatski osigurač za decu

Pomoću ove funkcije uvek se automatski aktivira osigurač za decu, ako isključite ravnu ploču za kuvanje.

Uključivanje i isključivanje

Kako uključujete automatski osigurač za decu, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

Tajmer

Tajmer možete da koristite na 2 različita načina:





- Ringla treba automatski da se isključi.
- Kao kuhinjski alarm.

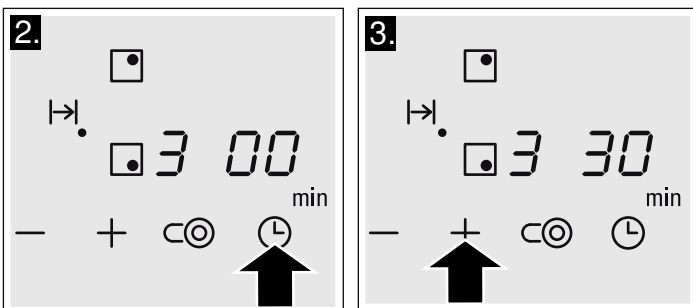
Ringla treba automatski da se isključi

Za željenu ringlu podešavate trajanje. Ringla se isključuje po isteku trajanja.


Podešavanje trajanja:

Ringla mora da bude uključena.



1. Pomoću simbola  izaberite ringlu.
2. Dodirnite simbol . Na prikazu na tajmeru svetli . Za željenu ringlu svetli pokazna lampica kod simbola .
3. Dodirnite simbol **+** ili **-**. Pojavljuje se vrednost kao predlog.
Simbol **+**: 30 minuta
Simbol **-**: 10 minuta





4. Dodirnite simbol **+** ili **-** dok se na prikazu na tajmeru ne pojavi željeno trajanje.

Trajanje ističe. Ako ste trajanje podesili za više ringli, možete da prikazete trajanje za svaku od njih. Za to pomoću simbola  izaberite odgovarajuću ringlu.

Po isteku vremena

Ako je trajanje isteklo, ringla se isključuje. Na prikazu za ringle svetli . Čuje zvučni signal. Na prikazu na tajmeru svetli  na 10 sekundi. Dodirnite željeni simbol. Prikazi se gase, a zvučni signal prestaje.

Korigovanje ili brisanje trajanja

Izaberite ringlu. Dodirnite simbol  i pomoću simbola **+** ili **-** promenite trajanje ili postavite na .



Napomena: Možete da podesite trajanje do 99 minuta.

Automatski tajmer

Pomoću ove funkcije možete preliminarno da izaberete trajanje za sve ringle. Posle svakog uključivanja ringle teče preliminarno izabrano trajanje. Ringla se isključuje po isteku trajanja.

Kako ćete da uključite automatski tajmer, saznaćete u poglavlju "Osnovna podešavanja".

Napomena: Možete da promenite trajanje za ringlu ili da isključite automatski tajmer za ringlu:



Izaberite ringlu. Dodirnite simbol  i pomoću simbola **+** ili **-** promenite trajanje ili postavite na .

Kuhinjski tajmer

Pomoću kuhinjskog tajmera možete da podesite vreme do 99 minuta. On ne zavisi od ostalih podešavanja.

Uključivanje kuhinjskog tajmera

Kuhinjski tajmer možete da uključite na 2 različita načina:


- Kada ste izabrali ringlu, simbol  dodirnite 2 puta u roku od 10 sekundi.
- Iako niste izabrali ringlu, dodirnite simbol .

Na prikazu na tajmeru svetli . Pokazna lampica pored simbola  svetli.


Podešavanje vremena

1. Dodirnite simbol **+** ili **-**. Pojavljuje se vrednost kao predlog.
Simbol **+**: 10 minuta
Simbol **-**: 05 minuta
2. Dodirnite simbol **+** ili **-**, dok se na prikazu na tajmeru ne pojavi željeno vreme..


Vreme teče.

Po isteku vremena čuje se zvučni signal. Na prikazu na tajmeru svetli  na 10 sekundi.

Prikazivanje vremena

Pomoću simbola  izaberite kuhinjski tajmer. Vreme se prikazuje na 10 sekundi.

Korigovanje vremena

Pomoću simbola  izaberite kuhinjski tajmer i iznova ga podesite.

Automatsko ograničenje vremena

Ako je ringla dugo vremena uključena bez promene podešavanja, aktivira se automatsko ograničenje vremena.

Grejanje ringle se prekida. Na prikazu za ringle naizmenično trepere **F B** i prikaz za preostalu toplotu **H/h**.

Ako dodirnete željenu površinu sa komandama, prikaz se gasi. Možete iznova da izvršite podešavanje.

Kada je aktivno ograničenje vremena, orijentiše se prema podešenom stepenu za kuvanje (1 do 10 časova).

Osnovna podešavanja

Vaša uređaj poseduje različita osnovna podešavanja. Ova podešavanja možete da prilagodite Vašim ličnim navikama.

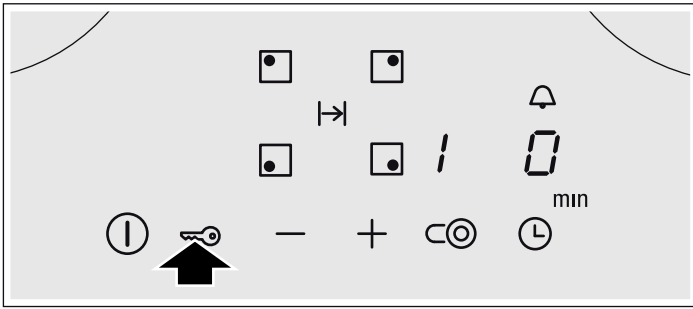
Displej	Funkcija
c 1	Automatski osigurač za decu <input type="checkbox"/> Isključen.* <input type="checkbox"/> Uključen.
c 2	Zvučni signal <input type="checkbox"/> Signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje isključeni (Signal za glavni prekidač uvek ostaje). <input type="checkbox"/> Uključen samo signal za pogrešno rukovanje. <input type="checkbox"/> Uključen je samo signal za potvrdu. <input type="checkbox"/> Uključeni signal za potvrdu i signal za pogrešno rukovanje.*
c 5	Automatski tajmer <input type="checkbox"/> Isključen.* 1-99 Trajanje posle kojeg se isključuju ringle
c 6	Trajanje signala za završetak na tajmeru: <input type="checkbox"/> 10 sekundi.* <input type="checkbox"/> 30 sekundi <input type="checkbox"/> 1 minut.
c 7	Dodatno uključivanje grejnog kruga <input type="checkbox"/> Isključen. <input type="checkbox"/> Uključen. <input type="checkbox"/> Poslednje podešavanje posle isključivanja ringle.*
c 9	Vreme biranja ringle <input type="checkbox"/> Neograničeno: poslednju izabranu ringlu uvek možete da podesite bez novog izbora.* <input type="checkbox"/> Poslednju izabranu ringlu možete da podesite 10 sekundi posle izbora, posle toga pre podešavanja iznova morate da izaberete ringlu.
c 0	Resetovanje na osnovno podešavanje <input type="checkbox"/> Isključen.* <input type="checkbox"/> Uključen.

*Polazne postavke

Promena osnovnih podešavanja

Ravna ploča za kuvanje mora da bude isključena.

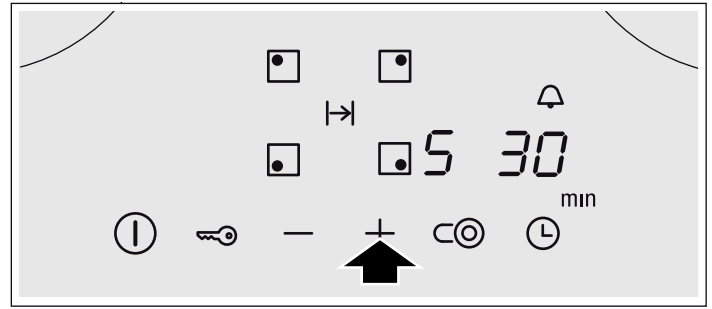
1. Uključite ravnu ploču za kuvanje.
2. U sledećih 10 sekundi držite pritisnut simbol ⇄ 4 sekunde



Na levom displeju naizmenično trepere **E** i **I**, na desnom displeju svetli **0**.

3. Simbol ⇄ dodirujte sve dok se na levom displeju ne pojavi željeni prikaz.

4. Simbol **+** ili **-** dodirujte sve dok se na displeju ne pojavi željeno podešavanje.



5. Dodirujte simbol ⇄ 4 sekunde. Podešavanje je aktivirano.

Isključivanje

Za napuštanje osnovnih podešavanja isključite ringlu pomoću glavnog prekidača i ponovo podesite.

Čišćenje i nega

Napomene u ovom poglavlju Vam pomažu da negujete Vašu ravnu ploču za kuvanje.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje i negu ćete dobiti preko servisne službe ili u našoj elektronskoj prodavnici.

Staklena keramika

Ravnu ploču za kuvanje očistite svaki put, kada ste na njoj kuvali. Tako se ostaci od kuvanja neće zapeći.

Ravnu ploču za kuvanje čistite tek kada se dovoljno ohladi.

Upotrebljavajte samo sredstva za čišćenje, koja su namenjena za staklenu keramiku. Obratite pažnju na napomene za čišćenje na ambalaži.

