

SIEMENS



Пłyta grzejna

Варочная панель

Főzőfelület

Plită

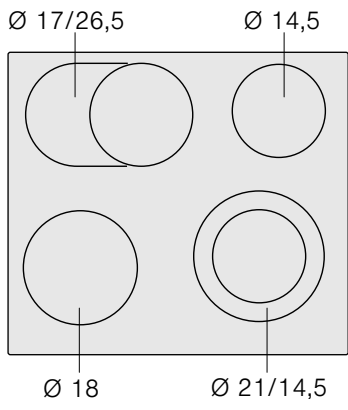
ET6..LNP1., ET6..LCP1., ET6..LDP1.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

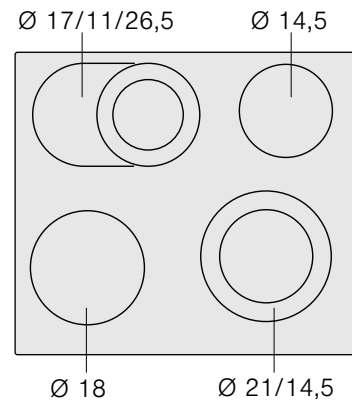
|    |                           |    |
|----|---------------------------|----|
| pl | Instrukcja obsługi        | 3  |
| ru | Правила пользования       | 17 |
| hu | Használati utasítás       | 31 |
| ro | Instrucțiuni de utilizare | 45 |

Register  
your  
product  
online

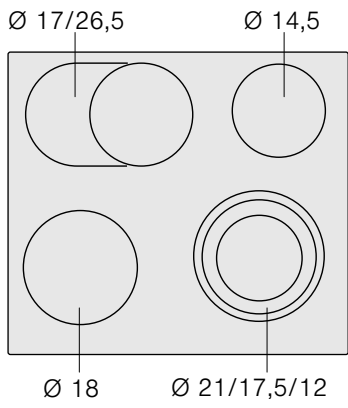
**ET6..LNP1.**



**ET6..LCP1.**






**ET6..LDP1.**



# Spis treści

|  |  |    |
|--|--|----|
|    | <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .                          | 4  |
|    | <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> . . . . .                  | 4  |
|    | <b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .                                       | 5  |
|  | Przegląd . . . . .   | 5  |
|    | <b>Ochrona środowiska</b> . . . . .  | 5  |
|  | Wskazówki dotyczące oszczędzania energii . . . . .                         | 5  |
|  | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . . | 6  |
|    | <b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .                            | 6  |
|  | Panel sterowania . . . . .   | 6  |
|  | Pola grzewcze . . . . .  | 7  |
|  | Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .                                      | 7  |
|    | <b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .  | 7  |
|  | Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .                           | 7  |
|  | Nastawianie pola grzewczego . . . . .                                      | 7  |
|  | Tabela gotowania . . . . .   | 8  |
|   | <b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .  | 9  |
|  | Włączanie funkcji Powerboost . . . . .                                     | 9  |
|  | Wyłączanie funkcji Powerboost . . . . .                                    | 9  |
|  | <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .                              | 9  |
|  | Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi . . . . .              | 9  |
|  | Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi . . . . .                        | 9  |
|  | <b>Funkcje zegara</b> . . . . .  | 9  |
|  | Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie . . . . .                  | 9  |
|  | Automatyczny timer . . . . .   | 10 |
|  | Minutnik . . . . .   | 10 |
|  | Funkcja stopera . . . . .  | 10 |
|  | <b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .                     | 11 |
|  | <b>Funkcja utrzymywania ciepła potraw</b> . . . . .                        | 11 |
|  | Włączanie funkcji utrzymywania ciepła . . . . .                            | 11 |
|  | Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła . . . . .                           | 11 |
|  | <b>Blokada ustawień</b> . . . . .  | 11 |
|  | <b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .                                  | 11 |
|  | <b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .                                     | 11 |
|  | Zmiana ustawień podstawowych . . . . .                                     | 12 |
|  | <b>Czyszczenie</b> . . . . .   | 12 |
|  | Ceramika szklana . . . . .   | 12 |
|  | Rama płyty grzejnej . . . . .  | 12 |

|   |  |    |
|---|--|----|
|  | <b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .             | 13 |
|   | Komunikat z E na wyświetlaczach . . . . .              | 13 |
|  | <b>Serwis</b> . . . . .                                | 14 |
|   | Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD) . . . . . | 14 |
|  | <b>Potrawy testowe</b> . . . . .                       | 14 |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)





## Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.



## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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



### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.



### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

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

## **Przyczyny uszkodzeń**

### **Uwaga!**

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

### **Przegląd**

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

| Uszkodzenie | Przyczyna   | Rozwiązanie problemu  |
|-------------|---|---|
| Plamy       | Potrawy, które wykipiły                                       | Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.          |
|             | Nieodpowiednie środki czyszczące                              | Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.     |
| Zarysowania | Sól, cukier i piasek  | Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania. |
|             | Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną | Sprawdzić używane naczynia.   |

| Uszkodzenie   | Przyczyna                                    | Rozwiązanie problemu  |
|---------------|--|---|
| Przebarwienia | Nieodpowiednie środki czyszczące             | Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. |
|               | Ścierające się garnki (np. z aluminium)      | Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.  |
| Pęknięcie     | Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości | Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.      |

## **Ochrona środowiska**

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

### **Wskazówki dotyczące oszczędzania energii**

- Zawsze używać pokrywek pasujących do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest znacznie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zagładanie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- Garnek powinien zakrywać możliwie największą powierzchnię pola grzejnego.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wybrać odpowiedni stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Ustawiając zbyt wysoki stopień mocy grzania do dalszego gotowania marnuje się energię.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

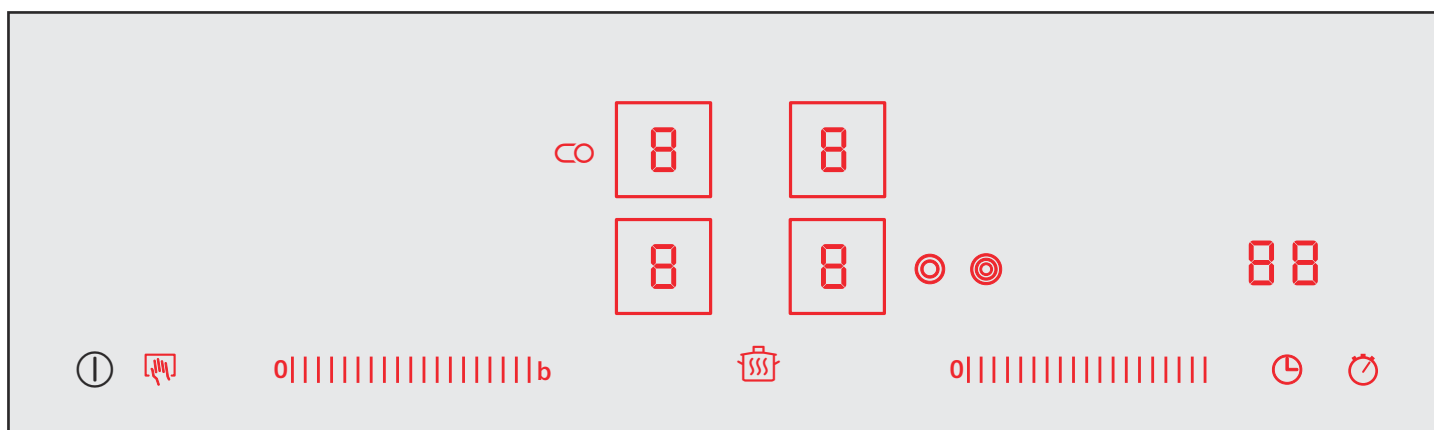


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Informacje na temat urządzenia

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych płyt grzewczych. Wymiary płyt grzewczych można znaleźć w opisie typu. → *Strona 2*

### Panel sterowania



| Wskaźniki  |                             |
|------------|-----------------------------|
| <b>i-9</b> | Stopnie mocy grzania        |
| <b>H/h</b> | Ciepło resztkowe            |
| <b>b</b>   | Funkcja PowerBoost          |
| <b>L</b>   | Funkcja utrzymywania ciepła |
| <b>88</b>  | Timer                       |

| Powierzchnie obsługi |  |
|----------------------|--|
| ⓘ                    | Włącznik główny                                  |
| <b>B</b>             | Funkcja PowerBoost                               |
| <b>8</b>             | Wybór pola grzejnego                             |
|                      | Zabezpieczenie przed dziećmi<br>Blokada ustawień |
| 0                    | Strefa nastawiania                               |

| Powierzchnie obsługi |                               |
|----------------------|-------------------------------|
|                      | Włączanie pola dwustrefowego  |
|                      | Włączanie pola trójstrefowego |
|                      | Włączanie strefy smażenia     |
|                      | Funkcja utrzymywania ciepła   |
|                      | Timer                         |
|                      | Funkcja stopera               |

### Wskazówki

- Powierzchnie obsługi, które mogą być obecnie wybrane, świecą się lekko lub jasno, w zależności od warunków pracy płyty grzewczej. Ich dotknięcie spowoduje realizację danej funkcji.
- Nie świecą się powierzchnie obsługi dla funkcji, których obecnie nie można wybrać.
- Ustawienia aktualnie wybranych pól grzewczych świecą się jasno.
- Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
- Nie stawiać garnków w pobliżu wskaźników ani czujników. Układ elektroniczny może się przegrzać.

### Pola grzewcze

| Pole grzewcze   | Włączanie i wyłączenie   |
|---|--|
|   | Pole jednostrefowe   |
|   | Dotknąć symbolu  |
|   | Dotknąć symbolu , 2. obwód grzewczy załącza się<br>Dotknąć symbolu , 2. oraz 3. obwód grzewczy załączają się |
|   | Dotknąć symbolu  |
| Włączanie dodatkowego pola grzewczego: świeci się odpowiedni wskaźnik |  |

### Wskazówki

- Ciemne miejsca w żarzącym się polu grzewczym powstają ze względów technicznych. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączenie elementu grzewczego. Także przy najwyższej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
- W przypadku pól wielostrefowych, elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy obwodów dołączanych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla **H**, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

## Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

### Włączanie i wyłączenie płyty grzewczej

Włączenie i wyłączenie płyty grzewczej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

#### Włączanie

Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Zaświeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym. Zaświecą się wskaźniki powierzchni obsługi oraz wskaźniki stopnia mocy grzania . Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Oba przednie pola grzewcze są automatycznie wybrane. Zaświecą się jasno wskaźniki stopnia mocy grzania .

#### Wyłączanie

Dotykać symbolu , aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

#### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Przez pierwsze 4 sekundy po wyłączeniu, ustawienia przechowywane są w pamięci. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, rozpocznie pracę z poprzednimi ustawieniami.

### Nastawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrać żądany stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

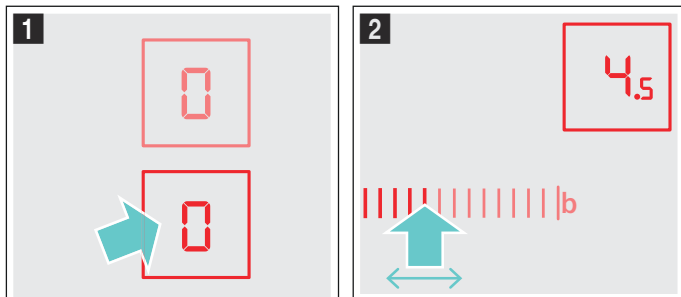
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Pokazuje się na wyświetlaczu np. jako **4.5**.

#### Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć wskaźnika stopnia mocy grzania , aby wybrać pole grzewcze.  
Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się jasno

2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Pole grzewcze jest włączone.

Zmiana stopnia mocy grzania:  
Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.

### Wyłączenie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania wybrać 0. Po ok. 10 sekundach pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego.

**Wskazówka:** Ostatnio nastawione pole grzewcze pozostaje aktywowane. Pole grzewcze można ustawić bez dokonywania nowego wyboru.

### Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Do podgotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.

Żywność, która jest obsmażana lub podczas smażenia wydziela dużo płynów, najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.

