

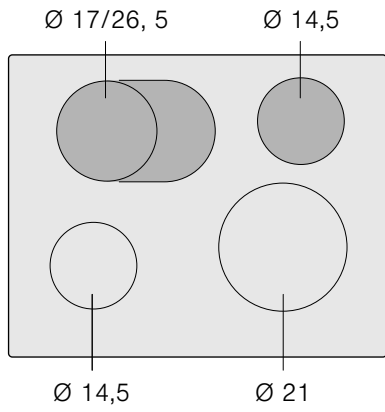


EH...BC...

Plită

SIEMENS

EH...BC...



		g*	b*
Ø 14,5	○	1.400 W	1.800 W
Ø 17-26,5	●	1.600 W	-
	◐	2.400 W	-
Ø 14,5	●	1.200 W	-
Ø 21	○	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Instrucțiuni de securitate	3	Activare	9
Cauzele daunelor	4	Dezactivare.....	9
Protejarea mediului înconjurător	5	Funcția de programare a timpului	9
Evacuarea ecologică.....	5	Oprirea automată a unei zone de gătit.....	9
Recomandări pentru a reduce consumul de energie.....	5	Ceasul avertizor	10
Gătirea prin inducție	5	Limitarea automată a timpului	10
Avantajele gătirii prin inducție	5	Reglaje de bază	10
Recipiente	5	Accesarea setărilor de bază.....	11
Familiarizarea cu aparatul	6	Întreținere și curățare	11
Panoul de comandă	6	Plită de gătit	11
Zonele de gătit	6	Rama plitei de gătit	11
Indicator de căldură reziduală.....	7	Repararea avariilor	12
Programarea plitei de gătit	7	Zgomot normal în timpul funcționării aparatului	12
Pornirea și oprirea plitei de gătit.....	7	Unitățile de service abilitate	13
Reglarea zonei de gătit.....	7	Preparate testate	13
Tabel de gătit.....	7		
Siguranță pentru copii	9		
Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii	9		
Siguranță automată pentru copii.....	9		
Funcția Powerboost	9		
Limitări de utilizare.....	9		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:
www.siemens-home.com și la magazinul online:
www.siemens-eshop.com

Instrucțiuni de securitate

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați atât instrucțiunile de utilizare și montaj, cât și actele aparatului, pentru o utilizare ulterioară sau pentru următorii proprietari.

Verificați aparatul după ce-l scoateți din ambalaj. În caz că a suferit deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul, contactați Serviciul Tehnic și notați deteriorările provocate, în caz contrar veți pierde dreptul la orice tip de despăgubire.

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de montaj incluse.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Nu folosiți niciun fel de acoperire pentru plită. Acestea pot duce la accidente, de ex. datorită supraîncălzirii, aprinderii sau materialelor care se pot sparge.

Nu folosiți dispozitive de protecție neadecvate sau grătare de protecție pentru copii. Acestea pot duce la accidente.

Acest aparat nu este destinat exploatării cu un comutator temporizat extern sau cu o telecomandă.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Persoanele care au implantate stimuloare cardiace sau dispozitive medicale similare trebuie să aibă deosebită grijă când utilizează aparatul sau când se apropie de plitele de gătit cu inducție când acestea sunt în funcțiune. Consultați medicul sau producătorul dispozitivului pentru a vă asigura că acesta îndeplinește normele de compatibilitate în vigoare și informați-vă cu privire la posibilele incompatibilități.

Pericol de incendiu!

- Uleiul și grăsimile fierbinți se aprind repede. Nu lăsați niciodată nesupravegheate uleiul și grăsimile fierbinți. Nu stingeți niciodată un foc cu apă. Deconectați poziția de fierbere. Înăbușiți cu atenție flăcările cu un capac, o pătură extincătoare sau ceva asemănător.
- Pozițiile de fierbere devin foarte fierbinți. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile pe plită. Nu depozitați obiecte pe plită.
- Aparatul se înfierbântă. Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile sau doze de spray în sertarele aflate direct sub plită.
- Plita se deconectează automat și nu mai poate fi operată. Ea se poate reconecta accidental mai târziu. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de provocare a arsurilor!

- Pozițiile de fierbere și zona învecinată acestora, îndeosebi un eventual cadru al plitei, se încălzesc foarte tare. Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Poziția de fierbere încălzește, însă indicatorul nu funcționează. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Obiectele din metal devin fierbinți foarte rapid pe plită. Nu așezați niciodată obiecte din metal, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe plită.
- După fiecare utilizare, opriți întotdeauna plita de gătit de la întrerupătorul principal. Nu așteptați ca plita de gătit să se oprească automat din cauza lipsei recipientelor.

Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Ciobiturile sau crăpăturile din placa vitroceramică pot provoca electrocutări. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

Pericol de avarie!

Această plită este dotată cu un ventilator situat în partea inferioară. În cazul în care se găsește un sertar sub plita de gătit nu trebuie să păstrați obiecte mici sau hârtie deoarece, fiind absorbite, ar putea avaria ventilatorul sau prejudicia răcirea.

Între conținutul sertarului și alimentarea ventilatorului trebuie să se lase o distanță minimă de 2 cm.