Nikada nemojte da koristite:

- nerazblaženo sredstvo za pranje sudova
- sredstva za mašinsko pranje sudova
- abrazivna sredstva
- agresivna sredstva za čišćenje kao što je sprej za čišćenje remi ili odstranjivač fleka

- oštre sundere
- kompresorske ili parne čistače

Jaku nečistoću je najbolje da uklonite pomoću strugaljke za staklo koju možete da kupite u trgovini. Obratite pažnju na napomene proizvođača.

Odgovarajuću strugaljku za staklo ćete takođe dobiti preko servisne službe ili u našoj elektronskoj prodavnici.

Pomoću specijalnih sundera za čišćenje staklene keramike postičićete dobre rezultate u čišćenju.

Okvir ravne ploče za kuvanje

Kako biste izbegli oštećenja na okviru ravne ploče za kuvanje, molimo da sledite sledeće napomene:

- Upotrebljavajte samo toplu sapunicu.
- Pre upotrebe nove sunderaste krpe temeljno isperite.
- Nemojte da koristite agresivna i abrazivna sredstva.
- Nemojte da koristite strugaljku za staklo.

Otklanjanje smetnje

Često je u pitanju samo neka sitnica, ukoliko se pojavi smetnja. Molimo da obratite pažnju na sledeće napomene, pre nego što pozovete servisnu službu.

Prikaz	Greška	Mera
Nema	Prekinuto je napajanje električnom strujom.	Proverite kućni osigurač za uređaj. Pomoću drugih električnih uređaja proverite, da li je nestalo struje.
Svi prikazi trepere	Površina sa komandama je vlažna ili se na njoj nalazi neki predmet.	Osušite površinu sa komandama ili uklonite predmet.
F2	Elektronika se pregrijala i isključila odgovarajuću ringlu.	Sačekajte., da se elektronika dovoljno ohladi. Onda dodirnite željenu površinu sa komandama za ringlu.
F4	Elektronika se pregrijala i isključila sve ringle.	Sačekajte, da se elektronika dovoljno ohladi. Onda dodirnite željenu površinu sa komandama.
F8	Ringla je radila previše dugo i isključila se.	Odmah možete ponovo da uključite ringlu.

Na prikazima za ringle treperi -:

Ako prilikom sledećeg priključivanja uređaja na mrežu ili posle nestanka električne struje na prikazima za ringle - treperi, postoji smetnja na elektronicima. Za potvrđivanje smetnje površinu sa komandama kratko prekrijte rukom.

Servisna služba

Ako Vaš uređaj mora da se popravi, za Vas je tu naša servisna služba. Uvek pronalazimo odgovarajuće rešenje, kako bismo izbegli nepotrebne posete tehničkih lica.

E-broj i FD-broj:

Ako Vam je potrebna naša servisna služba, molimo Vas da navedete E-broj i FD-broj uređaja. Pločicu sa tipom na kojoj su brojevi naći ćete na otvoru uređaja.

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Jela za proveru

Ova tabela je napravljena za institute za proveru, kako bi se olakšalo testiranje naših uređaja.

Podaci iz tabele se odnose na naš pribor-posude proizvođača Schulte-Ufer (4-delni indukcionni set lonaca HZ 390042) sledećih dimenzija:

- Lonac sa drškom Ø 16 cm, 1,2 L, za ringla sa jednim prstenom od 14,5 cm Ø

- Lonac za kuvanje Ø 16 cm, 1,7 L, za ringla sa jednim prstenom i ringlu 14,5 cm Ø
- Lonac za kuvanje Ø 22 cm, 4,2 L, za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø
- Tiganj za prženje Ø 24 cm, za ringlu od 18 cm Ø ili 17 cm Ø

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopa c	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopa c
Topljenje čokolade					
Posuda: lonac sa drškom					
Čokolada za kuvanje (npr. Dr. Oetker tamna, 150 g) na ringli sa Ø 14,5 cm					
	-	-	-	1.	Ne
Zagrevanje i održavanje toplote variva od sočiva					
Posuda: lonac za kuvanje					
Varivo od sočiva prema DIN 44550					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 450 g, ringla Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Količina od 800 g, ringla Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:00 bez mešanja	Da	1.	Da
Varivo od sočiva kao proizvod iz limenke					
npr. čorba sa sočivom i viršlama proizvođača Erasco:					
Početna temperatura 20 °C					
Količina od 500 g, ringla Ø 14,5 cm	9	oko 2:00 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Količina od 1000 g, ringla Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:30 (promešajte posle otprilike 1:30)	Da	1.	Da
Kuvanje bešamel sosa ispod tačke vrenja					
Posuda: lonac sa drškom					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 40 g putera, 40 g brašna, 0,5 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli, ringla od Ø 14,5 cm	9 ²	oko 5:20	Ne	1 ^{1,3}	Ne

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja			Nastavak kuvanja	
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
					¹ Rastopite puter, umešajte brašno i so pa zapršku ostavite 3 minuta ² Mleko dodajte u zapršku i pustite da prokuva uz stalno mešanje ³ Kada bešamel sos provre, držite ga dalja 2 minuta na stepenu 1 i pritom ga stalno mešajte
Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja sa poklopcem					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli, ringla od Ø 14,5 cm	9	oko 6:45	Ne	2	Da
		Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite na stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so			
		Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta			
					Sutlijaš promešajte posle 10 minuta
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i prstohvat soli, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 7:20	Ne	2	Da
		Zagrevajte mleko dok ne počne da se diže. Kuvanje prebacite na stepen za nastavak kuvanja pa u mleko dodajte pirinač, šećer i so			
		Ukupno trajanje (uključujući i početak kuvanja) oko 45 minuta			
					Sutlijaš promešajte posle 10 minuta
Kuvanje sutlijaša - nastavak kuvanja bez poklopca					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura mleka: 7 °C					
Recept: 190 g pirinča okruglog zrna, 90 g šećera, 750 ml mleka (3,5 % mlečne masti) i 1 g soli, ringla od Ø 14,5 cm	9	oko 7:30	Ne	2	Ne
		Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja.			
		Pustite da krčka oko 50 minuta			
Recept: 250 g pirinča okruglog zrna, 120 g šećera, 1 l mleka (3,5 % mlečne masti) i 1,5 g soli, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 8:00	Ne	2	Ne
		Pirinač, šećer i so dodajte u mleko i zagrevajte uz konstantno mešanje. Kada mleko dostigne temperaturu od oko 90 °C, kuvanje nastavite na stepenu za nastavak kuvanja.			
		Pustite da krčka oko 50 minuta			
Kuvanje pirinča					
Posuda: lonac za kuvanje					
Temperatura vode: 20 °C					
Recept prema DIN 44550: 125 g pirinča dugog zrna, 300 g vode i prstohvat soli, ringla od Ø 14,5 cm	9	oko 2:48	Da	2	Da

Jela za testiranje	Zagrevanje / početak kuvanja		Nastavak kuvanja		
	Stepen za početak kuvanja	Trajanje (min:sek)	Poklopac	Stepen za nastavak kuvanja	Poklopac
Recept prema DIN 44550: 250 g pirinča dugog zrna, 600 g vode i prstohvat soli, ringla od Ø 18 ili Ø 17 cm	9	oko 3:15	Da	2.	Da
Pečenje stekova od svinjskog ribića					
Posuda: tiganj za pečenje Početna temperatura steka od ribića: 7 °C					
Količina: 3 steka od ribića (ukupna težina oko 300 g, debljine oko 1 cm), 15 g suncokretovog ulja, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	7	Ne
Pečenje palačinki					
Posuda: tiganj za pečenje Recept prema DIN EN 60350-2					
Količina: 55 ml smese za svaku palačinku, ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	oko 2:40	Ne	6 ili 6. u zavisnosti od stepena rumenosti	Ne
Fritiranje duboko zamrznutog pomfrita					
Posuda: lonac za kuvanje					
Količina: 1,8 kg suncokretovog ulja, po porciji: 200 g zamrznutog pomfrita (npr. McCain 123 Frites Original), ringla od Ø 18 cm ili Ø 17 cm	9	Dok temperatura ulja ne postigne 180 °C	Ne	9	Ne

Ako se testiranje vrši sa ringlom od Ø 18 cm i nominalnom snagom od 1500 W onda se vreme početka kuvanja produžava za 20 %, a stepen za nastavak kuvanja se povećava za jedan stepen više.

Содржина

Безбедносни напомени	14	Автоматски тајмер	19
Причина за оштетувања	15	Кујнски аларм	19
Заштита на средината	16	Автоматско ограничување на времето	20
Отстранување согласно прописите за животна средина	16	Основни поставки	20
Совети за заштеда на енергија	16	Промена на основните поставки.....	21
Запознавање на Вашиот уред	16	Чистење и одржување	21
Контролна табла.....	16	Керамичко стакло.....	21
Рингли.....	17	Рамки на полето за готвење.....	21
Приказ за преостаната топлина	17	Отстранување на дефект	21
Поставување на полето за готвење	17	Сервисна служба	22
Вклучување и исклучување на полето	17	Тест оброци	22
Поставување на ринглата	17		
Табела за готвење	17		
Безбедност за деца	19		
Вклучување и исклучување на безбедноста за деца	19		
Автоматска безбедност за деца	19		
Тајмер	19		
Една од ринглите треба автоматски да се исклучи	19		

Останати информации за производитите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: www.siemens-home.com и Online-продажба: www.siemens-eshop.com

Безбедносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Упатството за употреба и за монтажа, како и сертификатот за уредот чувајте ги за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е погоден само за домашна употреба и за во затворен простор. Уредот користете го само за подготовка на храна и пијалаци. Процесот на готвење морате да го надгледувате. Краткотраен процес на готвење мора да се надгледува непрекинато. Уредот уредот да се користи само во затворени простории.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

Не користете капаци за полето за готвење. Тие може да доведат до несреќа, на пр. прегревање, запалување или прскање.