Wskazówki dotyczące energooszczędnego gotowania można znaleźć w rozdziale Ochrona środowiska. → Strona 5

|  | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--|--|-----------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                               |  |                             |
| Czekolada, kuwertura                             | 1-1.5                                      | -                           |
| Masło, miód, żelatyna                            | 1-2  | -                           |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw</b> |  |                             |
| Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)     | 1-2  | -                           |
| Mleko**  | 1.5-2.5                                    | -                           |
| * Dalsze gotowanie bez pokrywki                  |  |                             |
| ** Bez pokrywki                                  |  |                             |
| *** Często obracać                               |  |                             |

|   | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|---|--|-----------------------------|
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie**                              | 3-4  | -                           |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                             |  |                             |
| Szpinak mrożony   | 2.5-3.5                                    | 10-20 min                   |
| Gulasz mrożony  | 2.5-3.5                                    | 20-30 min                   |
| <b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>        |  |                             |
| Kluski, knedle  | 4.5-5.5*                                   | 20-30 min                   |
| Ryby  | 4-5*                                       | 10-15 min                   |
| Białe sosy, np. sos beszamelowy                               | 1-2  | 3-6 min                     |
| Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski               | 3-4  | 8-12 min                    |
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>                |  |                             |
| Ryż (z dwiema miarkami wody)                                  | 2-3  | 15-30 min                   |
| Ryż na mleku  | 1.5-2.5                                    | 35-45 min                   |
| Ziemniaki w mundurkach  | 4-5  | 25-30 min                   |
| Gotowane ziemniaki  | 4-5  | 15-25 min                   |
| Potravy mączne, makarony                                      | 6-7*                                       | 6-10 min                    |
| Potrava jednogarnkowa, zupy                                   | 3.5-4.5                                    | 15-60 min                   |
| Warzywa   | 2.5-3.5                                    | 10-20 min                   |
| Warzywa, mrożone  | 3.5-4.5                                    | 10-20 min                   |
| Gotowanie w szybkowarze                                       | 4-5  | -                           |
| <b>Duszenie</b>   |  |                             |
| Zrazy zawijane  | 4-5  | 50-60 min                   |
| Pieczeń duszona   | 4-5  | 60-100 min                  |
| Gulasz  | 2.5-3.5                                    | 50-60 min                   |
| <b>Pieczenie z małą ilością oleju**</b>                       |  |                             |
| Sznicel, naturalny lub panierowany                            | 6-7  | 6-10 min                    |
| Sznicel, mrożony  | 6-7  | 8-12 min                    |
| Kotlet, naturalny lub panierowany***                          | 6-7  | 8-12 min                    |
| Stek (3 cm grubości)  | 7-8  | 8-12 min                    |
| Hamburgery, kotlety mielone (3 cm grubości)***                | 4.5-5.5                                    | 30-40 min                   |
| Pierś kurczaka (2 cm grubości)***                             | 5-6  | 10-20 min                   |
| Pierś kurczaka, mrożona***                                    | 5-6  | 10-30 min                   |
| Ryba i filet rybny, naturalne                                 | 5-6  | 8-20 min                    |
| Ryba i filet rybny, panierowane                               | 6-7  | 8-20 min                    |
| Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne | 6-7  | 8-12 min                    |
| * Dalsze gotowanie bez pokrywki                               |  |                             |
| ** Bez pokrywki   |  |                             |
| *** Często obracać  |  |                             |



|  | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Dalsze gotowanie w minutach |
|--|--|-----------------------------|
| Scampi i krewetki  | 7-8  | 4-10 min                    |
| Podsmażanie warzyw, świeżych grzybów   | 7-8  | 10-20 min                   |
| Warzywa, mięso w paski na sposób azjatycki   | 7.5-8.5                                    | 15-20 min                   |
| Potrawy z patelni, mrożone   | 6-7  | 6-10 min                    |
| Naleśniki  | 6-7  | smażenie ciągłe             |
| Omlet  | 3.5-4.5                                    | smażenie ciągłe             |
| Jajka sadzone  | 5-6  | 3-6 min                     |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu (porcje po 150-200 g smażyć w sposób ciągły w 1-2 l oleju**)</b> |  |                             |
| Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets  | 8-9  | -                           |
| Krokiety, mrożone  | 7-8  | -                           |
| Mięso, np. kawałki kurczaka  | 6-7  | -                           |
| Ryba, panierowana lub w cieście piwnym   | 5-6  | -                           |
| Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura  | 5-6  | -                           |
| Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym                                      | 4-5  | -                           |
| * Dalsze gotowanie bez pokrywki  |  |                             |
| ** Bez pokrywki  |  |                             |
| *** Często obracać   |  |                             |

## Funkcja PowerBoost

Za pomocą funkcji Powerboost można większą ilość wody podgrzać jeszcze szybciej niż 9. stopniem mocy grzania.

Funkcja Powerboost jest dostępna tylko w tych polach grzewczych, które są oznaczone symbolem **boost**.

W przypadku dwustrefowych pól grzewczych trzeba w celu pracy z funkcją Powerboost włączyć dodatkowo drugi obwód grzewczy.

### Włączanie funkcji Powerboost

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Dotknąć symbolu **b**. Wskaźnik **b** świeci się. Funkcja Powerboost jest włączona.

### Wyłączanie funkcji Powerboost

1. Wybrać pole grzewcze.
2. Ustawić dowolny stopień mocy dalszego gotowania. Wskaźnik **b** gaśnie. Funkcja Powerboost jest wyłączona.

### Wskazówki




- Jeżeli funkcja PowerBoost nie zostanie wyłączona, wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Pole grzewcze przełącza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.
- Proszę pamiętać, że przy włączonej funkcji Powerboost olej i tłuszcz rozgrzewają się bardzo szybko. Nie pozostawiać gotujących się potraw bez nadzoru. Przegrzany olej i tłuszcz mogą się bardzo szybko zapalić, patrz rozdział Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → Strona 4



## Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzewczej przez dzieci.

### Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

Włączanie: włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym . Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Wyłączanie: włączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym . Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

### Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

### Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 11

## Funkcje zegara

Występują 3 różne funkcje zegara:

- Automatyczne wyłączanie się pola grzewczego
- Minutnik
- Stoper

### Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

## Nastawianie czasu trwania

Pole grzewcze musi być włączone.

1. Dotknąć 2-krotnie symbolu ⌚ i następnie wybrać pole grzewcze. Wskaźnik I→I świeci się. Na wskaźniku timera świeci się 00 min.



2. W strefie nastawiania wybrać przez dotknięcie żądane ustawienie wstępne. Możliwe ustawienia wstępne przewidują od lewej do prawej strony 1, 2, 3..... do 9 minut. W ciągu następnych 10 sekund tak często przesuwając ręką po strefie nastawiania, aż ustawiony zostanie żądany czas trwania.



Czas trwania jest odliczany. Jeśli czas trwania został nastawiony dla kilku pól grzewczych, wyświetlany jest zawsze czas najkrótszy.

## Nastawianie automatyczne

Jeśli w strefie nastawiania nastawienie wstępne od 1 do 5 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na jedną minutę.

Jeśli w strefie nastawiania ustawienie wstępne od 6 do 9 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na 99 minut.

## Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku świeci się symbol 00 przez 10 sekund. Miga wskaźnik I→I. Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

## Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Dotknąć 2-krotnie symbolu ⌚ i następnie wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

## Wskazówki

- Czas trwania można nastawić do 99 minut.
- Gdy upłynie ostatnia minuta czasu, wskaźnik timera przejdzie z minut na sekundy.

## Automatyczny timer

Dzięki tej funkcji możliwe jest wstępne ustawienie czasu dla wszystkich pól grzewczych. Po każdym włączeniu pola grzewczego rozpoczyna się odliczanie nastawionego dla niego czasu. Po upływie tego czasu pole grzewcze wyłącza się automatycznie.

W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 11

**Wskazówka:** Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzewczego:

Dotknąć 2-krotnie symbolu ⌚ i następnie wybrać pole grzewcze. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na 00.

## Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień. W celu aktywacji płyta grzewcza musi być włączona.

## Nastawianie minutnika

1. Dotykać symbolu ⌚, zaświeci się wskaźnik ⌚. Na wskaźniku timera świeci się 00 min.
2. Ustawić wybrany czas w strefie nastawiania. Po kilku sekundach włącza się odliczanie czasu.

## Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał, a na wskaźniku przez 10 sekund błyska 00. Miga wskaźnik ⌚. Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

## Korekta nastawionego czasu

Za pomocą symbolu ⌚ wybrać minutnik i wprowadzić nowe ustawienia.

## Funkcja stopera

Stoper pokazuje czas, jaki upływa po uruchomieniu tej funkcji.

Funkcja stopera działa, gdy płyta grzewcza jest włączona. Gdy płyta grzewcza wyłączy się, to również wyłączy się funkcja stopera.

Funkcję stopera włącza się poprzez dotknięcie symbolu ⌚. Na wskaźniku timera pojawi się 00 i rozpocznie się odmierzenie czasu. W pierwszej minucie są pokazywane sekundy, następnie minuty.

Funkcję stopera wyłącza się poprzez ponowne dotknięcie symbolu ⌚. Wskazanie timera zgaśnie.

**Wskazówka:** Jeżeli oprócz stopera jest włączona inna funkcja zegara, to ustawienie pojawi się we wskaźniku timera przez 10 sekund. Następnie ponownie pojawi się funkcja stopera.

## Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas bez zmiany ustawienia, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian **FB** i wskaźnik ciepła resztkowego **H/h**.


Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można wprowadzić nowe ustawienia.

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

## Funkcja utrzymywania ciepła potraw


Funkcja utrzymywania temperatury nadaje się idealnie do roztopiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw i naczyń

### Włączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się **L**.

Funkcja utrzymywania ciepła jest włączona.



### Wyłączanie funkcji utrzymywania ciepła

1. Dotknąć symbolu .
2. Wybrać pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się **0**.

Funkcja utrzymywania ciepła jest wyłączona.

## Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania panelu obsługi płyta grzewcza jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta została wyposażona w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Symbol  świeci jasnym światłem. Panel obsługi zostaje zablokowany na 30 sekund. Można teraz wytrzeć panel obsługi bez zmiany ustawień.

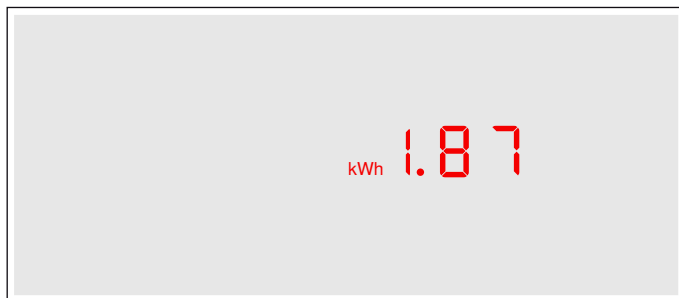
**Wskazówka:** Funkcja blokady ustawień nie dotyczy wyłącznika głównego. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

## Wskaźnik zużycia energii

Ta funkcja umożliwia wyświetlenie całkowitego zużycia energii między włączeniem a wyłączeniem płyty grzejnej.

Przez 10 sekund od wyłączenia wyświetlane jest zużycie prądu w kilowatogodzinach, np. 1,87kWh.

Dokładność wskazania zależy między innymi od jakości napięcia w sieci.



Wskazanie nie jest aktywowane. W jaki sposób aktywować wskazanie, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 11

## Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia podstawowe. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

| Wskaźnik   | Funkcja  |
|------------|--|
| <b>C 1</b> | <b>Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi</b>   |
| <b>0</b>   | Wyłączone.*  |
| <b>1</b>   | Włączone.  |
| <b>2</b>   | Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.  |
| <b>C 2</b> | <b>Sygnał</b>  |
| <b>0</b>   | Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał wyłącznika głównego pozostaje włączony). |
| <b>1</b>   | Włączony tylko sygnał błędnej obsługi.   |
| <b>2</b>   | Włączony tylko sygnał potwierdzający.  |
| <b>3</b>   | Włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*  |
| <b>C 3</b> | <b>Wskaźnik zużycia energii (o napięcie sieciowe dowieść się u dostawcy prądu)</b>                           |
| <b>0</b>   | Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony.*  |
| <b>1</b>   | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 230V.   |
| <b>2</b>   | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 400V.   |
| <b>3</b>   | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 220V.   |
| <b>4</b>   | Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 240V.   |


\*Ustawienie podstawowe

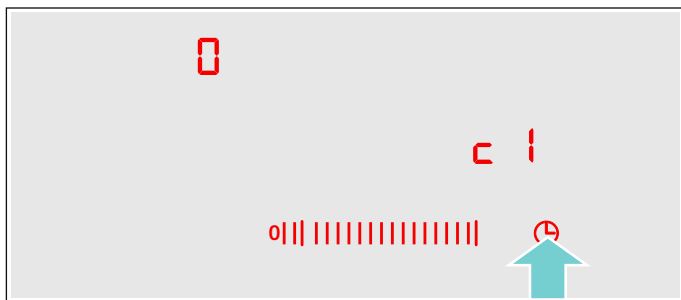
| Wskaźnik | Funkcja   |
|----------|---|
| c 5      | <b>Automatyczny timer</b>                                   |
| 00       | Wyłączone.*   |
| 0 1:59   | Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.       |
| c 6      | <b>Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu</b> |
| 1        | 10 sekund.*   |
| 2        | 30 sekund   |
| 3        | 1 minuta.   |
| c 7      | <b>Włączenie elementu grzewczego</b>                        |
| 0        | Wyłączone.  |
| 1        | Włączone.   |
| 2        | Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*     |
| c 0      | <b>Przywrócenie ustawień podstawowych</b>                   |
| 0        | Wyłączone.*   |
| 1        | Włączone.   |

\*Ustawienie podstawowe


## Zmiana ustawień podstawowych

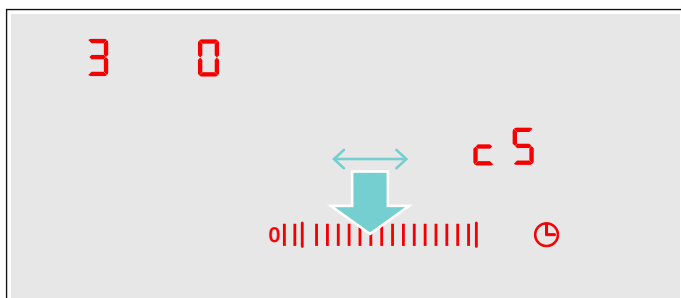
Płyta grzewcza musi być wyłączona.