Pericol de vătămare!

- La prepararea în baie de apă, plita și recipientul de preparare se pot crăpa din cauza supraîncălzirii. Recipientul de preparare în baie de apă nu trebuie să atingă direct fundul oalei umplute cu apă. Folosiți exclusiv un vas de fierbere termorezistent.
- Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

Cauzele daunelor

Atenție!

- Bazele aspre ale recipientelor pot zgâria plita de gătit.
- Nu amplasați niciun recipient gol pe zonele de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Nu plasați recipiente calde pe panoul de comandă, zona indicatoarelor sau rama plitei de gătit. Pot provoca deteriorări.
- Căderea obiectelor dure sau cu vârf peste plita de gătit poate cauza daune.
- Folia de aluminiu și recipientele din plastic se topesc pe zonele de gătit calde. Nu se recomandă folosirea foliilor de protecție la plita de gătit.

Vedere generală

În tabelul următor sunt prezentate cele mai frecvente defecțiuni:

Defecțiune	Cauză	Măsură
Pete	Alimente vărsate	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.
	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
Zgârieturi	Sare, zahăr și nisip	Nu utilizați plita de gătit ca tavă sau ca blat de lucru.
	Recipientele cu fund nefinisat zgârie vitroceramica.	Verificați recipientele.
Decolorări	Produse de curățare inadecvate	Utilizați produse de curățare adecvate pentru plita de gătit.
	Frecarea recipientelor	Ridicați oalele și tigăile atunci când le schimbați poziția.
Pelicule	Zahăr, alimente cu un bogat conținut de zahăr	Îndepărtați imediat alimentele vărsate cu o racletă pentru sticlă.

Protejarea mediului înconjurător

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Recomandări pentru a reduce consumul de energie

- Utilizați întotdeauna capacul corespunzător pentru fiecare oală. Când se gătește fără capac, este necesară considerabil mai multă energie. Utilizați un capac de sticlă pentru a putea avea vizibilitate fără a fi nevoie să îl ridicați.

- Utilizați recipiente cu baze plate. Bazele care nu sunt plate necesită un consum mai mare de energie.
- Diametrul bazei recipientelor trebuie să corespundă cu dimensiunea zonei de gătit. Atenție: producătorii de recipiente indică de obicei diametrul superior al recipientului, care este în general mai mare decât diametrul bazei recipientului.
- Pentru cantități mici utilizați un recipient mic. Un recipient mare umplut cu o cantitate mică necesită multă energie.
- Când gătiți, utilizați apă puțină. În acest mod se economisește energie și se păstrează toate vitaminele și mineralele din legume.
- Selectați nivelul de putere cel mai scăzut pentru gătit. Dacă se utilizează un nivel de putere foarte ridicat, se pierde energie.

Gătirea prin inducție

Avantajele gătirii prin inducție

Gătirea prin inducție presupune o schimbare radicală a modului tradițional de încălzire, căldura se generează direct în recipient. Din acest motiv, prezintă o serie de avantaje:

- Economisire de timp la preparare și prăjire; la încălzirea directă a recipientului.
- Economisire de energie.
- Întreținere și curățare mai ușoare. Alimentele vărsate nu se mai ard la fel de rapid.
- Controlul căldurii și siguranța; plita va furniza sau va întrerupe energia imediat ce acționați asupra comenzii de control. Zona de gătit prin inducție va înceta furnizarea de putere dacă se îndepărtează recipientul fără a o deconecta în prealabil.

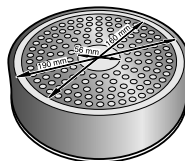
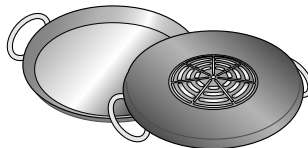
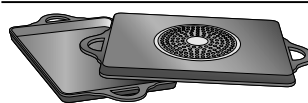
Recipiente

Numai recipientele feromagnetice sunt adecvate pentru gătirea prin inducție, iar acestea pot fi din:

- oțel emailat
- fontă
- vase speciale pentru inducție din oțel inoxidabil.

Pentru a ști dacă recipientele sunt adecvate, verificați dacă baza recipientelor este atrasă de un magnet.

Există alt tip de recipiente pentru inducție, a căror bază nu este în totalitate feromagnetică.



La utilizarea recipientelor mari cu o zonă feromagnetică de diametru mai mic, se încălzește numai zona feromagnetică, astfel încât distribuția căldurii poate să nu fie omogenă.

Recipientele cu zone de aluminiu incluse în bază reduc zona feromagnetică, de aceea căldura furnizată poate fi mai mică, pot apărea probleme de detectare a recipientului sau acesta ar putea să nu fie detectat deloc.

Pentru a obține rezultate bune de gătit, se recomandă ca diametrul zonei feromagnetice a recipientului să se adapteze dimensiunii zonei de gătit. Dacă recipientul nu este detectat pe o zonă de gătit, încercați-l pe zona de diametru imediat inferior.