Не користете несоодветни заштитни уреди или заштитни решетки за деца. Тие може да доведат до несреќа.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или

лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Опасност од пожар!

- Врелото масло и маснотија за кратко време може да се запалат. Не ги оставајте врелото масло и маснотии да се загреваат без надзор. Оганот не го гасете со вода. Исклучете ја ринглата. Внимателно изгасете го пламенот со капак, прекривка за гасење пожар или слично.
- Ринглите стануваат многу жешки. Не поставувајте запалливи предмети на ринглата. Не сместувајте предмети на ринглата.
- Уредот е врел. Не чувајте запалливи предмети или боци со спреј во фиоките директно под полето за готвење.
- Полето за готвење се исклучува само и повеќе не е во режим на работа. Подоцна може да се вклучи од невнимание. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од опекотини!

- Ринглите и површината околу нив стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата подалеку.

Опасност од изгореници!

- Ринглите и нивната околина, особено рамките на полето за готвење, доколку го има, стануваат жешки. Не ги допирајте жешките површини. Децата држете ги подалеку.
- Ринглата загрева, но приказот не функционира. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од струен удар!

- Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги врши само техничар од нашата сервисна служба. Доколку е дефектен уредот, извлечете го струјниот приклучок или исклучете го

осигурувачот во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлечете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Пукнатините во керамичкото стакло може да предизвикаат електричен шок. Исклучете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.

Опасност од повреда!

Лонците за готвење може да поскокнат доколку има вода меѓу дното на лонецот и ринглата. Ринглата и дното на лонецот секогаш мора да бидат суви.

Причина за оштетувања

Внимание!

- Грубите дна на тенџерињата и тавите го гребат керамичкото стакло.
- Избегнувајте да загревате празни тенџериња. Може да настанат штети.
- Не ставајте тави и тенџериња на контролното поле, полето за приказ или на рамките. Може да настанат штети.

- Доколку на полето за готвење паднат цврсти и остри предмети може да предизвикаат оштетување.
- Алуминиумската фолија или пластичните садови ќе се растопат на жешките рингли. Заштитната фолија за шпоретот не е погодна за Вашето поле за готвење.

Преглед

Во следните табели ќе ги пронајдете најчестите штети:

Штети	Причина	Мерки
Дамки	Претечени јадења	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.
	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
Состојки што гребат	Сол, шеќер и песок	Не го користете полето за готвење како работна површина или за потпирање.
	Рапавите дна на тенџериња и тави го гребат керамичкото стакло	Проверете го садот во кој готвите.
Промена на боја	Несоодветно средство за чистење	Користете само средства за чистење, што се погодни за керамичкото стакло.
	Нагризување на тенџерињата (на пр. алуминиум)	При преместувањето, кревајте ги тенџерињата и тавите.
Лупење	Шеќер, јадења што содржат многу шеќер	Веднаш отстранете го претеченото од јадењата со стругач за стакло.

Заштита на средината

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Совети за заштеда на енергија

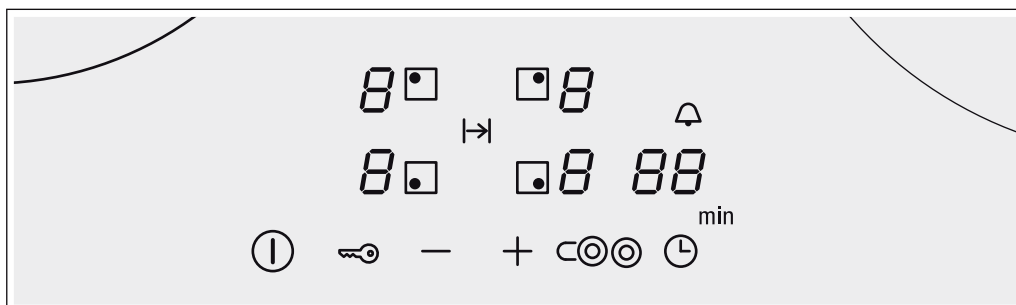
- Тенџерињата секогаш затворајте ги со соодветен капак. При готвењето без капак трошите значително повеќе енергија. Стаклениот капак ќе Ви овозможи увид во готвењето без да мора да го подигате капакот.
- Користете тенџериња и тави со рамни дна. Нерамните дна ја зголемуваат потрошувачката на енергија.

- Дијаметарот на дната од тенџерињата и тавите треба да одговара на големината на ринглата. Особено помалите тенџериња на рингла трошат повеќе енергија. Внимавајте: Производителите на садови честопати го наведуваат дијаметарот на горниот отвор од тенџерето. Тој најчесто е поголем од дијаметарот на дното на тенџерето.
- За помали количини користете помало тенџере. Големо тенџере што е помалку наполнето троши повеќе енергија.
- Гответе со маклу вода. Тоа заштедува енергија. Така во зеленчукот ќе се зачуваат витамините и минералите.
- Со тенџерето покријте што е можно поголема површина на ринглата.
- Навреме сменете на понизок степен за готвење.
- Изберете соодветен степен за континуирано готвење. Со повисок степен за континуирано готвење залудно трошите енергија.
- Искористете ја преостанатата топлина на ринглата. При подолго време на готвење, исклучете ја ринглата околу 5-10 минути пред крајот на готвењето.

Запознавање на Вашиот уред

Упатството за употреба важи за различните полиња за готвење. На *страна 2* ќе го најдете прегледот по типови со податоци за димензиите.

Контролна табла



Прикази

1-9	Степени за готвење
H/h	Преостаната топлина
88	Тајмер

Контролни површини

ⓘ	Главен прекинувач
🔒	Безбедност за деца
□	Избор на рингла
- +	Полиња за подесување
☉ или ☉	Вклучување на зони
⌚	Тајмер

Напомени

- Кога ќе допрете една од ознаките, се активира односната функција.
- Контролните површини секогаш треба да бидат суви. Влагата може да ги наруши функциите.
- Не влечете тенџериња близу до приказите и сензорите. Електрониката може да се прегрее.

Рингли

Рингла	Вклучување и исклучување
○	Рингла со еден круг
◎	Рингла со два круга Изберете рингла, допрете ја ознаката ◎ или ◎
co	Зона за готвење Изберете рингла, допрете ја ознаката ◎

Вклучување на ринглата: Соодветниот приказ свети. Кај уредите со вклучување на повеќе зони, приказот свети само доколку е избрана рингла.

Вклучување на ринглата: Последно избраната големина автоматски ќе се избере

Приказ за преостаната топлина

Полето за готвење има двостепен приказ за преостаната топлина за секоја рингла.

Доколку на приказот се појави **H**, ринглата сеуште е жешка. На пр. може да ја одржувате топлината на мал оброк или да растопите чоколаден прелив. Доколку ринглата продолжи да се лади, приказот се менува на **h**. Приказот се гаси, доколку ринглата е доволно оладена.

Поставување на полето за готвење

Во ова поглавје ќе дознаете, како да ги поставите ринглите. Во табелата ќе ги пронајдете степените за готвење и времето за подготвување а различни оброци.

Вклучување и исклучување на полето

Вклучете го и исклучете го полето за готвење со главниот прекинувач.

Вклучување: Допрете ја ознаката **ⓘ**. Се слуша сигнал. Светат сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите **ⓘ**. Полето за готвење е подготвено за работа.

Исклучување: Допирајте ја ознаката **ⓘ**, додека не се изгасат сијаличката за приказ над главниот прекинувач и приказите. Сите рингли се исклучени. Приказот за преостаната топлина продолжува да свети, додека не се изладат ринглите.

Напомени

- Полето за готвење автоматски се исклучува, доколку сите рингли се исклучени подолго од 20 секунди.
- Поставките остануваат зачувани во првите 4 секунди по исклучувањето. Доколку во овој период повторно вклучите, ринглата се вклучува со претходните поставки.

Поставување на ринглата

Со ознаките **+** и **-** го поставувате саканиот степен за готвење.

Степен за готвење 1 = најниска јачина

Степен за готвење 9 = највисока јачина

Секој степен за готвење има меѓу-степен. Тој е означен со една точка.

Табела за готвење

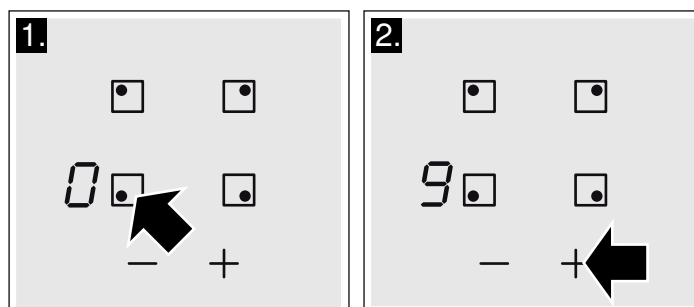
Во следната табела ќе пронајдете неколку примери.