1. Włączyć płytę grzewczą.
2. W ciągu następujących 10 sekund dotykać symbolu  przez 4 sekundy.



Pojawi się c 1 i na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się 0.

3. Tyle razy dotknąć symbolu , aż pojawi się żądane wskazanie.
4. W strefie nastawiania ustawić żądaną wielkość.



5. Dotykać symbolu  przez 4 sekundy. Ustawienie zostało aktywowane.

## Wyłączenie

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

## Czyszczenie

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

### Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

### Rama płyty grzejnej

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

- Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypluć.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.



## Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniawgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Układ elektroniczny płyty grzejnej znajduje się pod pulpitem obsługi. Temperatura w tej strefie może z różnych względów ulec znacznemu wzrostowi.

Aby zapobiec przegrzaniu układu elektronicznego, pola grzejne są w razie potrzeby automatycznie wyłączane. Wskaźnik **F2**, **F4** lub **F5** pojawia się na przemian ze wskaźnikiem ciepła resztkowego **H** lub **h**.

| Wskaźnik   | Usterka   | Rozwiązanie problemu  |
|--|---|---|
| Brak   | Przerwa w zasilaniu.  | Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.  |
| Wszystkie wskaźniki migają   | Powierzchnia obsługi jest mokra lub leży na niej jakiś przedmiot.   | Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.   |
| <b>F2</b>  | Kilka pól grzejnych działało przez dłuższy czas z zastosowaniem dużej mocy. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy <b>F2</b> zgaśnie, układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Można kontynuować gotowanie.   |
| <b>F4</b>  | Mimo wyłączenia przez <b>F2</b> , układ elektroniczny wciąż się nagrzewa. Dlatego wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.   | Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F4</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.   |
| <b>F5</b> oraz stopień mocy grzania migają na zmianę. Rozbrzmiewa sygnał | Ostrzeżenie: w pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.  | Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.  |
| <b>F5</b> oraz sygnał dźwiękowy  | W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzejne zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.                               | Usunąć garnek. Odczekać pewien czas. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Kiedy <b>F5</b> zgaśnie, można kontynuować gotowanie.  |
| <b>F8</b>  | Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.  | Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.  |
| <b>dE</b> pola grzejne nie grzeją  | Włączony jest tryb demo   | Wyłączenie trybu demo: na 30 sekund odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej). W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostaje wyłączony. |

## Komunikat z E na wyświetlaczach

Jeżeli na wyświetlaczach pojawi się komunikat o usterce z "E", np. E0111, to wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

Jeżeli jest to jednorazowa usterka, wskazanie zgaśnie. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis, podając dokładny opis komunikatu.

## Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

### Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD)

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

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

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

## Potrawy testowe

Poniższa tabela została stworzona dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przetestowania naszych urządzeń.

Dane w tabeli dotyczą naczyń firmy Schulte-Ufer (4-częściowy komplet garnków indukcyjnych HZ 390042) o następujących wymiarach:

- rondel Ø 16 cm, 1,2 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 16 cm, 1,7 l, na pole jednostrefowe grzejne Ø 14,5 cm
- garnek Ø 22 cm, 4,2 l, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm
- patelnia Ø 24 cm, na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm

| Potrawy testowe   | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                                     | Dalsze gotowanie |  |         |
|---|----------------------------------|-------------------------------------|------------------|--|---------|
|   | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)              | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania | Pokrywa |
| <b>Roztapianie czekolady</b>  |                                  |                                     |                  |  |         |
| Naczynie: rondel  |                                  |                                     |                  |  |         |
| Kuwertura czekoladowa (np. gorzka firmy Dr. Oetker, 150 g) na polu grzejnym Ø 14,5 cm | -                                | -                                   | -                | 1.   | Nie     |
| <b>Podgrzewanie i utrzymanie ciepła zupy z soczewicy</b>                              |                                  |                                     |                  |  |         |
| Naczynie: garnek  |                                  |                                     |                  |  |         |
| <b>Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550</b>                                     |                                  |                                     |                  |  |         |
| Temperatura początkowa 20 °C  |                                  |                                     |                  |  |         |
| Ilość 450 g na pole grzejne Ø 14,5 cm   | 9                                | ok. 2:00 bez mieszania              | Tak              | 1.   | Tak     |
| Ilość: 800 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                      | 9                                | ok. 2:00 bez mieszania              | Tak              | 1.   | Tak     |
| <b>Zupa z soczewicy z puszki</b>  |                                  |                                     |                  |  |         |
| np. zupa z soczewicy z kiełbaskami firmy Erasco:                                      |                                  |                                     |                  |  |         |
| Temperatura początkowa 20 °C  |                                  |                                     |                  |  |         |
| Ilość 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm   | 9                                | ok. 2:00<br>(zamieszać po ok. 1:30) | Tak              | 1.   | Tak     |
| Ilość: 1000 g na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm                                     | 9                                | ok. 2:30<br>(zamieszać po ok. 1:30) | Tak              | 1.   | Tak     |

| Potrawy testowe   | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |                        | Dalsze gotowanie |  |         |
|---|----------------------------------|------------------------|------------------|--|---------|
|   | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek) | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania   | Pokrywa |
| <b>Gotowanie na wolnym ogniu sosu beszamelowego</b>   |                                  |                        |                  |  |         |
| Naczynie: rondel  |                                  |                        |                  |  |         |
| Temperatura mleka: 7° C   |                                  |                        |                  |  |         |
| Przepis: 40 g masła, 40 g mąki, 0,5 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm                          | g <sup>2</sup>                   | ok. 5:20               | Nie              | 1 1,3  | Nie     |
|   |                                  |                        |                  | 1 Roztopić masło, mieszając dodać mąkę i sól i zasmażać przez ok. 3 minuty   |         |
|   |                                  |                        |                  | 2 Do zasmażki dodać mleko i ciągle mieszając doprowadzić do wrzenia  |         |
|   |                                  |                        |                  | 3 Po zagotowaniu sos beszamelowy gotować przez 2 minuty na stopniu 1 ciągle mieszając  |         |
| <b>Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie z pokrywą</b>   |                                  |                        |                  |  |         |
| Naczynie: garnek  |                                  |                        |                  |  |         |
| Temperatura mleka: 7° C   |                                  |                        |                  |  |         |
| Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm           | 9                                | ok. 6:45               | Nie              | 2  | Tak     |
|   |                                  |                        |                  | Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól      |         |
|   |                                  |                        |                  | Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut   |         |
|   |                                  |                        |                  | Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać  |         |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | ok. 7:20               | Nie              | 2  | Tak     |
|   |                                  |                        |                  | Podgrzewać mleko do momentu, aż zacznie podchodzić do góry. Przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania i dodać do mleka ryż, cukier i sól      |         |
|   |                                  |                        |                  | Całkowity czas (łącznie z krótkim gotowaniem) ok. 45 minut   |         |
|   |                                  |                        |                  | Po 10 minutach ryż na mleku zamieszać  |         |
| <b>Gotowanie ryżu na mleku - dalsze gotowanie bez pokrywy</b>   |                                  |                        |                  |  |         |
| Naczynie: garnek  |                                  |                        |                  |  |         |
| Temperatura mleka: 7° C   |                                  |                        |                  |  |         |
| Przepis: 190 g ryżu okrągłozłazistego, 90 g cukru, 750 ml mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1 g soli na pole grzejne Ø 14,5 cm           | 9                                | ok. 7:30               | Nie              | 2  | Nie     |
|   |                                  |                        |                  | Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania. |         |
|   |                                  |                        |                  | Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut  |         |




| Potrawy testowe   | Podgrzewanie / krótkie gotowanie |   | Dalsze gotowanie |   |         |
|---|----------------------------------|---|------------------|---|---------|
|   | Stopień krótkiego gotowania      | Czas trwania (min:sek)  | Pokrywa          | Stopień mocy grzania do dalszego gotowania    | Pokrywa |
| Przepis: 250 g ryżu okrągłozłazistego, 120 g cukru, 1 l mleka (3,5% zawartości tłuszczu) i 1,5 g soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | ok. 8:00<br>Dodać do mleka ryż, cukier oraz sól i podgrzać, ciągle mieszając. Przy temperaturze mleka ok. 90°C przełączyć na stopień mocy grzania do dalszego gotowania.<br>Gotować na małym ogniu przez ok. 50 minut | Nie              | 2   | Nie     |
| <b>Gotowanie ryżu</b>   |                                  |   |                  |   |         |
| Naczynie: garnek  |                                  |   |                  |   |         |
| Temperatura wody 20° C  |                                  |   |                  |   |         |
| Przepis zgodny z normą DIN 44550:   |                                  |   |                  |   |         |
| 125 g ryżu długoziarnistego, 300 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 14,5 cm   | 9                                | ok. 2:48  | Tak              | 2   | Tak     |
| Przepis zgodny z normą DIN 44550:   |                                  |   |                  |   |         |
| 250 g ryżu okrągłozłazistego, 600 g wody i szczypta soli na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm  | 9                                | ok. 3:15  | Tak              | 2.  | Tak     |
| <b>Smażenie steków z polędwicy wieprzowej</b>   |                                  |   |                  |   |         |
| Naczynie: patelnia  |                                  |   |                  |   |         |
| Temperatura początkowa steków z polędwicy: 7° C   |                                  |   |                  |   |         |
| Ilość: 3 steki z polędwicy (waga całkowita ok. 300 g, ok. 1 cm grubości), 15 g oleju słonecznikowego na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm  | 9                                | ok. 2:40  | Nie              | 7   | Nie     |
| <b>Smażenie naleśników</b>  |                                  |   |                  |   |         |
| Naczynie: patelnia  |                                  |   |                  |   |         |
| Przepis zgodny z normą DIN EN 60350-2   |                                  |   |                  |   |         |
| Ilość: 55 ml ciasta na naleśniki na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm  | 9                                | ok. 2:40  | Nie              | 6 lub 6. w zależności od stopnia zrumienienia | Nie     |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu frytek mrożonych</b>  |                                  |   |                  |   |         |
| Naczynie: garnek  |                                  |   |                  |   |         |
| Ilość: 1,8 kg oleju słonecznikowego, na porcję: 200 g frytek mrożonych (np. McCain 123 Frytki proste) na pole grzejne Ø 18 cm lub Ø 17 cm | 9                                | Aż temperatura oleju wynosić będzie 180°C   | Nie              | 9   | Nie     |

W przypadku przeprowadzania prób na polu grzejnym Ø 18 cm o mocy znamionowej 1500 W, czas krótkiego gotowania wydłuża się o ok. 20%, a stopień mocy grzania do dalszego gotowania zwiększa się o jeden stopień.