Recipiente inadecvate

Nu utilizați niciodată plite cu difuzie sau recipiente din:

- oțel fin normal
- sticlă
- ceramică
- cupru
- aluminiu

Caracteristicile bazei recipientului

Caracteristicile bazei recipientelor pot influența omogenitatea rezultatului gătirii. Recipientele fabricate cu materiale care ajută la propagarea căldurii, precum recipientele de tip "sandwich" din oțel inoxidabil, repartizează căldura uniform, economisind timp și energie.

Absența recipientului sau dimensiune neadecvată

Dacă nu se plasează un recipient pe zona de gătit selectată sau nu este din materialul sau de dimensiunea potrivită, nivelul de gătit care se vizualizează pe indicatorul din zona de gătit

clipește. Plasați recipientul potrivit pentru a înceta să clipească. Dacă se întârzie mai mult de 90 de secunde, zona de gătit se oprește automat.

Recipiente goale sau cu bază subțire

Nu încălziți recipiente goale, nici nu utilizați recipiente cu baza subțire. Plita de gătit este dotată cu un sistem intern de siguranță, dar un recipient gol se poate încălzi atât de repede încât funcția "dezactivare automată" nu are timp să reacționeze și poate atinge o temperatură foarte ridicată. Baza recipientului poate ajunge să se topească și să deterioreze sticla plitei. În acest caz, nu atingeți recipientul și opriți zona de gătit. Dacă, după ce se răcește, nu funcționează, luați legătura cu serviciul de asistență tehnică.

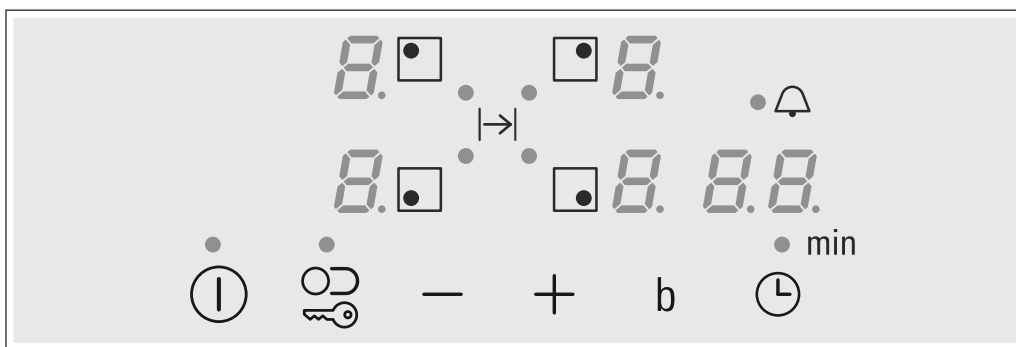
Detectarea recipientului

Fiecare zonă de gătit are o limită minimă de detectare a recipientului, care variază în funcție de materialul recipientului care este utilizat. Din acest motiv, trebuie să se utilizeze zona de gătit cea mai potrivită diametrului recipientului dvs.

Familiarizarea cu aparatul

La *pagina 2* găsiți informații despre dimensiunea și puterile pozițiilor de fierbere.

Panoul de comandă



Suprafețe de comandă

ⓘ	Înterupător principal
□	Selectarea zonei de gătit
-/+	Selectarea reglajelor
b	Funcția Powerboost
🔒	Siguranță pentru copii
∞	Zonă de coacere
🕒	Funcția de programare a timpului

Indicatori

0	Funcționare
1-9	Niveluri de putere
b	Funcția Powerboost
H/h	Căldură reziduală
00	Funcția de programare a timpului

Suprafețe de comandă

La apăsarea unui simbol se activează funcția corespundătoare.

Indicație: Mențineți suprafețele de comandă mereu uscate. Umiditatea poate afecta funcționarea.

Zonele de gătit

Zona de gătit

○ Zona de gătit simplă	Utilizați un recipient de dimensiune adecvată.
○ Zona de gătit simplă prin inducție	Utilizați un recipient de dimensiune adecvată.
∞ Zona de coacere prin radiație*	Apăsați simbolul ∞.

* Activarea zonei de gătit: Se iluminează indicatorul corespunzător.

În zonele de gătit prin inducție utilizați doar recipiente potrivite pentru gătit prin inducție, consultați secțiunea „Recipiente adecvate”.

Indicator de căldură reziduală

Plita de gătit deține un indicator de căldură reziduală pentru fiecare zonă de gătit care le indică pe cele care încă sunt calde. Evitați să atingeți zona de gătit care prezintă această indicație.

Chiar dacă plita este oprită, indicatorul **h** sau **H** va rămâne iluminat atât timp cât zona de gătit este caldă.



La îndepărtarea recipientului înainte de oprirea zonei de gătit, vor apărea alternativ indicatorul **h** sau **H** și nivelul de putere selectat.


Programarea plitei de gătit

În acest capitol se indică modul de reglare a unei zone de gătit. În tabel figurează nivelurile de putere și timpii de gătit pentru diferite feluri de mâncare.

Pornirea și oprirea plitei de gătit

Plita de gătit se pornește și se oprește de la întrerupătorul principal.

Pornirea: apăsați simbolul . Este emis un semnal sonor. Indicatorul de lângă întrerupătorul principal și indicatorii  zonelor de gătit se iluminează. Plita de gătit este pregătită pentru funcționare.