Времето и степените за готвење зависат од видот, тежината и квалитетот на оброците. Поради тоа можни се отстапувања.

Поставување на степенот за готвење

Полето за готвење мора да биде вклучено.

1. Допрете ја ознаката **ⓘ** за да изберете рингла.
2. Во наредните 10 секунди допрете ја ознаката **+** или **-**. Се појавува основната поставка.
Ознака **+** степен за готвење 9
Ознака **+** степен за готвење 4



3. Промена на степенот за готвење: Допирајте ја ознаката **+** или **-**, додека не се појави саканиот степен за готвење.

Вклучување на ринглата

Со ознаката **ⓘ** изберете ја ринглата. Допирајте ја ознаката **+** или **-** додека не се појави **ⓘ**. По околу 10 секунди се појавува приказот за преостаната топлина.

Напомена: Последно поставената рингла останува активирана. Може да ја подесите ринглата без одново да бирате.

За приготвување користете го степенот 9.

Густите оброци промешувајте ги одвреме-навреме.

Топење	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
Чоколада, глазура	1-1.	-
Путер, мед, желатин	1-2	-

* Готвење без капак

** Без капак

*** Превртувајте почесто

	Степен за континуирано готвење	Времетраење на континуирано готвење во минути
Притоплување и одржување на топлината		
Манџа (на пр. манџа од леќа)	1-2	-
Млеко**	1.-2.	-
Варење на виршли во вода**	3-4	-
Одмрзнување и притоплување		
Замрзнат спанаќ	2.-3.	10-20 мин.
Замрзнат гулаш	2.-3.	20-30 мин.
Крчкање		
Кнедли	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосови, на пр. бешамел сос	1-2	3-6 мин.
Матени сосови, на пр. сос беарнез, сос холандез	3-4	8-12 мин.
Готвење, готвење на пареа		
Ориз (со двојна количина на вода)	2-3	15-30 мин.
Сутлијаш	1.-2.	35-45 мин.
Варени компири	4-5	25-30 мин.
Засолени компири	4-5	15-25 мин.
Теста, тестенини	6-7*	6-10 мин.
Манџи, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчук	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчук, замрзнат	3.-4.	10-20 мин.
Готвење во експрес лонец	4-5	-
Динстање		
Ролати	4-5	50-60 мин.
Динстано печење	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин
Печење**		
Шницли, обични или панирани	6-7	6-10 мин.
Шницли, замрзнати	6-7	8-12 мин.
Котлети, обични или панирани***	6-7	8-12 мин.
Стекови (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, плескавици (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гради (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин
Пилешки гради, замрзнати***	5-6	10-30 мин.
Риба и филети од риба, обични	5-6	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и филети од риба, панирани и замрзнати, на пр. рибини стапчиња	6-7	8-12 мин.
Шкампи и ракчиња	7-8	4-10 мин.
Јадења подготвени во тава, замрзнати	6-7	6-10 мин
Палачинки	6-7	континуирано
Омлет	3.-4.	континуирано
Јајца на око	5-6	3-6 мин.
Пржење (150-200 г по порција континуирано пржење во 1-2 л масло**)		
Замрзнати производи, на пр. помфрит, пилешки медалјони	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, на пр. парчиња пилешко	6-7	-
Риба, панирана или похована	5-6	-
Зеленчук, панирани или поховани печурки	5-6	-
Мали печива, на пр. крофни/Берлинер крофни, поховано овошје	4-5	-

* Готвење без капак

** Без капак



*** Превртувајте почесто


Безбедност за деца

Со безбедноста за деца може да спречите, децата да го вклучат полето за готвење.

Вклучување и исклучување на безбедноста за деца

Полето за готвење мора да биде вклучено.

Вклучување: Допрете ја ознаката  за околу 4 секунди. Сијаличката за приказ над ознаката  свети 10 секунди. Полето за готвење е блокирано.

Исклучување: Допрете ја ознаката  за околу 4 секунди. Блокадата е отстранета.

Автоматска безбедност за деца

Со оваа функција безбедноста за деца секогаш ќе се активира автоматски, откако ќе го исклучите полето за готвење.

Вклучување и исклучување

Како да ја вклучите Безбедноста за деца, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки.

Тајмер

Тајмерот може да се користи на 2 различни начини:





- Ринглата треба автоматски да се исклучи.
- Како кујнски аларм.

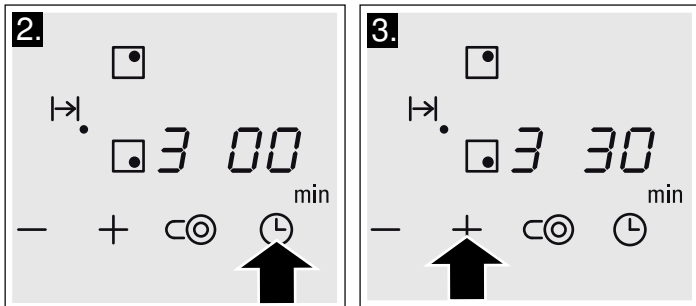
Една од ринглите треба автоматски да се исклучи

Внесете едно времетраење за одредена рингла. По истекот на времетраењето, ринглата автоматски се исклучува.


Поставување на времетраење:

Ринглата мора да биде вклучена.



1. Со ознаката  изберете ја ринглата.
2. Допрете ја ознаката . На приказот за тајмерот свети . Сијаличката за приказ на саканата рингла до ознаката  свети.
3. Допрете ја ознаката + или -. Предложената вредност свети.
Ознака +: 30 минути
Ознака -: 10 минути





4. Допирајте ја ознаката + или -, додека не се појави саканото времетраење на приказот за тајмерот.

Времетраењето истекува. Доколку сте поставиле времетраење за повеќе рингли, може да се прикаже секое времетраење. Со ознаката  изберете ја соодветната рингла.

По истекот на времето

Откако ќе истече времето, рерната се исклучува. На приказот за ринглите свети . Се слуша сигнал. На приказот на тајмерот свети  10 секунди. Допрете некоја од ознаките. Прикажете и сигналот се гасат.

Коригирање или бришење на времетраењето



Изберете рингла. Допрете ја ознаката  и со ознаката + или - променете го времетраењето или поставете на .

Напомена: Може да поставите времетраење до 99 минути.

Автоматски тајмер

Со оваа функција може да изберете времетраење за сите рингли. По секое вклучување на некоја од ринглите тече претходно избраното времетраење. Ринглата автоматски се исклучува по истекот на времетраењето.

Како да го вклучите автоматскиот тајмер, ќе дознаете во поглавјето Основни поставки.



Напомена: Може да го промените времетраењето за една рингла или да го исклучите автоматскиот тајмер за ринглата: Изберете рингла. Допрете ја ознаката  и со ознаката + или - променете го времетраењето или поставете на .



Кујнски аларм

Со кујнскиот аларм може да поставите времетраење до 99 минути. Тој е независен од другите поставки.

Вклучување на кујнскиот аларм

Кујнскиот аларм може да го вклучите на 2 различни начина:

- Доколку сте избрале рингла, допрете ја ознаката  2 пати во рок од 10 минути.
- Без да избирате рингла, допрете ја ознаката .


На приказот на тајмерот свети . Свети сијаличката за приказ покрај ознаката .

Поставување на времето

1. Допрете ја ознаката + или -. Се појавува една предложена вредност.
Ознака +: 10 минути
Ознака -: 05 минути

2. Допрете ја ознаката + или - додека не се појави саканото времетраење на приказот на тајмерот.


Времето истекува.

По истекот на времето се огласува еден сигнал. На приказот на тајмерот свети  10 секунди.

Прикажување на времето

Со ознаката  изберете го кујнскиот аларм. Ќе се прикаже времето за 10 секунди.

Коригирање на времето

Со ознаката  изберете го кујнскиот аларм и одново поставете го.

Автоматско ограничување на времето

Доколку некоја од ринглите подолго време се вклучува без промена на поставката, ќе се активира автоматското ограничување на време.

Греењето на ринглата ќе прекине. На приказот за рингли наизменично трепкаат F и B и приказот за преостаната топлина H/h .

Доколку допрете некоја од контролните површини, приказот ќе се изгаси. Може одново да поставите.

Откако ќе се активира ограничувањето на време, се подесува според подесениот степен за готвење (1 до 10 часа).

Основни поставки


Вашиот уред има различни основни поставки. Овие поставки може да ги прилагодите на вашите навики.