# Оглавление

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Применение по назначению</b> . . . . .                          | <b>18</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .               | <b>18</b> |
|    | <b>Причины повреждений</b> . . . . .                               | <b>19</b> |
|  | Обзор . . . . .  | 19        |
|    | <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .                           | <b>19</b> |
|  | Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .                  | 19        |
|  | Правильная утилизация упаковки . . . . .                           | 20        |
|    | <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                             | <b>20</b> |
|  | Панель управления . . . . .  | 20        |
|  | Конфорки . . . . .   | 21        |
|  | Индикатор остаточного тепла . . . . .                              | 21        |
|    | <b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .                       | <b>21</b> |
|  | Включение и выключение варочной панели . . . . .                   | 21        |
|  | Регулировка конфорок . . . . .                                     | 21        |
|  | Таблица приготовления . . . . .                                    | 22        |
|   | <b>Функция «PowerBoost»</b> . . . . .                              | <b>23</b> |
|  | Включение функции «Powerboost» . . . . .                           | 23        |
|  | Выключение функции «Powerboost» . . . . .                          | 23        |
|  | <b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .                 | <b>23</b> |
|  | Включение и выключение блокировки для безопасности детей . . . . . | 23        |
|  | Автоматическая блокировка для безопасности детей . . . . .         | 23        |
|  | <b>Функции времени</b> . . . . .                                   | <b>23</b> |
|  | Автоматическое отключение конфорок . . . . .                       | 23        |
|  | Автоматический таймер . . . . .                                    | 24        |
|  | Бытовой таймер . . . . .   | 24        |
|  | Функция секундомера . . . . .                                      | 24        |
|  | <b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .               | <b>25</b> |
|  | <b>Функция поддержания в горячем состоянии</b> . . . . .           | <b>25</b> |
|  | Включение функции поддержания в горячем состоянии . . . . .        | 25        |
|  | Выключение функции поддержания в горячем состоянии . . . . .       | 25        |
|  | <b>Защита при вытирании</b> . . . . .                              | <b>25</b> |
|  | <b>Индикатор расхода электроэнергии</b> . . . . .                  | <b>25</b> |
|  | <b>Базовые установки</b> . . . . .                                 | <b>25</b> |
|  | Изменение базовых установок . . . . .                              | 26        |
|  | <b>Очистка</b> . . . . .   | <b>26</b> |
|  | Стеклокерамика . . . . .   | 26        |
|  | Рама варочной панели . . . . .                                     | 26        |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|  | <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . . | <b>27</b> |
|   | Е-сообщение на индикации . . . . .                  | 27        |
|  | <b>Служба сервиса</b> . . . . .                     | <b>28</b> |
|   | Номер E и номер FD . . . . .                        | 28        |
|  | <b>Контрольные блюда</b> . . . . .                  | <b>28</b> |

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

## Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Не используйте неподходящие защитные решётки или детские решётки безопасности. Это может привести к несчастному случаю.

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

## Важные правила техники безопасности

### Предупреждение – Опасность возгорания!

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

### Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Предупреждение – Опасность травмирования!

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

## Причины повреждений

### Внимание!

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

## Обзор

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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



## Охрана окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

### Рекомендации по экономии электроэнергии

- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастает расход электроэнергии. Стеклянная крышка позволит вам наблюдать за приготовлением блюда даже в закрытой кастрюле.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование посуды с диаметром дна меньше диаметра конфорки ведёт к потере электроэнергии. Помните: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.
- Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.

- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Старайтесь, чтобы дно посуды закрывало как можно большую площадь конфорки.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Выбирайте подходящую ступень слабого нагрева. При слишком высокой ступени слабого нагрева напрасно расходуется много электроэнергии.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



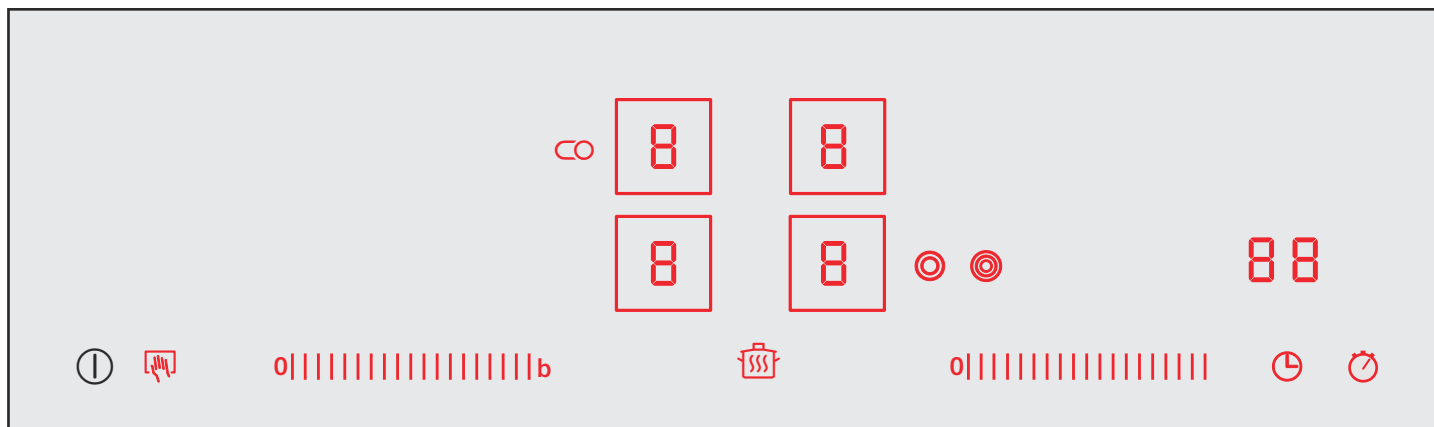
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Знакомство с прибором

Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров.

→ Страница 2

## Панель управления



| Индикаторы |   |
|------------|---|
| 1-9        | Ступени нагрева конфорок                |
| H/h        | Остаточное тепло                        |
| b          | Функция «Powerboost»                    |
| L          | Функция поддержания в горячем состоянии |
| 88         | Таймер                                  |

| Панели управления   |   |
|---------------------|---|
| ⓘ                   | Главный выключатель                                       |
| b                   | Функция «Powerboost»                                      |
| 8                   | Выбор конфорки  |
| 🔒                   | Блокировка для безопасности детей<br>Защита при вытирании |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Диапазон настройки  |
| ⊙                   | Подключение двухконтурной конфорки                        |

| Панели управления |   |
|-------------------|---|
| ⊙                 | Подключение трехконтурной конфорки      |
| CO                | Подключение зоны нагрева для жаровни    |
| 🔒                 | Функция поддержания в горячем состоянии |
| 🕒                 | Таймер                                  |
| ⌚                 | Функция секундомера                     |

### Указания

- В зависимости от режима варочной панели панели управления, которые можно выбрать в данное время, светятся полужарким или ярким светом. Если коснуться их, соответствующая функция выполняется.
- Панели управления для функций, которые нельзя выбрать в данное время, не светятся.
- Настройки выбранных в данное время конфорок ярко светятся.



- Следите за тем, чтобы панели управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчикам. Это может вызвать перегрев электроники.

## Конфорки

| Конфорка   | Подключение и отключение  |
|--|---|
| ○ Одноконтурная конфорка                                   |   |
| ◎ Двухконтурная конфорка                                   | Коснитесь символа ◎   |
| ◎ Трехконтурная конфорка                                   | Коснитесь символа ◎, подключается второй нагревательный контур<br>Коснитесь символа ◎, подключаются второй и третий нагревательный контур |
| ☐ Зона нагрева для жаровни                                 | Коснитесь символа ☐   |
| Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор |   |

### Указания

- Темные участки на рисунке накала конфорки обусловлены технически. Они не влияют на функцию конфорки.
- Регулировка температуры конфорки осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в различное время.

## Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ **H**, это означает, что конфорка ещё горячая. Её можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на **h**. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.



## Управление бытовым прибором

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

## Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

### Включение

Коснитесь символа ①. Раздается звуковой сигнал. Над с главным выключателем загорается индикаторная

лампочка. Загораются индикаторы панелей управления и ступеней нагрева конфорок ☐. Варочная панель готова к работе.

Обе передние конфорки выбраны автоматически. Индикаторы ступеней нагрева конфорок ☐ ярко горят.

### Выключение

Прикасайтесь к символу ① до тех пор, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы не выключатся. Все конфорки выключены. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

### Указания

- Варочная панель выключается автоматически, если все конфорки выключены дольше 20 секунд.
- Настройки сохраняются в памяти в течение первых 4 секунд после выключения. Если в течение этого времени варочная панель будет включена снова, все прежние настройки будут задействованы снова.

## Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

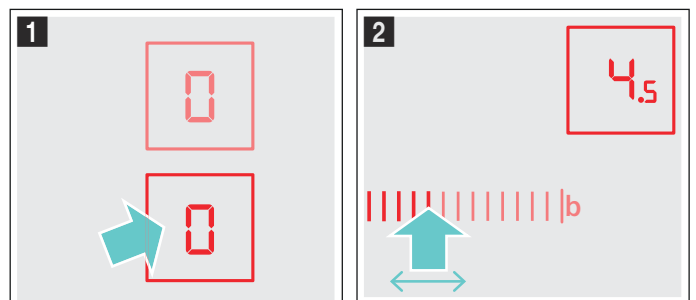
Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность  
Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. Оно выводится на индикаторе, например, в форме **4.5**.

### Настройка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь индикатора ступеней нагрева конфорки ☐ для выбора конфорки. На индикаторе ступеней нагрева конфорки ярко горит ☐.
2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



Конфорка включена.

Изменение ступени нагрева конфорки: Выберите конфорку и установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

### Выключение конфорки

Выберите конфорку. Установите 0 в зоне настройки. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

**Указание:** Последняя заданная конфорка остается включенной. Вы можете задать конфорку, не выбирая ее заново.

## Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Чтобы довести до кипения, используйте степень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много воды, лучше всего разрезать на несколько небольших порций.

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей среды. → Страница 19

|   | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| <b>Растапливание</b>                                  |                         |   |
| Шоколад, шоколадная глазурь                           | 1-1.5                   | -   |
| Сливочное масло, мед, желатин                         | 1-2                     | -   |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b> |                         |   |
| Рагу, густой суп, например, чечевичный                | 1-2                     | -   |
| Молоко**  | 1.5-2.5                 | -   |
| Варка сосисок в воде**                                | 3-4                     | -   |
| <b>Размораживание и разогревание</b>                  |                         |   |
| Шпинат глубокой заморозки                             | 2.5-3.5                 | 10-20 мин   |
| Гуляш глубокой заморозки                              | 2.5-3.5                 | 20-30 мин   |
| <b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>     |                         |   |
| Клецки, фрикадельки                                   | 4.5-5.5*                | 20-30 мин   |
| Рыба  | 4-5*                    | 10-15 мин   |
| Белые соусы, например, соус «Бешамель»                | 1-2                     | 3-6 мин   |
| Взбитые соусы, например, «бешамель», голландский соус | 3-4                     | 8-12 мин  |
| <b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>          |                         |   |
| Рис (в двойном объеме воды)                           | 2-3                     | 15-30 мин   |
| Молочный рис  | 1.5-2.5                 | 35-45 мин   |
| Картофель в мундире                                   | 4-5                     | 25-30 мин   |
| Отварной картофель                                    | 4-5                     | 15-25 мин   |
| Изделия из теста, макароны                            | 6-7*                    | 6-10 мин  |
| * Приготовление на медленном огне без крышки          |                         |   |
| ** Без крышки   |                         |   |
| *** Чаше переворачивайте                              |                         |   |

|   | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на степени слабого нагрева, мин |
|---|-------------------------|---|
| Рагу, супы  | 3.5-4.5                 | 15-60 мин   |
| Овощи   | 2.5-3.5                 | 10-20 мин   |
| Овощи глубокой заморозки  | 3.5-4.5                 | 10-20 мин   |
| Приготовление в скороварке  | 4-5                     | -   |
| <b>Тушение</b>  |                         |   |
| Рулеты  | 4-5                     | 50-60 мин   |
| Тушеное мясо  | 4-5                     | 60-100 мин  |
| Гуляш   | 2.5-3.5                 | 50-60 мин   |
| <b>Жарение с малым количеством масла**</b>                                  |                         |   |
| Шницель в панировке или без   | 6-7                     | 6-10 мин  |
| Шницель глубокой заморозки  | 6-7                     | 8-12 мин  |
| Котлета, в панировке или без***   | 6-7                     | 8-12 мин  |
| Стейк (толщиной 3 см)   | 7-8                     | 8-12 мин  |
| Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)***                       | 4.5-5.5                 | 30-40 мин   |
| Грудка птицы (толщиной 2 см)***   | 5-6                     | 10-20 мин   |
| Грудка птицы глубокой заморозки***  | 5-6                     | 10-30 мин   |
| Рыба и рыбное филе, без панировки   | 5-6                     | 8-20 мин  |
| Рыба и рыбное филе, в панировке   | 6-7                     | 8-20 мин  |
| Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки | 6-7                     | 8-12 мин  |
| Лангустины и креветки   | 7-8                     | 4-10 мин  |
| Соте из свежих овощей, грибов   | 7-8                     | 10-20 мин   |
| Овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски                             | 7.5-8.5                 | 15-20 мин   |
| Блюда для жарения глубокой заморозки  | 6-7                     | 6-10 мин  |
| Блины   | 6-7                     | непрерывно  |
| Омлет   | 3.5-4.5                 | непрерывно  |
| Яичница-глазунья  | 5-6                     | 3-6 мин   |
| * Приготовление на медленном огне без крышки                                |                         |   |
| ** Без крышки   |                         |   |
| *** Чаше переворачивайте  |                         |   |

|  | Степень слабого нагрева | Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин |
|--|-------------------------|---|
| <b>Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)</b> |                         |   |
| Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты                               | 8-9                     | -   |
| Крокеты, глубокой заморозки  | 7-8                     | -   |
| Мясо, например, цыпленок кусочками   | 6-7                     | -   |
| Рыба, в панировке или пивном кляре   | 5-6                     | -   |
| Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура   | 5-6                     | -   |
| Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре                                    | 4-5                     | -   |
| * Приготовление на медленном огне без крышки   |                         |   |
| ** Без крышки  |                         |   |
| *** Чаше переворачивайте   |                         |   |



## Функция «PowerBoost»

Используя функцию «Powerboost», вы можете нагреть большие объемы воды еще быстрее, чем на ступени нагрева 9.