Oprirea: apăsați simbolul  până la stingerea indicatoarelor. Toate zonele de gătit sunt oprite. Indicatorul de căldură reziduală rămâne iluminat până când zonele de gătit s-au răcit suficient.

Indicații

- Plita de gătit se oprește automat când toate zonele de gătit rămân oprite mai mult de 20 de secunde.
- Reglajele selectate rămân memorate primele 4 secunde după oprirea plitei. Dacă pornește din nou plita de gătit în această perioadă se aplică reglajele anterioare.

Reglarea zonei de gătit

Selectați nivelul de putere dorit cu simbolurile **+** și **-**.


Nivel de putere 1 = putere minimă.

Nivel de putere 9 = putere maximă.

Fiecare nivel de putere dispune de un reglaj intermediar. Este indicat printr-un punct.

Selectați zona de gătit și nivelul de putere

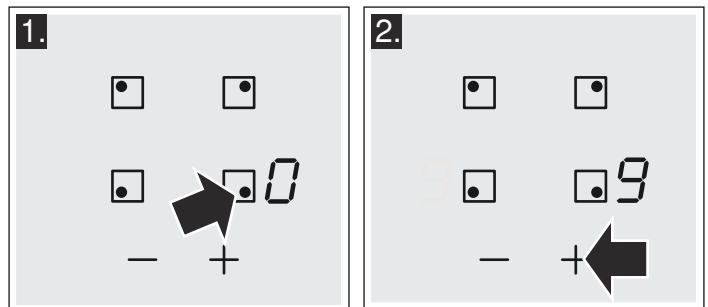
Plita de gătit trebuie să fie pornită.

1. Selectați zona de gătit cu ajutorul simbolului .

2. În următoarele 10 secunde, apăsați simbolul **+** sau **-**. Se afișează reglajul de bază:

Simbol **+** nivel de putere 9

Simbol **-** nivel de putere 4




Nivelul de putere a fost reglat.

Modificarea nivelului de putere

Selectați zona de gătit și apăsați simbolul **+** sau **-** până la apariția nivelului de putere dorită.

Oprirea zonei de gătit

Selectați zona de gătit și, în continuare, apăsați simbolul **+** sau **-** până când apare .

Zona de gătit se oprește și apare indicatorul de căldură reziduală.

Indicație: Dacă nu s-a plasat niciun recipient în zona de gătit prin inducție, nivelul de putere selectat clipește. După trecerea unui timp, zona de gătit se oprește.

Tabel de gătit

În tabelul următor sunt prezentate câteva exemple.

Timpul de gătit depinde de nivelul de putere, tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, există variații.

Amestecați din când în când dacă încălziți piure, creme și sosuri dense.

Utilizați nivelul de putere 9 pentru începutul gătirii.

	Nivel de putere	Durată de gătit
Topire		
Ciocolată, glazură de ciocolată	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
Încălzire și păstrare la cald		
Supă (de ex. de linte)	1.-2	-
Lapte**	1.-2.	-
Crenvurști încălziți în apă**	3-4	-
Dezghetare și încălzire		
Spanac ultracongelat	3-4	15-25 min.
Gulaș ultracongelat	3-4	30-40 min.

* Gătire fără capac

** Fără capac

*** Întoarcere frecventă

	Nivel de putere	Durată de gătit
Gătire la foc mic, fierbere la foc mic		
Chiftele de cartofi*	4-5.	20-30 min.
Pește*	4-5	10-15 min.
Sosuri albe, de ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Sosuri spumă, de ex. sos bernez, sos olandez	3-4	8-12 min.
Fierbere, gătire la aburi, prăjire ușoară		
Orez (cu cantitate dublă de apă)	2-3	15-30 min.
Orez cu lapte	2-3	30-40 min.
Cartofi în coajă	4-5	25-30 min.
Cartofi decojiți cu sare	4-5	15-25 min.
Paste*	6-7	6-10 min.
Tocăniță, supe	3-4.	15-60 min.
Legume	2-3.	10-20 min.
Verdețuri, ultracongelate	3-4.	7-20 min.
Gătire în oală sub presiune	4-5.	-
Fierbere înăbușită		
Rulouri umplute cu carne	4-5	50-60 min.
Tocană	4-5	60-100 min.
Gulaș	3-4	50-60 min.
Grătar / Prăjire cu puțin ulei**		
Fileuri, simple sau pane	6-7	6-10 min.
Fileuri ultracongelate	6-7	8-12 min.
Cotlete, simple sau pane***	6-7	8-12 min.
Biftec (3 cm grosime)	7-8	8-12 min.
Piept (2 cm grosime)***	5-6	10-20 min.
Piept, ultracongelat***	5-6	10-30 min.
Hamburgeri, chiftele de carne (3 cm grosime)***	4-5.	30-40 min.
Pește și file de pește simplu	5-6	8-20 min.
Pește și file de pește pane	6-7	8-20 min.
Pește pane ultracongelat, de ex. crochete de pește	6-7	8-12 min.
Creveți	7-8	4-10 min.
Preparate ultracongelate, de ex. sote	6-7	6-10 min.
Clătite	6-7	prăjire una după alta
Tortilla	3-4.	prăjire una după alta
Ochiuri la capac	5-6	3-6 min.
Prăjire** (150-200 g pentru fiecare porție în 1-2 l de ulei)		
Produce ultracongelate, de ex. cartofi prăjiți, nuggets de pui	8-9	prăjiți porțiile una după alta
Crochete ultracongelate	7-8	
Carne, de ex. bucăți de pui	6-7	
Pește pane sau în aluat de bere	6-7	
Verdețuri, ciuperci, pane sau în aluat de bere, de ex. champignon	6-7	
Produce de patiserie, de ex. gogoși, fructe în aluat de bere	4-5	