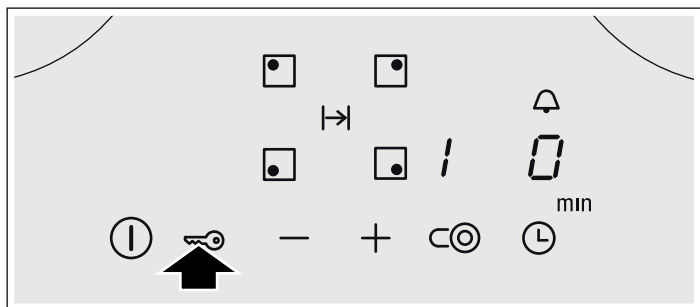
Приказ	Функција
$c 1$	Автоматска безбедност за деца <input type="checkbox"/> Исклучено.* <input type="checkbox"/> Вклучено.
$c 2$	Сигнален тон <input type="checkbox"/> Сигналите за потврда и погрешно ракување се исклучени (сигналот на главниот прекинувач секогаш останува). <input type="checkbox"/> Вклучен е само сигналот за погрешно ракување. <input type="checkbox"/> Вклучен е само сигналот за потврда. <input type="checkbox"/> Вклучени се сигналите за потврда и погрешно ракување.*
$c 5$	Автоматски тајмер <input type="checkbox"/> Исклучено.* $1-99$ Времетраење по кое се исклучуваат ринглите
$c 6$	Времетраење на сигналот за крај на тајмерот <input type="checkbox"/> 10 секунди.* <input type="checkbox"/> 30 секунди <input type="checkbox"/> 1 минута.
$c 7$	Вклучување на грејниот круг <input type="checkbox"/> Исклучено. <input type="checkbox"/> Вклучено. <input type="checkbox"/> Последна поставка пред исклучување на ринглата.*
$c 9$	Време за избор на ринглата <input type="checkbox"/> Неограничено: Секогаш може да ја подесите последно избраната рингла без да бирате одново.* <input type="checkbox"/> Можете да ја подесите последно избраната рингла 10 секунди по изборот, а потоа морате одново да ја изберете ринглата пред подесувањето.
$c 0$	Враќање на основната поставка <input type="checkbox"/> Исклучено.* <input type="checkbox"/> Вклучено.




*Основна поставка


Промена на основните поставки



Полето за готвење мора да биде вклучено.

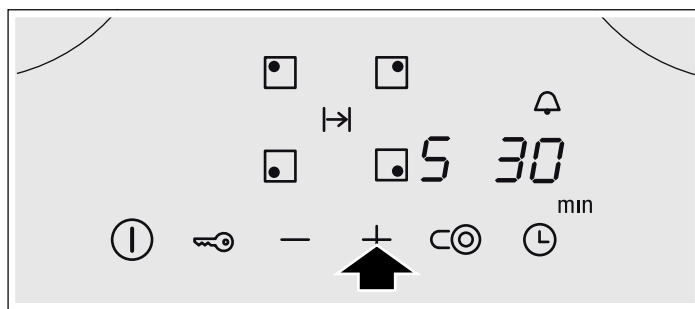
1. Вклучете го полето за готвење.
2. Во наредните 10 секунди допирајте ја ознаката  4 секунди




На долниот дисплеј трепкаат  и  наизменично, на десниот екран свети .

3. Допирајте ја ознаката , додека на левиот екран не се појави саканиот приказ.

4. Допирајте ја ознаката  или , додека на екранот не се појави саканата поставка.



5. Допирајте ја ознаката  4 секунди.
Поставката е активирана.

Исклучување

За да излезете од Основната поставка, исклучете го полето за готвење со главниот прекинувач и одново поставете.

Чистење и одржување

Советите во ова поглавје може да ви помогнат да го одржувате вашето поле за готвење.

Соодветните средства за чистење и одржување може да ги најдете преку сервисната служба или нашата е-продавница.

Керамичко стакло

Исчистете го полето за готвење, откако ќе зготвите јадење на него. На тој начин нема да загорат остатоците од готвењето.

Исчистете го полето за готвење дури откако ќе се излади.

Користете само средства за чистење наменети за керамичко стакло. Внимавајте на напомените за чистење на амбалажата.

Никогаш не користете:

- неразредено средство за рачно миење на садови
- средство за чистење за машина за перење на садови
- средства за триење
- агресивни средства за чистење како на пр. спреј за рерна или отстранувач за дамки

- сунѓери што гребат
- средство за чистење под висок притисок или на пара

Јаката нечистотија најдобро ќе ја отстраните со стругач за стакло кој може да го најдете во специјализирани продавници. Внимавајте на напомените на производителот.

Соодветен стругач за стакло исто така може да порачате и преку сервисната служба или на страната на нашата електронска продавница.

Најдобри резултати ќе постигнете со специјалните сунѓери за чистење на керамичко стакло.

Рамки на полето за готвење

За да избегнете оштетување на рамките на полињата за готвење, внимавајте на следниве напомени:

- користете само топол раствор за перење.
- темелно исперете ги сунѓерестите крпи пред употребата.
- не користете остри или средства што тријат.
- не користете стругач за стакло.

Отстранување на дефект

Доколку настане некој дефект, најчесто се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, внимавајте на следниве упатства.

Приказ	Дефект	Мерка
Нема	Прекинато е снабдувањето со струја.	Контролирајте ги осигурувачите на уредот. Со помош на друг електричен уред, проверете дали има прекин на струја.
Сите прикази трепкаат	Контролната површина е мокра или има предмет на неа.	Исушете ја контролната површина или отстранете го предметот.
F2	Електрониката е прегреана и соодветната рингла е исклучена.	Почекајте додека електрониката не се излади доволно. Потоа допрете некоја од контролните површини на ринглата.
F4	Електрониката е прегреана и сите рингли се исклучени.	Почекајте додека електрониката не се излади доволно. Потоа допрете некоја од контролните површини.
F8	Ринглата била предолго време во употреба и се исклучила.	Веднаш може да ја вклучите ринглата.

На приказите за ринглите трепка-:

Доколку при приклучување на уредот на струја или по прекин на струја на приказите за ринглите трепка - , има пречки во електрониката. За отстранување на пречките, со раката кратко покријте ја контролната површина.

Сервисна служба

Доколку е потребна поправка на Вашиот апарат, нашата сервисна служба е тука за Вас. Секогаш ќе најдеме соодветно решение, за да ги избегнете непотребните посети на техничарите.

Број на производство и фабрички број:

Доколку се обратите во нашата сервисна служба, ве молиме наведете го бројот на производство и фабричкиот број на

уредот. Спецификационата плочка со броеви ќе ја најдете во сервисната книшка.

Внимавајте, посетата на техничар од сервисната служба во случај на погрешно ракување со уредот, и во периодот додека важи гаранцијата, не е бесплатна.

Податоците за контакт со сервисните служби во сите земји може да ги најдете во приложениот каталог на сервисната служба.

Тест оброци

Оваа табела е креирана од институтите за контрола за да го олесни тестирањето на нашите уреди.

Податоците од табелата се однесуваат на нашата опрема за садови од Schulte-Ufer (сет од 4 тенџериња за готвење на индукциски рингли HZ390042) со следните димензии:

- Тава за сосови Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø рингла со еден круг

- Тенџере за готвење Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø рингла со еден кругингла

- Тенџере за готвење Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см или Ø 17 см Ø рингла

- Тава за печење Ø 24 см, за 18 см Ø или Ø 17 см Ø рингла

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Топење на чоколадо					
Сад: Тенџере					
Чоколаден прелив (на пр. од темно чоколадо Dr. Oetker, 150 g) на 14,5 см Ø плоча за готвење					
	-	-	-	1.	Не
Подгревање и одржување на топлината на манџата со леќа					
Сад: Тенџере					
<i>Манџа со леќа според DIN 44550</i>					
Почетна температура 20° C					
Количина 450 g за 14,5 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
Количина: 800 g за 18 см Ø или 17 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 без мешање	Да	1.	Да
<i>Манџа со леќа како конзервиран производ</i>					
На пр. Терина од леќа со колбаси од Erasco:					
Почетна температура 20° C					
Количина 500 g за 14,5 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:00 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Количина: 1000 g за 18 см Ø или 17 см Ø плоча за готвење	9	околу 2:30 (Мешање по околу 1:30)	Да	1.	Да
Да се зоврие бешамел сос					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 40 g путер 40 g брашно, 0,5 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 14,5 см Ø плоча за готвење	9 ²	околу 5:20	Не	1 ^{1,3}	Не

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
					¹ Да се растопи путерот, да се измешаат брашното и солта и смесата да се остави 3 минути ² Додадете го млекото кон смесата и постојано мешајте додека готвите ³ Потоа бешамел сосот е готов и треба да се чува 2 Minuten на чекор 1, при што постојано се промешува
Згответе сутлијаш - постојано готвење со капак					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 6:45	Не	2	Да
		Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу. 45 минути			
					По 10 минути измешајте ги млекото и оризот
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и малку сол за 18cm Ø или 17 cm Ø подлога за готвење	9	околу 7:20	Не	2	Да
		Загрејте го млекото, додека не почне да зоврива. Вратете на чекорот за подгревање и ставете ориз, шеќер и сол во млекото Вкупно траење (заедно со подварување) околу. 45 минути			
					По 10 минути измешајте ги млекото и оризот
Згответе сутлијаш - постојано готвење без капак					
Сад: Тенџере					
Температура на млекото: 7° C					
Рецепт: 190 g ситен ориз, 90 g шеќер, 750 ml млеко (3,5% масленост) и 1 g сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење	9	околу 7:30	Не	2	Не
		Додадете ориз, шеќер и сол во млекото и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото од околу 90°C вратете на чекорот за постојано варење. Оставете да вари околу 50 минути			
Рецепт: 250 g ситен ориз, 120 g шеќер, 1 l млеко (3,5% масленост) и 1,5 g сол за 18cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 8:00	Не	2	Не
		Додадете ориз, шеќер и сол во млекото и загревајте под постојано мешање. При температура на млекото од околу 90°C вратете на чекорот за постојано варење. Оставете да вари околу 50 минути			
Згответе го оризот					
Сад: Тенџере					
Температура на водата 20° C					
Рецепт според DIN 44550	9	околу 2:48	Да	2	Да
125 g Крупен ориз 300 g вода и малку сол за 14,5 cm Ø плоча за готвење					