Функция «Powerboost» имеется только для конфорок, обозначенных символом **boost**.

Для двухконтурных конфорок в режиме с функцией «Powerboost» нужно подключить второй нагревательный контур.

### Включение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь символа **b**. Загорается индикатор **b**. Функция «Powerboost» включена.

### Выключение функции «Powerboost»

1. Выберите конфорку.
2. Установите любую степень слабого нагрева. Индикатор **b** гаснет. Функция «Powerboost» выключена.

#### Указания

- Если вы не выключите функцию «Powerboost», то спустя определенное время она будет выключена автоматически. Конфорка переключается обратно на ступень нагрева 9.

- Учтите, что масло и жир при функции «Powerboost» разогреваются быстрее. Никогда не оставляйте процесс готовки без наблюдения. Перегретые масло и жир быстро воспламеняются, см. главу «Важные указания по безопасности». → Страница 18



## Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды. Индикатор горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: включите варочную панель главным выключателем . Прикоснитесь к символу и удерживайте его 4 секунды. Блокировка снимается.

### Автоматическая блокировка для безопасности детей

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

#### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки». → Страница 25



## Функции времени

Имеются 3 различные функции времени.




- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер
- Секундомер

### Автоматическое отключение конфорок

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

#### Настройка времени приготовления

При этом конфорка должна быть включена.

1. Коснитесь символа  дважды, а затем выберите конфорку. Загорается индикатор . На индикаторе таймера появляется  мин.



2. Выполните касанием требуемую предустановку в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо 1, 2, 3..... до 9 минут. В течение следующих 10 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.





Начинается отсчет времени приготовления. Если установлено время приготовления для нескольких конфорок, на индикаторе всегда будет отображаться самое короткое время приготовления.

### Автоматическая установка



При длительном прикосновении к предустановкам 1 – 5 в зоне настройки происходит автоматическое уменьшение времени до одной минуты.

При длительном прикосновении к предустановкам 6 – 9 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

### По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал и на панели индикации 10 секунд мигает . Мигает индикация . Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.

### Изменение или сброс времени приготовления

Коснитесь символа  дважды, а затем выберите конфорку. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

### Указания



- Можно установить время приготовления до 99 минут.
- По истечении последней минуты индикация времени переключается с минут на секунды.

## Автоматический таймер

С помощью этой функции можно выбрать время работы для всех конфорок. После включения каждой конфорки начинается отсчет заданного времени. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки». → Страница 25




**Указание:** Вы можете изменить время приготовления для любой конфорки или выключить автоматический таймер:

Коснитесь символа  дважды, а затем выберите конфорку. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .



## Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок. Для активирования варочная панель должна быть включена.


### Установка бытового таймера

1. Коснитесь символа , загорается индикатор . На индикаторе таймера появляется .
2. В зоне настройки установите нужное время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

По истечении времени раздается звуковой сигнал и на панели индикации 10 секунд мигает . Мигает индикация . Прикоснитесь к любому символу. Индикации гаснут, звуковой сигнал выключается.



### Изменение настройки времени


Выберите кухонный таймер с помощью символа  и заново установите время.

## Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.

Секундомер работает только при включенной варочной панели. Если варочная панель выключается, выключается и секундомер.

Секундомер включается при касании к символу . На индикаторе таймера появляется  и начинается отсчет времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.

Секундомер выключается повторным прикосновением к символу . Индикатор таймера гаснет.

**Указание:** Если помимо секундомера дополнительно включается другая функция времени, то настройка появляется на 10 секунд на индикаторе таймера. После этого снова появляется секундомер.



## Автоматическое аварийное отключение

Если конфорка работает в течение длительного времени без изменения установок, включается функция автоматического ограничения времени.

Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ **FB** и индикатор остаточного тепла **H/h**.


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

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

## Функция поддержания в горячем состоянии


Функция поддержания в горячем состоянии прекрасно подходит для сохранения подогретыми готовых блюд и посуды, а также для растапливания шоколада и сливочного масла.

### Включение функции поддержания в горячем состоянии

1. Коснитесь символа .
2. Выберите конфорку. На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется **L**.

Функция поддержания в горячем состоянии включена.



### Выключение функции поддержания в горячем состоянии

1. Коснитесь символа .
2. Выберите конфорку. На индикаторе ступеней нагрева конфорки появляется **0**.

Функция поддержания в горячем состоянии выключена.

## Защита при вытирании

Если протирка панели управления выполняется при включенной варочной панели, возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Коснитесь символа . Раздается звуковой сигнал. Загорается символ . Панель управления блокируется на 30 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения настроек.

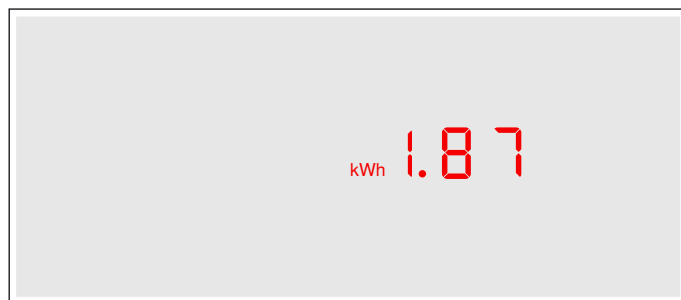
**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

## Индикатор расхода электроэнергии

Эта функция позволяет узнать суммарное количество электроэнергии, израсходованное между включением и выключением варочной панели.

После выключения варочной панели на дисплее на 10 секунд появляется индикация расхода в киловатт-часах, например 1,87кВтч.

Точность индикации зависит, среди прочего, от качества напряжения в электросети.



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → [Страница 25](#)

## Базовые установки

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

| Индикация  | Функция  |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b>  |
| <b>0</b>   | Выключено*   |
| <b>1</b>   | Включено.  |
| <b>2</b>   | Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.   |
| <b>c 2</b> | <b>Звуковой сигнал</b>   |
| <b>0</b>   | Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).  |
| <b>1</b>   | Включен только сигнал сообщения об ошибке.   |
| <b>2</b>   | Включен только сигнал подтверждения.   |
| <b>3</b>   | Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*   |
| <b>c 3</b> | <b>Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).</b> |
| <b>0</b>   | Индикатор расхода выключен*  |
| <b>1</b>   | Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.  |
| <b>2</b>   | Индикатор расхода при сетевом напряжении 400 В.  |
| <b>3</b>   | Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.  |


\*Базовая установка

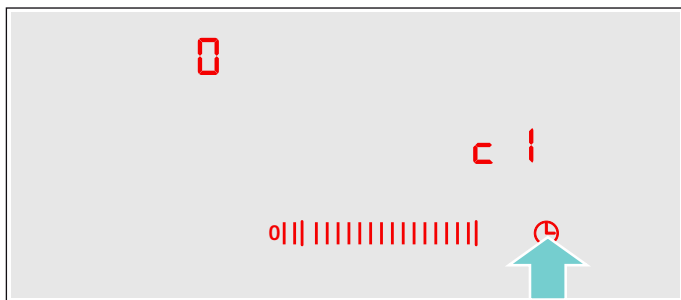
| Индикация  | Функция  |
|------------|--|
| 4          | Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.            |
| <b>с 5</b> | <b>Автоматический таймер</b>                               |
| 00         | Выключено*   |
| 0 1:59     | Время, по истечении которого конфорки выключаются.         |
| <b>с 6</b> | <b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b> |
| 1          | 10 секунд.*  |
| 2          | 30 секунд  |
| 3          | 1 минута.  |
| <b>с 7</b> | <b>Подключение нагревательных элементов</b>                |
| 0          | Выключено.   |
| 1          | Включено.  |
| 2          | Последняя настройка перед выключением конфорки.*           |
| <b>с 0</b> | <b>Восстановление базовых установок</b>                    |
| 0          | Выключено*   |
| 1          | Включено.  |

\*Базовая установка


## Изменение базовых установок

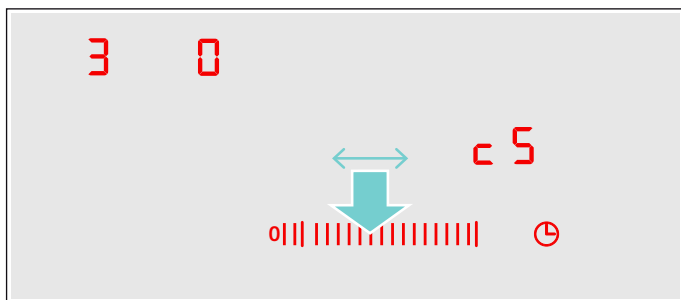
Варочная панель должна быть выключена.


1. Включите варочную панель.
2. В течение следующих 10 секунд коснитесь символа  на 4 секунды.



Появляется символ **с 1** и на индикаторе конфорки появляется **0**.

3. Прикасайтесь к символу , пока на дисплее не появится требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.



5. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды. Настройка задействована.

## Выключение

Чтобы выйти из базовых установок, выключите и снова включите варочную панель главным выключателем.

## Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

## Стеклокерамика

Каждый раз после приготовления пищи не забывайте протирать варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жёсткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания от изготовителя.

Скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей результат очистки будет лучше.

## Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

## Что делать в случае неисправности?

Часто причину неисправности легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, воспользуйтесь указаниями в таблице.

Электронная плата варочной панели находится под панелью управления. По различным причинам температура в этой зоне может сильно повышаться.

Чтобы электронная плата не перегревалась, конфорки при необходимости автоматически отключаются. Индикация **F2F4**, или **F5** появляется поочередно с индикацией остаточного тепла **H** или **h**.

| Индикация   | Неисправность  | Способ устранения   |
|---|--|---|
| Отсутствует   | Сбой электропитания.   | Проверьте предохранитель прибора. Проверьте наличие напряжения по другим электронным приборам.  |
| Все индикаторы мигают   | Влага или посторонний предмет на панели управления.  | Вытрите панель управления досуха или уберите посторонний предмет.   |
| <b>F2</b>   | Несколько конфорок работали долгое время при высокой мощности. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.           | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Если индикация <b>F2</b> исчезла, то это означает, что электронная плата достаточно остыла. Можно продолжить приготовление пищи.  |
| <b>F4</b>   | Несмотря на отключение конфорки и появление индикации <b>F2</b> нагрев электронной платы продолжается. Поэтому все конфорки отключились. | Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любому элементу управления. Когда <b>F4</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.  |
| Поочередно мигают <b>F5</b> и ступень нагрева конфорки. Раздается звуковой сигнал | Предупреждение: горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Угроза перегрева электронной платы.                                 | Снимите кастрюлю. Через короткое время индикация неисправности гаснет. Можно продолжить приготовление пищи.   |
| <b>F5</b> и звуковой сигнал   | Горячая кастрюля находится в зоне панели управления. Для защиты электронной платы от перегрева конфорка отключилась.                     | Снимите кастрюлю. Подождите некоторое время. Прикоснитесь к любой панели управления. Когда <b>F5</b> исчезнет, можно продолжить приготовление пищи.   |
| <b>F8</b>   | Конфорка была слишком долго включена и отключилась.  | Вы можете сразу снова включить конфорку.  |
| <b>dE</b> Конфорки не нагреваются   | Включен демонстрационный режим   | Выключите демонстрационный режим: На 30 секунд отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). В течение следующих 3 минут коснитесь любой панели управления. Демонстрационный режим выключается. |

### Е-сообщение на индикации

Если на индикации появится сообщение об ошибке с буквой «Е», например, E0111, выключите прибор и снова включите его.