* Gătire fără capac

** Fără capac



*** Întoarcere frecventă


Siguranță pentru copii

Plita de gătit se poate asigura împotriva unei conectări involuntare pentru a evita aprinderea zonelor de gătit de către copii.

Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii

Plita de gătit trebuie să fie oprită.

Activare: apăsați simbolul  timp de aproximativ 4 secunde. Indicatorul situat lângă simbolul  se iluminează timp de 10 secunde. Plita de gătit rămâne blocată.

Dezactivare: apăsați simbolul  timp de aproximativ 4 secunde. Blocarea s-a dezactivat.


Siguranță automată pentru copii

Cu această funcție, siguranța pentru copii se activează automat întotdeauna când se oprește plita de gătit.




Activare și dezactivare

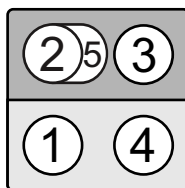
În capitolul *Reglaje de bază* se prezintă informațiile referitoare la conectarea siguranței automate pentru copii.

Funcția Powerboost



Cu funcția Powerboost se pot încălzi cantități mari de apă mai rapid decât utilizând nivelul de putere .

Limitări de utilizare

Zonele de gătit prin inducție (1 și 4) dispun de această funcție (vezi imaginea). Funcția Powerboost va fi disponibilă întotdeauna când cealaltă zonă de gătit prin inducție nu va fi în funcțiune. În caz contrar, pe indicatorul vizual al zonei de gătit va clipi  și ; în continuare se va regla automat nivelul de putere .






Activare

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Apăsați simbolul . Indicatorul  se iluminează.

Funcția s-a activat.

Dezactivare

1. Selectați o zonă de gătit.
2. Apăsați simbolul . Indicatorul  nu va mai apărea și zona de gătit va reveni la nivelul de putere .

Funcția s-a dezactivat.

Indicație: În anumite circumstanțe, funcția Powerboost se poate dezactiva automat pentru a proteja componentele electronice din interiorul plitei.

Funcția de programare a timpului

Această funcție se poate utiliza în două moduri diferite:




- pentru oprirea automată a unei zone de gătit
- ca ceas avertizor





Oprirea automată a unei zone de gătit

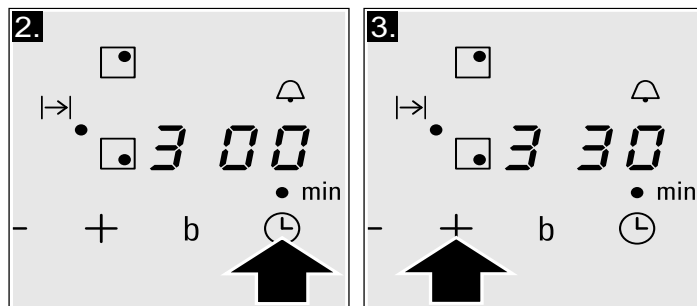
Zona se oprește automat odată ce a trecut timpul selectat.



Programarea timpului de gătit.

Plita de gătit trebuie să fie pornită:

1. Selectați zona de gătit și nivelul de putere dorit.
2. Apăsați simbolul . Indicatorul  al zonei de gătit se iluminează. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare .

3. Apăsați simbolul  sau . Se afișează reglajul de bază:
Simbolul : 30 minute.
Simbolul : 10 minute.





4. Apăsați simbolurile  sau  până când apare timpul de gătit dorit.

După câteva secunde, timpul de gătit începe să se deruleze.



Indicație: Se poate programa automat același timp de gătit pentru toate zonele. Timpul programat va începe să se deruleze în mod independent pentru fiecare zonă de gătit.

În capitolul *Reglaje de bază* se găsesc informațiile referitoare la programarea automată a timpului de gătit.

Modificarea sau anularea duratei

Selectați zona de gătit. Apăsăți simbolul  și modificați timpul de gătit cu simbolurile + sau - sau reglați la .

Odată trecut timpul

Zona de gătit se oprește. Este emis un semnal de avertizare și pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare  timp de 10 secunde. Indicatorul ● zonei de gătit se iluminează. La apăsarea simbolului , indicatoarele se sting și semnalul sonor încetează.

Indicații


- Dacă ați programat un timp de gătit în mai multe zone, pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare întotdeauna timpul pentru zona de gătit selectată.
- Se poate regla un timp de gătit de până la 99 de minute.