Јадења за контрола	Загревање /подварување			Подгревање	
	Чекори на подварување	Траење (мин:сек)	Капак	Чекори на подгревање	Капак
Рецепт според DIN 44550: 250 g Крупен ориз, 600 g вода и малку сол за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 3:15	Да	2.	Да
Испечете свински бифтек					
Сад: Тавче за печење					
Почетна температура на бифтекот: 7° C					
Количина: 3 бифтека (Вкупна тежина околу 300 g, дебелина околу 1 cm) 15 g сончогледово масло за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча на готвење	9	околу 2:40	Не	7	Не
Испечете палачинка					
Сад: Тавче за печење					
Рецепт според DIN EN 60350-2					
Количина: 55 ml тесто на секоја палачинка за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	околу 2:40	Не	6 или 6. според потемнувањето	Не
Испржете го замрзнатиот помфрит					
Сад: Тенџере					
Количина: 1,8 kg сончогледово масло, по порција: 200 g замрзнат помфрит (на пр. McCain 123 Frites Original) за 18 cm Ø или 17 cm Ø плоча за готвење	9	Достигната температура на масло од 180°C	Не	9	Не

Ако обидите се изведуваат со 18cm Ø плоча за готвење и со номинална струја од 1500 W, тогаш се продолжува времето на приготвување за околу 20% степенот на вриење се зголемува за еден степен.

Съдържание

Указания за безопасност	25
Причини за повредите	26
Защита на околната среда	27
Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти ..	27
Съвети за пестене на енергия	27
Запознанство с уреда	27
Панел за управление	27
Котлони	28
Индикация за остатъчна топлина	28
Настройка на готварския плот	28
Включване и изключване на готварския плот	28
Настройка на котлон	28
Таблица за готвене	28
Защита от деца	30
Включване и изключване на защитата от деца	30
Автоматична защита от деца	30
Таймер	30
Котлонът трябва да се изключи автоматично	30

Автоматичен таймер	30
Кухненски таймер	30
Автоматично ограничаване на времето	31
Основни настройки	31
Промяна на основните настройки	32
Почистване и грижа	32
Стъклокерамика	32
Рамка на готварския плот	32
Отстраняване на повреда	32
Център за обслужване на клиенти	33
Пробни ястия	33

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.siemens-home.com и интернет магазина: www.siemens-eshop.com

Указания за безопасност

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Съхранете ръководството за употреба и монтаж, както и паспорта на уреда за по-късна употреба или за следващия собственик.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене. Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца. Те могат да доведат до злополуки.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически,

сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагриват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.

- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.

Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от нараняване!

Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.

Причини за повредите

Внимание!

- Грубите дъна на тенджери и тигани издраскват стъклокерамиката.
- Избягвайте нагриването на празни тенджери. Могат да се получат повреди.
- Никога не оставяйте горещи тигани и тенджери върху панела за управление, зоната на индикация или рамката. Могат да се получат повреди.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-честите щети:

Щети	Причина	Мярка
Петна	Преляли ястия	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.
	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
Одрасквания	Сол, захар и пясък	Не използвайте готварския плот като работна повърхност или поставка.
	Грубите дъна на тенджерите и тиганите издраскват стъклокерамиката	Проверете кухненските си съдове.
Оцветявания	Неподходящ почистващ препарат	Използвайте само почистващ препарат, който е подходящ за стъклокерамиката.
	Изтъркване на тенджерата (напр. алуминий)	Повдигайте тенджерите и тиганите при преместване.
Образуване на вдлъбнатини	Захар, ястия с голямо съдържание на захар	Отстранявайте прелялите ястия веднага със стъргало за стъкло.

- Ако твърди или остри предмети падат върху готварския плот, могат да се получат повреди.
- Алюминиевото фолио или пластмасовите съдове се разтапят върху горещите котлони. Защитното фолио за печка не е подходящо за Вашия готварски плот.

Защита на околната среда

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Съвети за пестене на енергия

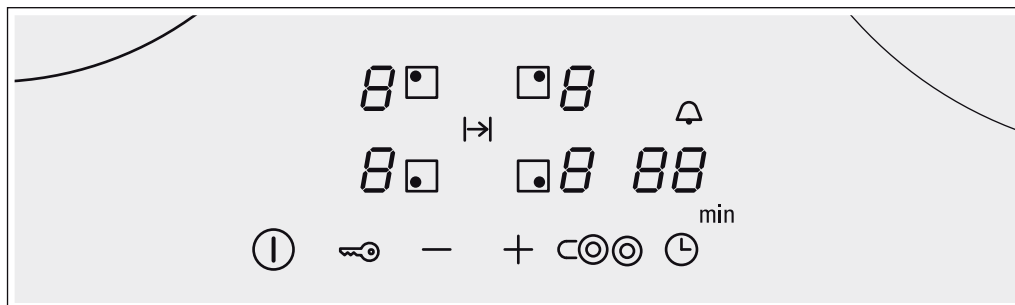
- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. При готвене без капак се нуждаете от видимо повече енергия. Стъкленият капак позволява да виждате яденето без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Неравните дъна увеличават разхода на енергия.

- Диаметърът на дъното на тенджерата и тигана трябва да съответства на размера на котлона. По-специално тенджери с много малко дъно водят до енергийни загуби. Обърнете внимание: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър на тенджерите. Той най-често е по-голям от диаметъра на дъното.
- Използвайте за по-малки количества по-малка тенджера. По-голяма и по-малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Винаги покривайте с тенджерата възможно най-голяма повърхност от котлона.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност.
- Изберете подходяща степен на постоянно готвене. С твърде висока степен на постоянно готвене губите енергия.
- Използвайте остатъчната топлина на готварския плот. При по-продължително готвене изключвайте котлона 5-10 минути преди края на времето за готвене.

Запознанство с уреда

Указанието за употреба важи за различни готварски плотове. На стр. 2 ще откриете преглед на видовете с данни за размерите.

Панел за управление



Индикации

1-9	Степени за готвене
H/h	Остатъчна топлина
88	Таймер

Зони за управление

ⓘ	Главен превключвател
🔒	Защита от деца
□	Избор на котлон
- +	Полета за настройка
☉ или ☉	Включване на зони
🕒	Таймер

Указание

- Ако докоснете символ, съответната функция се активира.
- Винаги пазете зоните за управление сухи. Влажността уврежда функцията.
- Не дърпайте тенджери в близост до индикациите и сензорите. Електрониката може да прегрее.

Котлони

Котлон	Включване и изключване
○	Котлон с един кръг
◎	Котлон с два кръга Изберете котлон, докоснете символа ☐◎ или ◎☐
☐	Зона за тави Изберете котлон, докоснете символ ☐☐

Активиране на котлона: Съответната индикация светва. При уреди с активиране на няколко зони индикацията светва само когато котлонът е избран.

Включване на котлона: Последно настроените размер се избира автоматично

Индикация за остатъчна топлина

Готварският плот има двустепенна индикация за остатъчна топлина за всеки котлон.

Ако в индикацията се показва **H**, котлонът е още горещ. Можете напр. да запазите топло малко ястие или да разтопите кувертюра. Когато котлонът се охлади, индикацията се променя на **h**. Индикацията угасва, ако котлонът е достатъчно охладен.

Настройка на готварския плот

В тази глава ще научите как да настройвате котлоните. В таблицата ще намерите степените на котлоните и времената за печене за различни ястия.

Включване и изключване на готварския плот

Готварският плот се включва и изключва с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа ①. Прозвучава звуков сигнал. Индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите ☐ светват. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа ① докато индикаторната лампа над главния превключвател и индикациите не угаснат. Всички котлони са изключени. Индикацията за остатъчна топлина продължава да свети докато котлоните не се охладят достатъчно.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени за повече от 20 секунди.
- Настройките остават запазени през първите 4 секунди след изключването. Ако през това време отново включите готварския плот, той ще заработи с предишните настройки.

Настройка на котлон

Със символите + и - настройте желаните котлон.

Степен 1 = най-ниска мощност

Степен 9 = най-висока мощност

Всяка степен има междинна степен. Тя е обозначена с точка.

Таблица за готвене

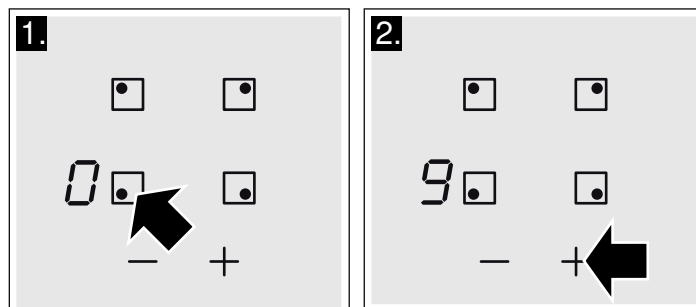
В долната таблица ще откриете някои примери.

Времената за приготвяне и степените зависят от вида, теглото и качеството на ястието. По тази причина са възможни отклонения.

Настройка на степента за готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символ ☐, за да изберете котлона.
2. През следващите 10 секунди докоснете символ + или -. Основната настройка се появява.
Символ + степен 9
Символ - степен 4



3. Промяна на степента: натиснете символ + или - докато не се появи желаната степен.