В том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу и дайте точную информацию о сообщении об ошибке.

## Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы обязательно укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Примите во внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильной эксплуатацией прибора, не является бесплатным даже во время действия гарантии.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

## Контрольные блюда

Эта таблица составлена для сертификационного института, чтобы облегчить проверку наших приборов.

Данные в таблице основываются на нашей посуде Schulte-Ufer (набор кастрюль для индукционных плит из 4 предметов HZ 390042) со следующими размерами:

- Кастрюля с ручкой Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурная конфорка Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурная конфорки Ø 14,5 см
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки Ø 18 или 17 см
- Сковорода Ø 24 см, для конфорки Ø 18 или 17 см

| Контрольные блюда   | Разогревание / доведение до кипения |   | Приготовление на медленном огне |                         |        |
|---|-------------------------------------|---|---------------------------------|-------------------------|--------|
|   | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)                     | Крышка                          | Степень слабого нагрева | Крышка |
| <b>Растапливание шоколада</b>   |                                     |   |                                 |                         |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой   |                                     |   |                                 |                         |        |
| Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см | -                                   | -   | -                               | 1.                      | Нет    |
| <b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки</b>               |                                     |   |                                 |                         |        |
| Посуда: кастрюля  |                                     |   |                                 |                         |        |
| <b>Чечевичная похлёбка согласно DIN 44550</b>   |                                     |   |                                 |                         |        |
| Начальная температура 20 °C   |                                     |   |                                 |                         |        |
| Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см  | 9                                   | прибл. 2:00 без перемешивания                   | Да                              | 1.                      | Да     |
| Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см  | 9                                   | прибл. 2:00 без перемешивания                   | Да                              | 1.                      | Да     |
| <b>Чечевичная похлёбка, как консервированный продукт</b>                                |                                     |   |                                 |                         |        |
| Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:   |                                     |   |                                 |                         |        |
| Начальная температура 20 °C   |                                     |   |                                 |                         |        |
| Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см  | 9                                   | прибл. 2:00<br>(перемешать примерно через 1:30) | Да                              | 1.                      | Да     |
| Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см                                       | 9                                   | прибл. 2:30<br>(перемешать примерно через 1:30) | Да                              | 1.                      | Да     |

| Контрольные блюда   | Разогревание / доведение до кипения |                             |        | Приготовление на медленном огне   |        |
|---|-------------------------------------|-----------------------------|--------|---|--------|
|   | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек) | Крышка | Степень слабого нагрева   | Крышка |
| <b>Лёгкое кипячение соуса бешамель</b>  |                                     |                             |        |   |        |
| Посуда: кастрюля с ручкой   |                                     |                             |        |   |        |
| Температура молока: 7 °С  |                                     |                             |        |   |        |
| Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см                      | 9 <sup>2</sup>                      | прибл. 5:20                 | Нет    | 1 <sup>1,3</sup>  | Нет    |
|   |                                     |                             |        | <sup>1</sup> Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты   |        |
|   |                                     |                             |        | <sup>2</sup> Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения   |        |
|   |                                     |                             |        | <sup>3</sup> После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая                            |        |
| <b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой</b>   |                                     |                             |        |   |        |
| Посуда: кастрюля  |                                     |                             |        |   |        |
| Температура молока: 7 °С  |                                     |                             |        |   |        |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см         | 9                                   | прибл. 6:45                 | Нет    | 2   | Да     |
|   |                                     |                             |        | Через 10 минут перемешать молочный рис  |        |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9                                   | прибл. 7:20                 | Нет    | 2   | Да     |
|   |                                     |                             |        | Через 10 минут перемешать молочный рис  |        |
| <b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки</b>  |                                     |                             |        |   |        |
| Посуда: кастрюля  |                                     |                             |        |   |        |
| Температура молока: 7 °С  |                                     |                             |        |   |        |
| Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см         | 9                                   | Прибл. 7:30                 | Нет    | 2   | Нет    |
|   |                                     |                             |        | Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на ступень слабого нагрева. |        |
|   |                                     |                             |        | Оставить слабо кипеть около 50 мин  |        |




| Контрольные блюда   | Разогревание / доведение до кипения |   |        | Приготовление на медленном огне                  |        |  |
|---|-------------------------------------|---|--------|--|--------|--|
|   | Степень доведения до кипения        | Продолжительность (мин:сек)   | Крышка | Степень слабого нагрева                          | Крышка |  |
| Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см                                   | 9                                   | Прим. 8:00<br>Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °С, переключить на степень слабого нагрева.<br>Оставить слабо кипеть около 50 мин | Нет    | 2  | Нет    |  |
| <b>Варка риса</b>   |                                     |   |        |  |        |  |
| Посуда: кастрюля  |                                     |   |        |  |        |  |
| Температура воды 20 °С  |                                     |   |        |  |        |  |
| Рецепт согласно DIN 44550:  |                                     |   |        |  |        |  |
| 125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см   | 9                                   | прибл. 2:48   | Да     | 2  | Да     |  |
| Рецепт согласно DIN 44550:  |                                     |   |        |  |        |  |
| 250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см   | 9                                   | прибл. 3:15   | Да     | 2.   | Да     |  |
| <b>Жарение стейков из свиного филе</b>  |                                     |   |        |  |        |  |
| Посуда: сковорода   |                                     |   |        |  |        |  |
| Начальная температура филейных стейков: 7 °С  |                                     |   |        |  |        |  |
| Количество: 3 филейных стейка (общий вес прибл. 300 г, толщина прибл. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см                            | 9                                   | прибл. 2:40   | Нет    | 7  | Нет    |  |
| <b>Жарение блинов</b>   |                                     |   |        |  |        |  |
| Посуда: сковорода   |                                     |   |        |  |        |  |
| Рецепт согласно DIN EN 60350-2  |                                     |   |        |  |        |  |
| Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см  | 9                                   | прибл. 2:40   | Нет    | 6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания | Нет    |  |
| <b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>   |                                     |   |        |  |        |  |
| Посуда: кастрюля  |                                     |   |        |  |        |  |
| Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см | 9                                   | Пока температура масла не достигнет 180 °С  | Нет    | 9  | Нет    |  |

При использовании конфорки Ø 18 см с номинальной мощностью 1500 Вт время закипания увеличивается прибл. на 20%, а степень слабого нагрева - на одну степень.

# Tartalomjegyzék

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....              | <b>32</b> |
|    | <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....             | <b>32</b> |
|    | <b>A sérülések okai</b> .....                        | <b>33</b> |
|  | Áttekintés .....                                     | 33        |
|    | <b>Környezetvédelem</b> .....                        | <b>33</b> |
|  | Energiatakarékossági ötletek .....                   | 33        |
|  | Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....           | 33        |
|    | <b>A készülék megismerése</b> .....                  | <b>34</b> |
|  | Kezelőfelület .....                                  | 34        |
|  | Főzőhelyek .....                                     | 34        |
|  | Maradék hő-kijelzés .....                            | 34        |
|    | <b>A készülék kezelése</b> .....                     | <b>35</b> |
|  | Főzőfelület be- és kikapcsolása .....                | 35        |
|  | Főzőhely beállítása .....                            | 35        |
|  | Főzési táblázat .....                                | 35        |
|    | <b>PowerBoost funkció</b> .....                      | <b>36</b> |
|  | Powerboost funkció bekapcsolása .....                | 36        |
|  | Powerboost funkció kikapcsolása .....                | 36        |
|  | <b>Gyerekzár</b> .....                               | <b>37</b> |
|  | Gyerekzár be és kikapcsolása .....                   | 37        |
|  | Automatikus gyerekzár .....                          | 37        |
|  | <b>időfunkciók</b> .....                             | <b>37</b> |
|  | A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia ..... | 37        |
|  | Automatikus időzítés .....                           | 37        |
|  | Konyhai óra .....                                    | 38        |
|  | Stopperóra funkció .....                             | 38        |
|  | <b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....      | <b>38</b> |
|  | <b>Melegen tartási funkció</b> .....                 | <b>38</b> |
|  | Melegen tartási funkció bekapcsolása .....           | 38        |
|  | Melegen tartási funkció kikapcsolása .....           | 38        |
|  | <b>Törlési védelem</b> .....                         | <b>39</b> |
|  | <b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....             | <b>39</b> |
|  | <b>Alapbeállítások</b> .....                         | <b>39</b> |
|  | Alapbeállítások megváltoztatása .....                | 40        |
|  | <b>Tisztítás</b> .....                               | <b>40</b> |
|  | Üvegkerámia .....                                    | 40        |
|  | A főzőfelület kerete .....                           | 40        |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|  | <b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....            | <b>41</b> |
|   | E-üzenet a kijelzésekben .....                    | 41        |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> .....                        | <b>42</b> |
|   | E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) .. | 42        |
|  | <b>Próbaételek</b> .....                          | <b>42</b> |

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)** és az Online-Shop-ban: **[www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)** talál.

## Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

## Fontos biztonsági előírások

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

**🔪 A sérülések okai****Figyelem!**

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

**Áttekintés**

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

| Károsodás              | Oka  | Intézkedés  |
|------------------------|--|---|
| Foltok                 | Kifutott ételek  | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |
|                        | Alkalmatlan tisztítószerek   | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.          |
| Karcolások             | Só, cukor és homok   | Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.        |
|                        | Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát. | Ellenőrizze az edényeket.                                       |
| Elszíneződések         | Alkalmatlan tisztítószerek   | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.          |
|                        | Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése                               | Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.         |
| Kagyló formájú repedés | Cukor, magas cukortartalmú ételek                                  | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |

**🌿 Környezetvédelem**

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

**Energiatakarékos ötletek**

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenes alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségű ételhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

**Ártalmatlanítás környezetbarát módon**

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

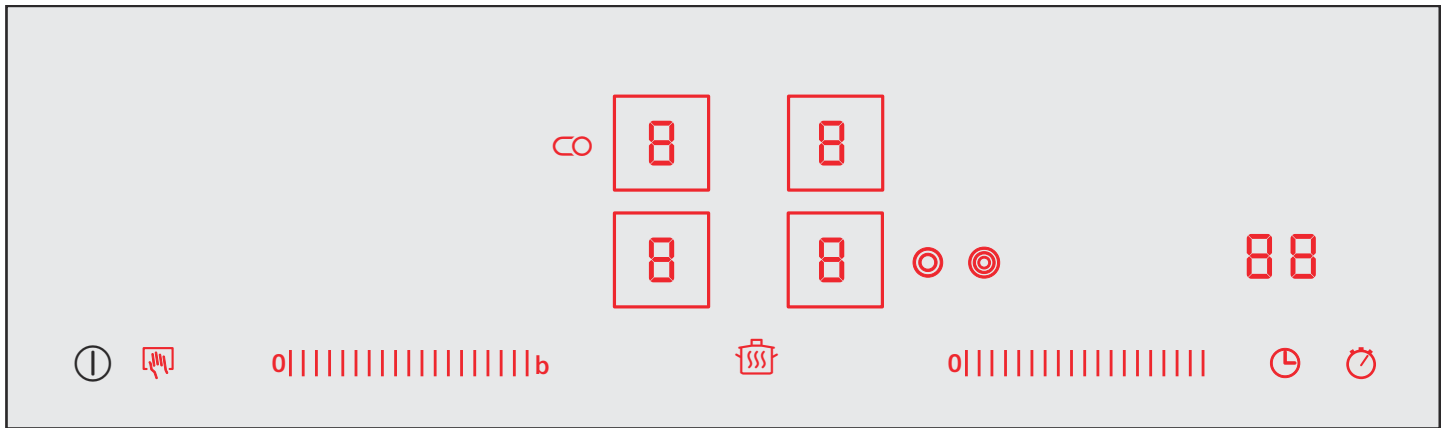


Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

## A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

### Kezelőfelület



| Kijelzők |                         |
|----------|-------------------------|
| 1-9      | Főzési fokozatok        |
| H/h      | Maradékhő               |
| b        | Powerboost funkció      |
| L        | Melegen tartási funkció |
| 88       | Időzítés                |

| Kezelőfelületek  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| ⓘ  | Főkapcsoló                          |
| b  | Powerboost funkció                  |
|  | Főzőhely-kiválasztás                |
|  | Gyerekzár<br>Törlési védelem        |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  | Beállítási tartomány                |
| ⊙  | Kétkörös főzőhely hozzákapcsolása   |
| ⊙  | Háromkörös főzőhely hozzákapcsolása |
| CO   | Sütőzóna hozzákapcsolása            |
|  | Melegen tartási funkció             |
| ⌚  | Időzítés                            |
| ⏸  | Stopperóra funkció                  |

### Utasítások

- A főzőfelület üzemállapotától függően az éppen kiválasztható kezelőfelületek félig élesen vagy élesen világítanak. Ha ezeket megérintjük, végrehajtódik a megfelelő funkció.
- Az éppen nem kiválasztható funkciók kezelőfelületei nem világítanak.
- Az éppen kiválasztott főzőhelyek beállításai élesen világítanak.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.

- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

### Főzőhelyek

| Főzőhely | Hozzákapcsolás és kikapcsolás |  |
|----------|-------------------------------|--|
| ○        | Egykörös főzőhely             |  |
| ⊙        | Kétkörös főzőhely             | Érintse meg a ⊙ szimbólumot  |
| ⊙        | Háromkörös főzőhely           | Érintse meg a ⊙ szimbólumot, a 2. fűtőkör hozzákapcsol<br>Érintse meg a ⊙ szimbólumot, a 2. és a 3. fűtőkör hozzákapcsol |
| CO       | Sütőzóna                      | Érintse meg a CO szimbólumot   |

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít

### Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

### Maradékhő-kijelzés

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

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




## A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

#### Bekapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti kijelzőlámpa világít. A kezelőfelületek kijelzői és a  főzésifokozat-kijelzők világítanak. A főzőfelület üzemkész.

A két elülső főzőhely automatikusan ki van választva. A  főzésifokozat-kijelzők élesen világítanak.

#### Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti kijelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

### Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.



1-es főzési fokozat = legkisebb teljesítmény

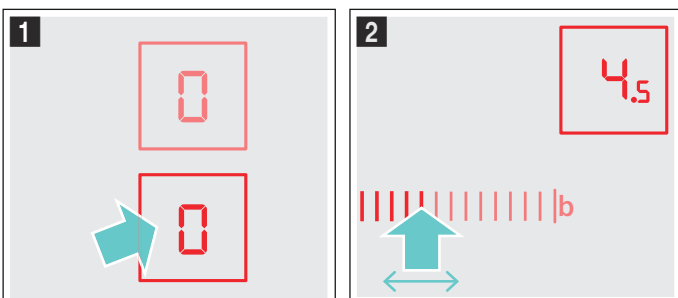
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ez a kijelzőn pl. így jelenik meg: **4.5**.

#### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a  főzésifokozat-kijelzőt a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn élesen világít a .
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzőhely be van kapcsolva.

A főzési fokozat megváltoztatása:

Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

#### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban állítsa be a 0-t. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

**Utasítás:** Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.

### Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 33. oldal

|   | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|---|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olvasztás</b>                                      |                      |                                |
| Csokoládé, csokoládébevonat                           | 1-1.5                | -                              |
| Vaj, méz, zselatin                                    | 1-2                  | -                              |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                    |                      |                                |
| Egytálétel (pl. lencsefőzelék)                        | 1-2                  | -                              |
| Tej**   | 1.5-2.5              | -                              |
| Virsli melegítése vízben**                            | 3-4                  | -                              |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                       |                      |                                |
| Mélyhűtött spenót                                     | 2.5-3.5              | 10-20 perc                     |
| Mélyhűtött pörkölt                                    | 2.5-3.5              | 20-30 perc                     |
| <b>Puhára párolás, forralás</b>                       |                      |                                |
| Gombóc  | 4.5-5.5*             | 20-30 perc                     |
| Hal   | 4-5*                 | 10-15 perc                     |
| Fehér szószok, pl. besamel mártás                     | 1-2                  | 3-6 perc                       |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás | 3-4                  | 8-12 perc                      |
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                        |                      |                                |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)                      | 2-3                  | 15-30 perc                     |
| Tejberizs   | 1.5-2.5              | 35-45 perc                     |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                             |                      |                                |
| ** Fedő nélkül  |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg                             |                      |                                |

|  | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|--|----------------------|--------------------------------|
| Héjában főtt burgonya  | 4-5                  | 25-30 perc                     |
| Sós burgonya   | 4-5                  | 15-25 perc                     |
| Tésztafélék, metélt  | 6-7*                 | 6-10 perc                      |
| Egytálételek, levesek  | 3.5-4.5              | 15-60 perc                     |
| Zöldségek  | 2.5-3.5              | 10-20 perc                     |
| Zöldség, mélyhűtött  | 3.5-4.5              | 10-20 perc                     |
| Főzés kuktában   | 4-5                  | -                              |
| <b>Párolás</b>   |                      |                                |
| Göngyölt hús   | 4-5                  | 50-60 perc                     |
| Párolt sült  | 4-5                  | 60-100 perc                    |
| Pörkölt  | 2.5-3.5              | 50-60 perc                     |
| <b>Sütés kevés olajban**</b>   |                      |                                |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott   | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Hússzelet, mélyhűtött  | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Karaj, natúr vagy panírozott***  | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Steak (3 cm vastag)  | 7-8                  | 8-12 perc                      |
| Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***                                       | 4.5-5.5              | 30-40 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***  | 5-6                  | 10-20 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***  | 5-6                  | 10-30 perc                     |
| Hal és halfilé, natúr  | 5-6                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott   | 6-7                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsok                    | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Királyrák és fűrészes garnélarák   | 7-8                  | 4-10 perc                      |
| Zöldség, friss gomba pirítása  | 7-8                  | 10-20 perc                     |
| Zöldség, hús csíkokban, ázsiai módra   | 7.5-8.5              | 15-20 perc                     |
| Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött                                     | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Palacsinta   | 6-7                  | folyamatosan süsse             |
| Omlett   | 3.5-4.5              | folyamatosan süsse             |
| Tükörtojás   | 5-6                  | 3-6 perc                       |
| <b>Olajban sütés (150-200 g adagként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b> |                      |                                |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok                         | 8-9                  | -                              |
| Krokkett, mélyhűtött   | 7-8                  | -                              |
| Hús, pl. darabolt csirke   | 6-7                  | -                              |
| Hal, panírozva vagy sörtesztában   | 5-6                  | -                              |
| * Továbbfőzés fedő nélkül  |                      |                                |
| ** Fedő nélkül   |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg  |                      |                                |

|   | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|---|----------------------|--------------------------------|
| Zöldség, gomba panírozva vagy sörtesztában, tempura                   | 5-6                  | -                              |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában | 4-5                  | -                              |
| * Továbbfőzés fedő nélkül   |                      |                                |
| ** Fedő nélkül  |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg   |                      |                                |



## PowerBoost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.

A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek meg vannak jelölve a **boost** szimbólummal.

Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

### Powerboost funkció bekapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a **b** szimbólumot. A **b** kijelzés világít. A Powerboost funkció be van kapcsolva.

### Powerboost funkció kikapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot. A **b** kijelzés kialszik.

A Powerboost funkció ki van kapcsolva.

### Utasítások




- Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.
- Vegye figyelembe, hogy az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felforrósodik. A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A túlhevült olaj és zsír gyorsan meggyullad, lásd a Fontos biztonsági tudnivalók fejezetet. → 32. oldal



## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Kapcsolja be a főzőfelületet a  főkapcsolóval. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Kapcsolja be a főzőfelületet a  főkapcsolóval. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A zár kioldott.

### Automatikus gyerekzár

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

#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 39. oldal

## időfunkciók

A készülék 3 különböző időfunkcióval rendelkezik:




- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra
- Stopperóra

### A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

#### Időtartam beállítása

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg kétszer az  szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet. A  kijelzés világít. Az időzítéskijelzőn  perc világít.



2. Érintse meg a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3 ... 9 perc. A következő 10 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot el nem éri.





Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a legrövidebb időtartam jelenik meg.

#### Automatikus beállítás



Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti az 1-5 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan egy percre ugrik.

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti a 6-9 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan 99 percre ugrik.

#### Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

#### Időtartam korrigálása vagy törlése

Érintse meg kétszer az  szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.

#### Utasítások



- Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.
- Amikor az időtartam utolsó perce fut le, az időzítő kijelzője percről másodpercre vált.

### Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 39. oldal




**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:

Érintse meg kétszer az  szimbólumot, majd válassza ki a főzőhelyet. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot, vagy állítsa -ra.



## Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. Aktiváláshoz a főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.


### A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg az  szimbólumot, a  kijelző világít. Az időzítéskijelzőn  perc világít.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt. Néhány másodperc múlva az idő lefut.

### Az időtartam letelte után

Az időtartam letelte után hangjelzés hallható, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a . A  kijelző villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.



### Az idő korrigálása


A  szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.

## Stopperóra funkció

A stopperóra funkció a funkció aktiválása óta eltelt időt mutatja.

A stopperóra funkció csak akkor működik, ha a főzőfelület be van kapcsolva. Ha a főzőfelület kikapcsol, akkor a stopperóra funkció is kikapcsolódik.

A stopperóra funkciót a  szimbólum megérintésével kapcsoljuk be. Az időzítéskijelzőn megjelenik a  , és az időmérés elkezdődik. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

A stopperóra funkciót a  szimbólum újbóli megérintésével kapcsoljuk ki. Az időzítéskijelző kialszik.

**Utasítás:** Ha a stopperóra funkcióhoz még egy másik időfunkciót kapcsolunk be, a beállítás 10 másodpercre megjelenik az időzítéskijelzőn. Ezután ismét a stopperóra funkció látható a kijelzőn.



## Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, aktiválódik az automatikus időkorlátozás.

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az **F** és a **B** és a **H/h** maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.


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



## Melegen tartási funkció


A melegen tartási funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

### Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Érintse meg a  szimbólumot
2. Válassza ki a főzőhelyet. A főzésifokozat-kijelzőn világít az **L**.

A melegen tartási funkció bekapcsolt.



### Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Válassza ki a főzőhelyet. A főzésifokozat-kijelzőn világít az **L**.

A melegen tartási funkció kikapcsolt.

## Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A  szimbólum erős fénnel világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

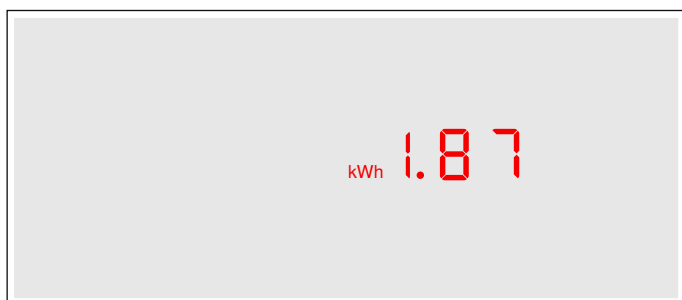
**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

## Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőfelület be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,87 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 39. oldal

## Alapbeállítások

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


| Kijelzés   | Funkció  |
|------------|--|
| <b>c 1</b> | <b>Automatikus gyerekszár</b>  |
| 0          | Kikapcsolva.*  |
| 1          | Bekapcsolva.   |
| 2          | A kézi és az automatikus gyerekszár kikapcsolva.   |
| <b>c 2</b> | <b>Hangjelzés</b>  |
| 0          | Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).                    |
| 1          | Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.  |
| 2          | Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.   |
| 3          | Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*  |
| <b>c 3</b> | <b>Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)</b> |
| 0          | Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*   |
| 1          | Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.   |
| 2          | Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.   |
| 3          | Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.   |
| 4          | Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.   |
| <b>c 5</b> | <b>Automatikus időzítés</b>  |
| 00         | Kikapcsolva.*  |
| 0 1-99     | Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.  |
| <b>c 6</b> | <b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b>   |
| 1          | 10 másodperc.*   |
| 2          | 30 másodperc   |
| 3          | 1 perc.  |
| <b>c 7</b> | <b>A fűtőtestek hozzákapcsolása</b>  |
| 0          | Kikapcsolva.   |
| 1          | Bekapcsolva.   |
| 2          | Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*   |
| <b>c 0</b> | <b>Visszaállítás alapbeállításra</b>   |
| 0          | Kikapcsolva.*  |
| 1          | Bekapcsolva.   |

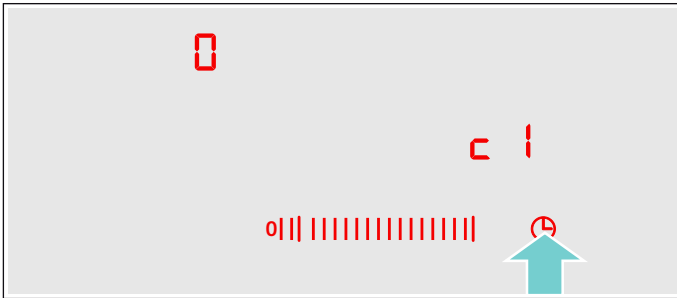
\*Alapbeállítás






## Alapbeállítások megváltoztatása

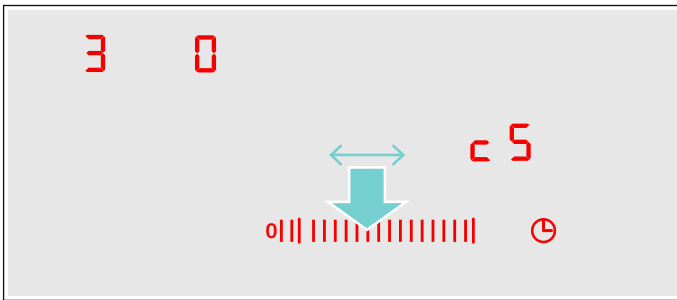
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.