Ceasul avertizor



Ceasul avertizor pentru gătit permite programarea unui timp de până la 99 minute. Nu depinde de alte reglaje. Această funcție nu oprește automat zona de gătit.

Se programează în modul următor

1. Ceasul avertizor pentru gătit se poate selecta în două moduri diferite:

- Dacă s-a selectat zona de gătit: apăsați simbolul  de 2 ori.




- Dacă nu s-a selectat zona de gătit: apăsați simbolul .

Indicatorul ● situat lângă simbolul  se iluminează. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului se afișează .


2. Apăsăți simbolul + sau -. Se afișează reglajul de bază.
Simbolul +: 10 minute.
Simbolul -: 05 minute.


3. Reglați timpul dorit cu ajutorul simbolurilor + sau -. După câteva secunde, timpul începe să se deruleze.

Modificarea sau anularea duratei

Apăsăți de mai multe ori simbolul  până când se iluminează indicatorul ● situat lângă simbolul . Modificați durata sau reglați la  cu simbolurile + sau -.

Odată trecut timpul

Este emis un semnal de avertizare. Pe indicatorul vizual al funcției de programare a timpului apare . După 10 secunde indicatoarele se sting.

La apăsarea simbolului , indicatoarele se sting și semnalul sonor încetează.

Limitarea automată a timpului

Dacă zona de gătit este în funcțiune o perioadă de timp îndelungată și nu se realizează nicio modificare la reglaj, se activează limitarea automată a timpului.
















Zona de gătit încetează să încălzească. Pe indicatorul vizual al zonei de gătit clipește alternativ *F*, *B* și indicatorul de căldură reziduală *h/H*.

La apăsarea oricărui simbol, se stinge indicatorul. Acum se poate reveni la reglarea zonei de gătit.

Atunci când se activează limitarea automată, aceasta se pune în funcțiune de la nivelul de putere selectat (de la 1 la 10 ore).

Reglaje de bază

Aparatul prezintă reglaje de bază variate. Aceste reglaje se pot adapta necesităților utilizatorului.

Indicator	Funcție
	Siguranță automată pentru copii  Dezactivată.*  Activată.
	Semnale sonore  Semnal de confirmare și semnal de eroare dezactivate.  Numai semnalul de eroare activat.  Numai semnalul de confirmare activat.  Toate semnalele activate.*
	Programare automată a timpului de gătit.  Oprit.*  Timp de deconectare automată.
	Durata semnalului de avertizare a funcției de programare a timpului  10 secunde*.  30 secunde.  1 minut.

*Reglaj din fabrică

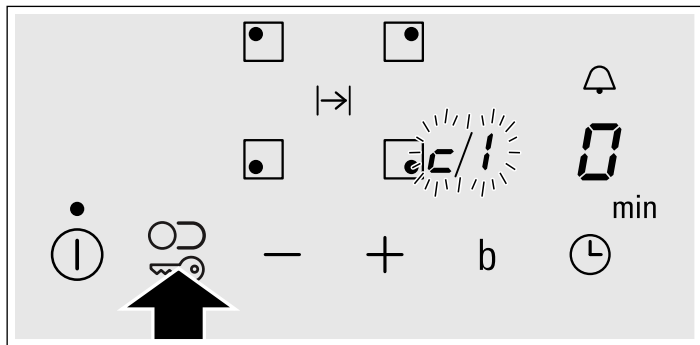
Indicator	Funcție
	Funcția Power-Management = Dezactivată.* = 1000 W. putere minimă. = 1500 W. = 2000 W. ... sau = puterea maximă a plitei.
	Timpul de selectare a zonei de gătit Nelimitat: rămâne selectată ultima zonă de gătit programată.* Limitat: zona de gătit rămâne selectată doar timp de 10 secunde.
	Revenirea la reglajele implicite Reglaje personale.* Revenirea la reglajele din fabrică.

*Reglaj din fabrică

Accesarea setărilor de bază

Plita trebuie să fie deconectată.

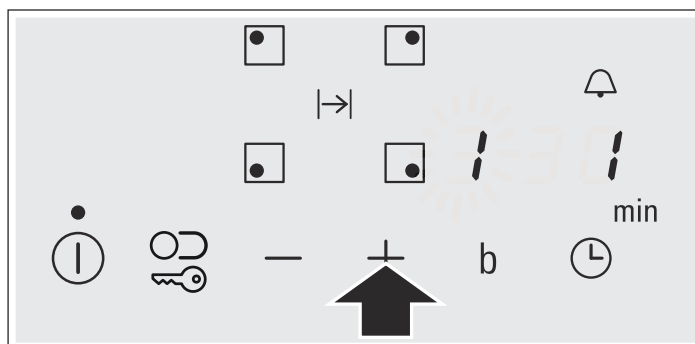
1. Conectați plita.
2. În următoarele 10 secunde, atingeți simbolul timp de 4 secunde.



Pe afișaje se aprind alternativ și , iar apare ca presetare.

3. Atingeți simbolul de atâtea ori, până când pe afișaj apare funcția dorită.

4. Apoi selectați setarea dorită cu simbolurile + și -.



5. Atingeți simbolul timp de 4 secunde. Setările au fost memorate.

leșire

Pentru a ieși din reglajele de bază, opriți plita de gătit de la întrerupătorul principal.