Изключване на готварския плот

Със символа ☐ изберете котлона. Докоснете символ + или - докато не се появи ☐. След около 10 секунди се показва индикацията за остатъчна топлина.

Указание: Последно настроените котлон остава активиран. Можете да настройвате котлон и без ново избиране.

За завиране използвайте степен 9.

Гъстите ястия при нужда да се разбъркват.

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1-1.	-
Масло, мед, желатин	1-2	-

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

*** По-често обръщане

	Степен на постоянно готвене	Времетраене за постоянно готвене в минути
Загриване и поддържане на топлината		
Яхния (напр. леща яхния)	1-2	-
Мляко**	1.-2.	-
Загриване на наденички във вода**	3-4	-
Размразяване и загряване		
Спанак дълбоко замразен	2.-3.	10-20 мин.
Гулаш дълбоко замразен	2.-3.	20-30 мин.
Доготвяне, леко кипване		
Кнедли, картофени кюфтета	4.-5.*	20-30 мин.
Риба	4-5*	10-15 мин.
Бели сосове, напр. сос бешамел	1-2	3-6 мин.
Бити сосове, напр. бернски сос, холандски сос	3-4	8-12 мин.
Готвене, готвене на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2-3	15-30 мин.
Мляко с ориз	1.-2.	35-45 мин.
Варени необелени картофи	4-5	25-30 мин.
Солени картофи	4-5	15-25 мин.
Тестени изделия, макарони	6-7*	6-10 мин.
Яхния, супи	3.-4.	15-60 мин.
Зеленчуци	2.-3.	10-20 мин.
Зеленчуци, дълбоко замразени	3.-4.	10-20 мин.
Готвене в тенджерата под налягане	4-5	-
Задушаване		
Рулади	4-5	50-60 мин.
Задушено	4-5	60-100 мин.
Гулаш	2.-3.	50-60 мин.
Печене**		
Шницел, натюр или паниран	6-7	6-10 мин.
Шницел, дълбоко замразен	6-7	8-12 мин.
Котлет, натюр или паниран***	6-7	8-12 мин.
Пържола (3 см дебели)	7-8	8-12 мин.
Хамбургер, фрикадели (3 см дебели)***	4.-5.	30-40 мин.
Пилешки гърди (2 см дебели)***	5-6	10-20 мин.
Пилешки гърди, дълбоко замразени***	5-6	10-30 мин.
Риба и рибно филе, натюр	5-6	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани	6-7	8-20 мин.
Риба и рибно филе, панирани и дълбоко замразени, напр. рибни пръчици	6-7	8-12 мин.
Лангусти и скариди	7-8	4-10 мин.
Ястия в тиган, дълбоко замразени	6-7	6-10 мин.
Палачинки	6-7	непрекъснато
Омлет	3.-4.	непрекъснато
Яйца на очи	5-6	3-6 мин.
Фритиране (150-200 г на порция непрекъснато фритиране в 1-2 литра олио**)		
Дълбоко замразени продукти, напр. пържени картопки, пилешки нъгети	8-9	-
Крокети	7-8	-
Месо, напр. пилешки дреболии	6-7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	5-6	-
Зеленчуци, гъби панирани или в бирено тесто	5-6	-
Малки сладки, напр. бухти/понички, плодове в бирено тесто	4-5	-

* Постоянно готвене без капак

** Без капак

*** По-често обръщане


Защита от деца


Със защитата от деца можете да предотвратите включването на готварския плот от деца.

Включване и изключване на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Включване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди.

Индикаторната лампа над символ  свети 10 секунди. Готварският плот е заключен.

Изключване: Докоснете символ  за ок. 4 секунди. Заклучването е прекратено.

Автоматична защита от деца

С тази функция защитата от деца се активира автоматично винаги когато изключвате готварския плот.

Включване и изключване

Как се включва автоматичната защита от деца ще разберете в глава Основни настройки.

Таймер

Таймерът може да се използва по 2 различни начина:









- Котлонът трябва да се изключи автоматично.
- Като кухненски хронометър.

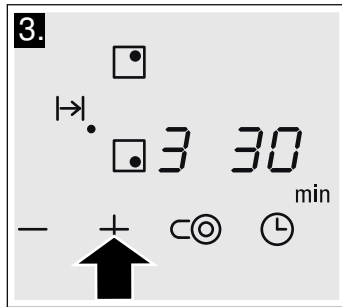
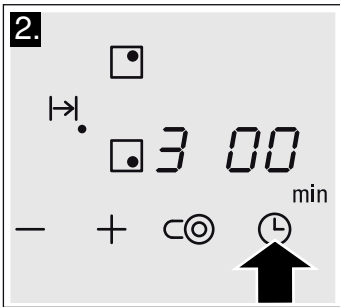
Котлонът трябва да се изключи автоматично



Задайте времетраене за желания котлон. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.


Настройка на продължителност:

Котлонът трябва да е включен.



1. Със символа  изберете котлона.
2. Докоснете символ . В индикацията на таймера свети . Индикаторната лампа на желания котлон при символ  светва.
3. Докоснете символ  или . Стойността за предложение се появява.
Символ : 30 минути
Символ : 10 минути







4. Докоснете символ  или  докато желаната продължителност не се появи в индикацията на таймера.

Продължителността изтича. Ако сте настроили продължителност за няколко котлона, можете да накарате всяка продължителност да се показва. Със символа  изберете съответния котлон.

След изтичане на времето

Когато продължителността е изтекла, котлонът се изключва. В индикацията на котлоните светва . Прозвучава звуков сигнал. В индикацията на таймера светва  за 10 секунди. Докоснете произволен символ. Индикациите угасват и тонът спира.

Коригиране или изтриване на продължителност





Изберете котлон. Докоснете символ  и със символ  или  променете времетраенето или настройте на .

Указание: Можете да настроите продължителността до 99 минути.

Автоматичен таймер

С тази функция можете да изберете предварително продължителност за всички котлони. След всяко включване на котлона предварително избраната продължителност започва да тече. Котлонът се изключва автоматично след изтичането на продължителността.

Как се включва автоматичният таймер ще научите в глава Основни настройки.



Указание: Можете да промените продължителността на котлона или да изключите автоматичния таймер за котлона: Изберете котлон. Докоснете символ  и със символ  или  променете времетраенето или настройте на .



Кухненски таймер

С кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути. Той е независим от всички други настройки.





Включване на кухненския таймер



Можете да включите кухненския таймер по 2 различни начина:

- При избран котлон натиснете символа  2 пъти в рамките на 10 секунди.
- Без избран котлон натиснете символа .


В индикацията на таймера свети . Индикаторната лампа до символа  свети.

Настройка на време


1. Докоснете символ  или . Стойността за предложение се появява.
Символ : 10 минути
Символ : 05 минути

2. Докоснете символ  или  докато желаното време не се появи на индикацията на таймера.


Времето изтича.

След изтичане на времето прозвучава звуков сигнал. В индикацията на таймера светва  за 10 секунди.

Показване на времето

Със символа  изберете кухненския таймер. Времето се показва за 10 секунди.

Коригиране на времето

Със символа  изберете кухненския таймер и настройте наново.

Автоматично ограничаване на времето

Ако котлон дълго време е включен без промяна на настройката, то се активира автоматичното ограничаване на времето.

Нагриването на котлона се прекъсва. В индикацията на котлоните последователно мигат **F** и индикацията за остатъчна топлина **H/h**.

Ако докоснете произволна зона за управление, индикацията ще угасне. Можете да настроите наново.

Когато ограничаването на времето се активира, то се ориентира според настроената степен (1 до 10 часа).

Основни настройки


Вашият уред има различни основни настройки. Вие можете да напаснете тези настройки към вашите собствени навици.

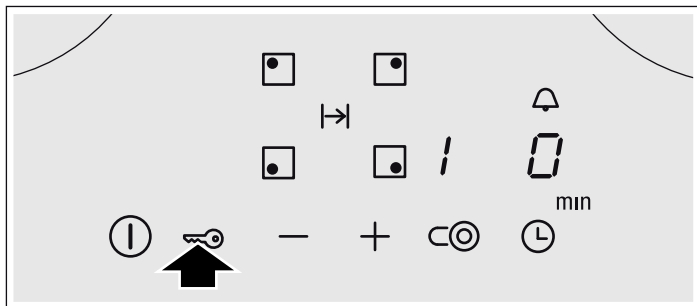
Индикатор	Функция
c 1	Автоматична защита за деца <input type="checkbox"/> Изключена.* <input checked="" type="checkbox"/> Включена.
c 2	Сигнален тон <input type="checkbox"/> Сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки изключен (сигналът на главния превключвател остава винаги). <input checked="" type="checkbox"/> Включен само сигнал за отстраняване на грешки. <input type="checkbox"/> Включен само сигнал за потвърждение. <input type="checkbox"/> Включен сигнал за потвърждение и сигнал за отстраняване на грешки.*
c 5	Автоматичен таймер <input type="checkbox"/> Изключен.* <input checked="" type="checkbox"/> Изключване на времетраенето след това на готварските плотове
c 6	Времетраене на сигнала за край на таймера <input checked="" type="checkbox"/> 10 секунди.* <input type="checkbox"/> 30 секунди <input type="checkbox"/> 1 минута.
c 7	Допълнително включване на нагревателни кръгове <input type="checkbox"/> Изключено. <input checked="" type="checkbox"/> Включено. <input type="checkbox"/> Последна настройка преди изключване на готварския плот.*
c 9	Време за избор на готварския плот <input type="checkbox"/> Неограничено: вие можете винаги да настройвате последния избран готварски плот, без да трябва да го избирате отново.* <input checked="" type="checkbox"/> Вие можете да настройвате последния избран готварски плот 10 секунди след избора му, като след това трябва да изберете готварския плот отново, преди да го настроите.
c 0	Връщане на основната настройка <input type="checkbox"/> Изключено.* <input checked="" type="checkbox"/> Включено.