Întreținere și curățare

Recomandările și indicațiile menționate în acest capitol sunt de ajutor la curățarea și întreținerea optime ale plitei de gătit

Plită de gătit

Curățare

Curățați plita după fiecare utilizare. În acest mod, se va evita ca resturile lipicioase să se ardă. Nu curățați plita de gătit până ce nu este suficient de rece.

Utilizați doar produse de curățare adecvate pentru plite de gătit. Respectați indicațiile care figurează pe ambalajul produsului.

Nu utilizați niciodată:

- Mașini de spălat vase fără diluare
- Detergent pentru mașini de spălat vase
- Produse abrazive
- Produse corozive cum ar fi spray-ul pentru cuptoare sau produsele de scos petele
- Bureți care zgârie
- Dispozitive de curățare la presiune înaltă sau dispozitive de curățare cu aburi

Cea mai bună metodă de eliminare a murdăriei rezistente este utilizarea unei raclete pentru sticlă. Respectați indicațiile producătorului.

Raclete adecvate pentru sticlă se pot achiziționa prin intermediul Serviciului de Asistență Tehnică sau de la magazinul nostru online.

Rama plitei de gătit

Pentru a evita deteriorarea ramei plitei de gătit, țineți cont de următoarele indicații:

- Utilizați doar apă caldă cu un pic de săpun
- Nu utilizați niciodată produse ascutite sau abrazive
- Nu utilizați racleta pentru sticlă

Repararea avariilor

În mod normal, avariile se datorează unor mici detalii. Înainte de a anunța serviciul de asistență tehnică, trebuie să se țină seama de următoarele recomandări și indicații.

Indicator	Avarie	Soluție
niciunul	S-a întrerupt alimentarea cu energie electrică. Conexiunea aparatului nu s-a făcut conform cu schema de conexiuni. Avarie la sistemul electronic.	Verificați cu ajutorul altor aparate electrice dacă s-a produs o întrerupere în alimentarea cu energie electrică. Verificați dacă aparatul s-a conectat conform cu schema de conexiuni. Dacă verificările anterioare nu rezolvă avaria, anunțați serviciul de asistență tehnică.
Indicatorii clipeșc	Panoul de comandă este umed sau a fost depozitat vreun obiect deasupra lui.	Uscați zona panoului de comandă sau îndepărtați obiectul.
Indicatorul - clipește pe indicatorii zonelor de gătit	S-a produs o eroare la sistemul electronic.	Acoperiți pentru scurt timp cu mâna suprafața de comandă pentru a confirma avaria.
E_r + număr / d + număr / E + număr	Avarie la sistemul electronic.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați-o din nou.*
$FQ / F9$	S-a produs o eroare internă la funcționare.	Deconectați plita de gătit de la rețeaua electrică. Așteptați aproximativ 30 de secunde și conectați-o din nou.*
$F2$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și a oprit zona de gătit corespunzătoare.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient. Apăsați, în continuare, un simbol oarecare de pe plita de gătit.*
$F4$	Sistemul electronic s-a supraîncălzit și s-au oprit toate zonele de gătit.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient. Apăsați, în continuare, un simbol oarecare de pe plita de gătit.*
$F5$ + nivel de putere și semnal sonor	Există un recipient cald pe zona panoului de comandă. Este foarte posibil ca sistemul electronic să se supraîncălzească.	Îndepărtați recipientul respectiv. Indicatorul de avarie se stinge puțin timp mai târziu. Puteți continua să gătiți.
$F5$ și semnal sonor	Există un recipient cald pe zona panoului de comandă. Zona de gătit s-a oprit pentru protejarea sistemului electronic.	Îndepărtați recipientul respectiv. Așteptați câteva secunde. Apăsați oricare suprafață de comandă. Când se stinge indicatorul de avarie, puteți continua să gătiți.
$U1$	Tensiune de alimentare incorectă, în afara limitelor normale de funcționare.	Luați legătura cu distribuitorul de energie electrică.
$U2 / U3$	Zona de gătit s-a supraîncălzit și s-a oprit pentru a proteja plita.	Așteptați ca sistemul electronic să se răcească suficient și porniți-o din nou.

* Dacă indicația persistă, anunțați serviciul de asistență tehnică.

Nu plasați niciun recipient cald pe panoul de comandă.

Zgomot normal în timpul funcționării aparatului

Tehnologia de încălzire prin inducție se bazează pe crearea de câmpuri electromagnetice care determină căldura să se genereze direct la baza recipientului. Toate acestea, depinzând de conformația recipientului, pot genera anumite zgomote sau vibrații precum cele descrise în continuare:

Un zgomot puternic ca cel al unui transformator

Acest zgomot se produce la gătirea la un nivel de putere ridicat. Cauza lui este cantitatea de energie care se transmite de la plita de gătit la recipient. Acest zgomot dispare sau se reduce, de îndată ce se micșorează nivelul de putere.

Un șuierat ușor

Zgomotul menționat se produce atunci când recipientul este gol. Acest zgomot dispare de îndată ce se introduce apă sau alimente în recipient.

Pocnet

Acest zgomot se întâlnește la recipientele compuse din diferite materiale suprapuse. Zgomotul se datorează vibrațiilor produse pe suprafețele de îmbinare a diferitelor suprapuneri de materiale. Acest zgomot provine de la recipient. Cantitatea și modul de gătire a alimentelor pot face intensitatea zgomotului să varieze.

Șuierături înalte

Zgomotele se produc mai ales la recipientele compuse din diferite suprapuneri de materiale, din momentul în care acestea sunt utilizate la putere maximă de încălzire și în același timp pe două zone de gătit. Aceste șuierături dispar sau sunt mai reduse de îndată ce se reduce puterea.

Zgomot la ventilator

Pentru o utilizare adecvată a sistemului electronic, plita de gătit trebuie să funcționeze la o temperatură controlată. Pentru aceasta, plita de gătit este prevăzută cu un ventilator care se activează când temperatura detectată este ridicată. Ventilatorul poate de asemenea funcționa prin inerție, după ce s-a oprit plita de gătit, dacă temperatura detectată este încă prea ridicată.

Zgomotele descrise sunt normale, fac parte din tehnologia de inducție și nu indică vreun defect.

Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție.

Numărul E și numărul FD:

Când vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că, în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitățile service, chiar și în timpul perioadei de garanție, nu este gratuită.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

Preparate testate

Acest tabel a fost elaborat pentru institutele de evaluare cu scopul de a facilita controlarea aparatelor noastre.

Datele din tabel fac referire la recipientele și accesoriile noastre Schulte-Ufer (ustensile de bucătărie din 4 piese pentru plita cu inducție HZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță Ø 16 cm, 1,2 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 16 cm, 1,7 l pentru zonele de gătit de Ø 14,5 cm
- Oală Ø 22 cm, 4,2 l pentru zonele de gătit de Ø 18 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru zonele de gătit de Ø 18 cm

Preparate testate	Zonă de gătit	Preîncălzire		Gătire		
		Nivel de putere	Durată (Min:S)	Capac	Nivel de putere	Capac
Topire ciocolată						
Recipient: cratiță						
Glazură de ciocolată (de ex. marca Dr. Oetker neagră 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Nu
Încălzirea și păstrarea caldă a supei de linte						
Recipient: Oală						
Temperatură inițială 20 °C						
<i>Supă de linte*</i>						
Cantitate 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 fără a amesteca	Da	1.	Da
Cantitate: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 fără a amesteca	Da	1.	Da
<i>Supă de linte la conservă</i> , de ex. linte cu cârnați Erasco						
Cantitate 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 se amestecă după aprox. 1:00	Da	1.	Da
Cantitate 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 se amestecă după aprox. 1:00	Da	1.	Da
Preparare sos bechamel						
Recipient: Cratiță						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Ingrediente: 40 g unt, 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm					
1. Se topește untul, se amestecă cu făina și sarea și se lasă la încălzit		1	aprox. 3:00	Nu		
2. Se adaugă laptele și se lasă sosul la fiert amestecând continuu		7	aprox. 5:20	Nu		
3. Când sosul bechamel începe să fiarbă, lăsați-l pe foc încă 2 minute amestecând continuu					1	Nu

*Conform standardului DIN 44550

**Conform standardului DIN EN 60350-2

Preparate testate	Zonă de gătit	Preîncălzire			Gătire	
		Nivel de putere	Durată (Min:S)	Capac	Nivel de putere	Capac
Gătire orez cu lapte						
Recipient: Oală						
Temperatura laptelui: 7 °C						
Încălziți laptele până ce începe să se ridice. Schimbați nivelul de gătit recomandat și adăugați în lapte orezul, zahărul și sarea						
Ingrediente: 190 g. orez cu bob rotund, 23 g. zahăr, 750 ml. lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	Nu	2 se amestecă după aprox. 10:00	Da
Ingrediente: 250 g. orez cu bob rotund, 30 g. zahăr, 1 l. lapte (3,5% grăsime) și un vârf cuțit sare	Ø 18 cm					
Gătirea orezului*						
Recipient: Oală						
Temperatura apei 20 °C						
Ingrediente: 125 g orez cu bob rotund, 300 g apă și un vârf cuțit sare	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Da	2	Da
Ingrediente: 250 g orez cu bob rotund, 600 g apă și un vârf cuțit sare	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Da	2.	Da
Prăjire cotlet de porc						
Recipient: Tigaie						
Temperatura inițială a cotletului: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nu	7	Nu
2 bucăți de cotlet (greutate totală aprox. 200 g, 1 cm grosime)						
Preparare clătite**						
Recipient: Tigaie	Ø 18 cm	9	1:30	Nu	7	Nu
55 ml aluat de clătite						
Prăjire cartofi ultracongealați						
Recipient: Oală						
Ingrediente: 1,8 kg ulei de floarea-soarelui, pentru gătit: 200 g cartofi prăjiți ultracongealați (de ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Până când temperatura uleiului este de 180 °C	Nu	9	Nu

*Conform standardului DIN 44550

**Conform standardului DIN EN 60350-2

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



9000923586 00 930723