*Основна настройка


Промяна на основните настройки

Готварският плот трябва да е изключен.

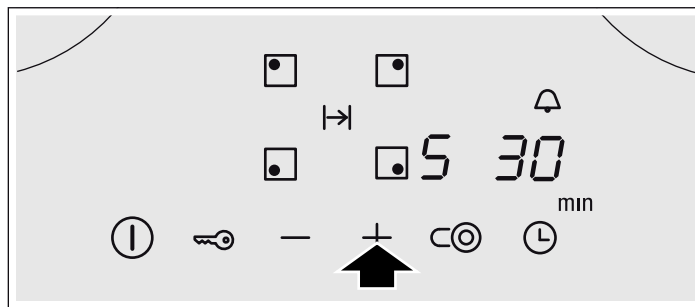
1. Включете готварския плот.
2. През следващите 10 секунди задръжте символа  4 секунди




В левия дисплей с редуване мигат **C** и **i**, в десния дисплей свети **0**.

3. Докосвайте символ  до тогава, докато на левия дисплей не се появи желаната индикация.

4. Докосвайте символ **+** или **-** до тогава, докато на дисплея не се появи желаната настройка.



5. Задръжте символ  4 секунди. Настройката е активирана.

Изключване

За напускане на основната настройка изключете готварския плот с главния превключвател и настройте наново.

Почистване и грижа

Указанията в тази глава ще ви помогнат при грижата за вашия готварски плот.

Подходящите средства за почистване и поддръжка можете да получите от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Стъклокерамика

Почиствайте готварския плот всеки път след като сте готвили. Така остатъците от готвенето няма да загарят.

Почиствайте готварския плот едва след като той се е охладил достатъчно.

Използвайте само почистващи препарати, които са подходящи застъклокерамика. Спазвайте указанията за почистване върху опаковката.

Никога не използвайте:

- неразреден препарат за миене на съдове
- почистващ препарат за съдомиялна машина
- абразивно средство
- агресивен почистващ препарат като спрей за фурна или препарат за почистване на петна

- драскаци гъби
- уред за почистване под налягане или пароструйка

Упоритата мръсотия се отстранява най-добре със стъргало за стъкло, каквото може да се закупи от магазините. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящо стъргало за стъкло можете да получите и от центъра за обслужване на клиенти или от нашия електронен магазин.

Със специални гъби за почистване настъклокерамика ще постигнете добри резултати при почистване.

Рамка на готварския плот

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, спазвайте следните указания:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор.
- Преди употреба изпирайте основно новите попивачи кърпи.
- Не използвайте остри или абразивни средства.
- Не използвайте стъргало за стъкло.

Отстраняване на повреда

Ако се появи повреда, много често тя се дължи само на някаква дреболия. Обърнете внимание на следните указания, преди да се обадите в центъра за обслужване на клиенти.

Индикация	Грешка	Мярка
Няма	Електрозахранването е прекъснато.	Проверете бушона на уреда. Проверете чрез други електронни уреди дали е налице спиране на тока.
Всички индикации мигат	Зоната за управление е влажна или върху нея има предмет.	Изсушете зоната за управление или отстранете предмета.
F2	Електрониката е прегряла и съответният котлон е изключен.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете зона за управление на котлона.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са изключени.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. Докоснете след това произволна зона за управление.
F8	Котлонът е бил твърде дълго включен и се е изключил.	Можете веднага да включите котлона отново.

В индикациите на котлоните мига -:

Ако при мрежовото свързване на уреда или след спиране на тога в индикациите на котлоните мига -, то електрониката е повредена. За потвърждаване на повредата за кратко покрийте зоната за управление с ръка.

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Е - номер и FD - номер:

Когато извиквате центъра за обслужване на клиенти, моля, посочвайте Е - номера и FD - номера на уреда. Табелката с данни с номерата ще откриете върху паспорта на уреда.

Обърнете внимание, че посещението на техника от центъра за обслужване на клиенти в случай на погрешно обслужване, дори през време на гаранционния срок, няма да е безплатно.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Пробни ястия

Тази таблица е изготвена за тестови институти с цел улесняване тестването на нашите уреди.

Данните от таблицата се отнасят до нашите съдове на Schulte-Ufer, доставяни като допълнителни принадлежности (комплект от 4 индукционни тенджери HZ 390042) със следните размери:

- дълбок тиган Ø 16 см, 1,2 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 16 см, 1,7 л, за 14,5 см Ø котлон с един кръг
- тенджера Ø 22 см, 4,2 л, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон
- тиган Ø 24 см, за 18 см Ø или 17 см Ø котлон

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за доприготвяне	Капак
Разтопяване на шоколад					
Съд: касерола с една дръжка					
Шоколадов кувертюр (напр. Dr. Oetker леко горчив, 150 g) на котлона 14,5 cm Ø					
	-	-	-	1.	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния					
Съд: тенджера					
Лещена яхния съгласно DIN 44550					
Начална температура 20 °C					
Количество 450 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Количество: 800 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:00 без разбъркване	Да	1.	Да
Лещена яхния от консерва					
напр. леща с наденички от Erasco:					
Начална температура 20 °C					
Количество 500 g, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:00 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 g, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:30 (разбъркване след прибл. 1:30)	Да	1.	Да
Приготвяне на бавен огън на сос Бешамел					
Съд: касерола с една дръжка					
Температура на млякото: 7 °C					
Рецепта: 40 g масло, 40 g брашно, 0,5 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9 ²	прибл. 5:20	Не	1 ^{1,3}	Не

¹ Разтопете маслото, добавете чрез разбъркване брашното и солта и оставете запръжката да поври за 3 минути

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Капак	Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)			Степен за доприготвяне	Капак
			² Добавете млякото към запръжката с брашно и оставете сместа да заври, като разбърквате непрекъснато			³ След като сосът Бешамел заври, го оставете да поври още 2 минути на степен 1, като разбърквате непрекъснато
Варене на мляко с ориз – доприготвяне с капак						
Съд: тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 6:45	Не	2	Да	
		Загрейте млякото, докато започне да се надига. Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото				
		Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 7:20	Не	2	Да	
		Загрейте млякото, докато започне да се надига. Превключете на степен за доприготвяне и добавете ориза, захарта и солта към млякото				
		Обща продължителност (вкл. кипване) прибл. 45 минути				След 10 минути разбъркайте млякото с ориз
Варене на мляко с ориз – доприготвяне без капак						
Съд: тенджера						
Температура на млякото: 7 °C						
Рецепта: 190 g кръглозърнест ориз, 90 g захар, 750 ml мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1 g сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 7:30	Не	2	Не	
		Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне.				
		Оставете да поври прибл. 50 минути				
Рецепта: 250 g кръглозърнест ориз, 120 g захар, 1 l мляко (съдържание на мазнини 3,5 %) и 1,5 g сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 8:00	Не	2	Не	
		Добавете ориза, захарта и солта към млякото и загрейте при постоянно бъркане. При температура на млякото от прибл. 90 °C превключете на степен за доприготвяне.				
		Оставете да поври прибл. 50 минути				
Варене на ориз						
Съд: тенджера						
Температура на водата 20 °C						
Рецепта съгласно DIN 44550: 125 g дългозърнест ориз, 300 g вода и щипка сол, за котлон 14,5 cm Ø	9	прибл. 2:48	Да	2	Да	
Рецепта съгласно DIN 44550: 250 g дългозърнест ориз, 600 g вода и щипка сол, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 3:15	Да	2	Да	

Тестови ястия	Степен за кипване	Загряване/Кипване		Капак	Доприготвяне	
		Продължителност (мин:сек)			Степен за доприготвяне	Капак
Приготвяне на пържоли от свинско филе						
Съд: тиган						
Начална температура пържоли от филе: 7 °C						
Количество: 3 пържоли от филе (общо тегло приблизително 300 g, дебелина приблизително 1 cm), 15 g слънчогледово олио, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	7	Не	
Приготвяне на палачинки						
Съд: тиган						
Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						
Количество: 55 ml тесто за палачинка, за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	прибл. 2:40	Не	6 или 6. в зависимост от степента на зачервяване	Не	
Пържене на замразени помфри						
Съд: тенджерка						
Количество: 1,8 kg слънчогледово олио, за порция: 200 g замразени помфри (напр. McCain 123 Frites Original) за котлон 18 cm Ø или 17 cm Ø	9	Докато температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не	

При провеждане на тестовете с котлон 18 cm Ø с номинална мощност от 1500 W времето за завирание се удължава с около 20 %, а степента за доприготвяне се увеличава с една степен.

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

siemens-home.com

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Proizvodi grupa BSH Hausgeräte GmbH pod licencom robne marke kompanije Siemens AG



9000883588 960714