1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



Megjelenik a  jel, a főzőhelykijelzőn pedig világít a  szimbólum.

3. Érintse meg a  szimbólumot mindaddig, amíg meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. A beállítási tartományban állítsa be a kívánt értéket.



5. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.  
A beállítás aktiválódott.

### Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

## Tisztítás

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

### Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltárolót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

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

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

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

### A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

## ❓ Mi a teendő zavar esetén?

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

A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

| Kijelzés  | Hiba   | Intézkedés  |
|---|--|---|
| Nincs   | Az áramellátás megszakadt.   | Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.  |
| Minden kijelzés villog.   | A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.   | Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.   |
| <b>F2</b>   | Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.   |
| <b>F4</b>   | Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.         | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.  |
| <b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható | Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedett.                                 | Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.   |
| <b>F5</b> és hangjelzés   | Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.                 | Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.  |
| <b>F8</b>   | A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.   | A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.   |
| <b>dE</b> Főzőhelyek nem melegednek                                     | A bemutató üzemmód be van kapcsolva  | A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítószekrényben). A következő 3 percen érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol. |

## E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Próbaételek

Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet HZ 390042), az alábbi méretekkel:

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

| Próbaételek  | Felfűtés /Forralás |   | Továbbfőzés |                      |       |
|--|--------------------|---|-------------|----------------------|-------|
|  | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)                | Fedél       | Továbbfőzési fokozat | Fedél |
| <b>Csokoládé olvasztása</b>  |                    |   |             |                      |       |
| Edény: nyeles edény  |                    |   |             |                      |       |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen | -                  | -   | -           | 1.                   | nem   |
| <b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>                 |                    |   |             |                      |       |
| Edény: főzőedény   |                    |   |             |                      |       |
| <b>Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint</b>                           |                    |   |             |                      |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C  |                    |   |             |                      |       |
| Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                            | 9                  | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen        | 1.                   | igen  |
| Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen        | 1.                   | igen  |
| <b>Lencsefőzelék konzervből</b>                                    |                    |   |             |                      |       |
| pl. Erasco lencseterrin virslivel:                                 |                    |   |             |                      |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C  |                    |   |             |                      |       |
| Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                            | 9                  | kb. 2:00<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen        | 1.                   | igen  |
| Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez             | 9                  | kb. 2:30<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen        | 1.                   | igen  |
















| Próbaételek   | Felfűtés /Forralás |   | Továbbfőzés |   |       |
|---|--------------------|---|-------------|---|-------|
|   | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)  | Fedél       | Továbbfőzési fokozat  | Fedél |
| <b>Besamelmártás főzése</b>   |                    |   |             |   |       |
| Edény: nyeles edény   |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez                      | 9 <sup>2</sup>     | kb. 5:20  | nem         | 1 <sup>1,3</sup>  | nem   |
|   |                    |   |             | <sup>1</sup> A vaját megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.                           |       |
|   |                    |   |             | <sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.                               |       |
|   |                    |   |             | <sup>3</sup> Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük. |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 6:45<br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc          | nem         | 2   | igen  |
|   |                    |   |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst.   |       |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | kb. 7:20<br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc          | nem         | 2   | igen  |
|   |                    |   |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst.   |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 7:30<br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra.<br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem         | 2   | nem   |




| Próbaételek  | Felfűtés /Forralás |  |       | Továbbfőzés                                   |       |
|--|--------------------|--|-------|---|-------|
|  | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)   | Fedél | Továbbfőzési fokozat                          | Fedél |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                          | 9                  | kb. 8:00<br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra. Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem   | 2   | nem   |
| <b>Rizs főzése</b>   |                    |  |       |   |       |
| Edény: főzőedény   |                    |  |       |   |       |
| Víz hőmérséklet 20 °C  |                    |  |       |   |       |
| Recept a DIN 44550 szerint:  |                    |  |       |   |       |
| 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez   | 9                  | kb. 2:48   | igen  | 2   | igen  |
| Recept a DIN 44550 szerint:  |                    |  |       |   |       |
| 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez  | 9                  | kb. 3:15   | igen  | 2.  | igen  |
| <b>Sertés szűzermék sütése</b>   |                    |  |       |   |       |
| Edény: sütőserpenyő  |                    |  |       |   |       |
| Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C   |                    |  |       |   |       |
| Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                              | 9                  | kb. 2:40   | nem   | 7   | nem   |
| <b>Palacsinta sütése</b>   |                    |  |       |   |       |
| Edény: sütőserpenyő  |                    |  |       |   |       |
| Recept a DIN EN 60350-2 szerint  |                    |  |       |   |       |
| Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez   | 9                  | kb. 2:40   | nem   | 6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően | nem   |
| <b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése</b>   |                    |  |       |   |       |
| Edény: főzőedény   |                    |  |       |   |       |
| Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot  | nem   | 9   | nem   |

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.



# Cuprins

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|    | <b>Folosire conform destinației</b> . . . . .                           | <b>46</b> |
|    | <b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .                   | <b>46</b> |
|    | <b>Cauzele avariilor</b> . . . . .                                      | <b>47</b> |
|  | Vedere de ansamblu . . . . .  | 47        |
|    | <b>Protecția mediului</b> . . . . .                                     | <b>47</b> |
|  | Recomandări pentru economisirea energiei. . . . .                       | 47        |
|  | Evacuarea ecologică . . . . .   | 47        |
|    | <b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .                             | <b>48</b> |
|  | Panoul de comandă. . . . .  | 48        |
|  | Ochiuri de gătit. . . . .   | 48        |
|  | Indicatorul căldurii reziduale. . . . .                                 | 49        |
|    | <b>Utilizarea aparatului</b> . . . . .                                  | <b>49</b> |
|  | Conectarea și deconectarea plitei . . . . .                             | 49        |
|  | Setarea ochiului de gătit . . . . .                                     | 49        |
|  | Tabel de preparare . . . . .  | 49        |
|    | <b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .                                     | <b>50</b> |
|  | Activarea funcției Powerboost . . . . .                                 | 50        |
|  | Dezactivarea funcției Powerboost . . . . .                              | 51        |
|  | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului<br/>copiilor</b> . . . . . | <b>51</b> |
|  | Pornirea și oprirea siguranței pentru copii . . . . .                   | 51        |
|  | Sistem automat de siguranță împotriva accesului<br>copiilor. . . . .    | 51        |
|  | <b>Funcții de timp</b> . . . . .  | <b>51</b> |
|  | O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze<br>automat . . . . .    | 51        |
|  | Temporizatorul automat . . . . .  | 52        |
|  | Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .                                 | 52        |
|  | Funcția de cronometru. . . . .  | 52        |
|  | <b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .                     | <b>52</b> |
|  | <b>Funcția de menținere la cald</b> . . . . .                           | <b>52</b> |
|  | Activarea funcției de menținere la cald . . . . .                       | 52        |
|  | Dezactivarea funcției de menținere la cald. . . . .                     | 53        |
|  | <b>Protecția la ștergere</b> . . . . .                                  | <b>53</b> |
|  | <b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .                         | <b>53</b> |
|  | <b>Setări de bază</b> . . . . .   | <b>53</b> |
|  | Modificarea setărilor de bază. . . . .                                  | 54        |
|  | <b>Curățarea</b> . . . . .  | <b>54</b> |
|  | Placa vitroceramică . . . . .   | 54        |
|  | Cadrul plitei . . . . .   | 54        |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|  | <b>Ce-i de făcut în caz de defecțiune?</b> . . . . . | <b>55</b> |
|   | Mesajul E pe afișaje . . . . .                       | 55        |
|  | <b>Serviciul pentru clienți</b> . . . . .            | <b>56</b> |
|   | Numărul E și numărul FD . . . . .                    | 56        |
|  | <b>Preparate de verificare</b> . . . . .             | <b>57</b> |

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) și la magazinul online: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## Folosire conform destinației

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor. Procesul de preparare trebuie supravegheat. Un proces de preparare de scurtă durată trebuie supravegheat fără întreruperi. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

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 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 ținuți la distanță de aparat și de cablul de racord.



## Instrucțiuni de siguranță importante

### ⚠️ Avertizare – 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.

### ⚠️ Avertizare – 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.

### ⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. 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.

**⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!**

Dacă există lichid între fundul oalei și poziția de fierbere, oalele pot sări brusc. Păstrați întotdeauna uscate poziția de fierbere și fundul oalei.

**🔧 Cauzele avariilor****Atenție!**

- Bazele aspre ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică.
- Evitați încălzirea veselei goale. Se pot produce deteriorări.
- Nu așezați niciodată tigăi și oale încinse pe panoul de comandă, pe panoul de afișaj sau pe cadru. Se pot produce deteriorări.
- În cazul în care pe plită cad obiecte dure și ascuțite, se pot produce deteriorări.
- Folia de aluminiu sau recipientele din mase plastice se topesc pe pozițiile de fierbere fierbinți. Hârtia de patiserie nu este adecvată pentru plita dumneavoastră.

**Vedere de ansamblu**

În tabelul următor găsiți cele mai frecvente tipuri de deteriorări:

| Deteriorări       | Cauza  | Măsură   |
|-------------------|--|--|
| Pete              | Preparate revărsate  | Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri. |
|                   | Produse de curățare neadecvate                                     | Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.    |
| Zgârieturi        | Sare, zahăr și nisip   | Nu utilizați plita ca suprafață de lucru sau de depozitare.                |
|                   | Bazele abrazive ale oalelor și tigăilor zgârie placa vitroceramică | Verificați vesela.   |
| Decolorări        | Produse de curățare neadecvate                                     | Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică.    |
|                   | Frecare cu bazele oalelor (de ex. aluminiu)                        | Ridicați oalele și tigăile atunci când le deplasați.                       |
| Deformare concavă | Zahăr, preparate cu conținut ridicat de zahăr                      | Îndepărtați imediat preparatele revărsate, cu o răzuitoare pentru geamuri. |

**🌿 Protecția mediului**

În acest capitol veți găsi informații despre economisirea energiei și eliminarea ca deșeu a aparatului.

**Recomandări pentru economisirea energiei**

- Acoperiți întotdeauna oalele cu un capac potrivit. În cazul fierberii fără capac, aveți nevoie de mult mai multă energie. Un capac din sticlă permite vizualizarea fără să trebuiască să ridicați capacul.
- Utilizați oale și tigăi cu fundul plat. Oalele care nu au fundul plat vor mări consumul de energie.
- Diametrul bazei oalei sau tigăii trebuie să corespundă dimensiunii poziției de fierbere. În special oalele prea mici pe pozițiile de fierbere duc la pierderi de energie. Țineți seama: producătorii de veselă indică adesea diametrul superior al oalei. Acesta este de obicei mai mare decât diametrul fundului oalei.
- Pentru cantități mici utilizați o oală mică. O oală mare, umplută puțin, necesită multă energie.
- Preparați cu apă puțină. Acest lucru economisește energie. În cazul legumelor, vitaminele și sărurile minerale se păstrează.
- Acoperiți întotdeauna cu oala o suprafață cât mai mare din poziția de fierbere.
- Comutați la momentul potrivit pe o treaptă inferioară de fierbere.
- Alegeți o treaptă de fierbere îndelungată potrivită. În cazul unei trepte de fierbere îndelungate prea mari pierdeți energie.
- Utilizați căldura reziduală a plitei. În cazul timpilor mai lungi de preparare, deconectați poziția de fierbere deja cu 5-10 minute înainte de finalul duratei de preparare.

**Evacuarea ecologică**

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

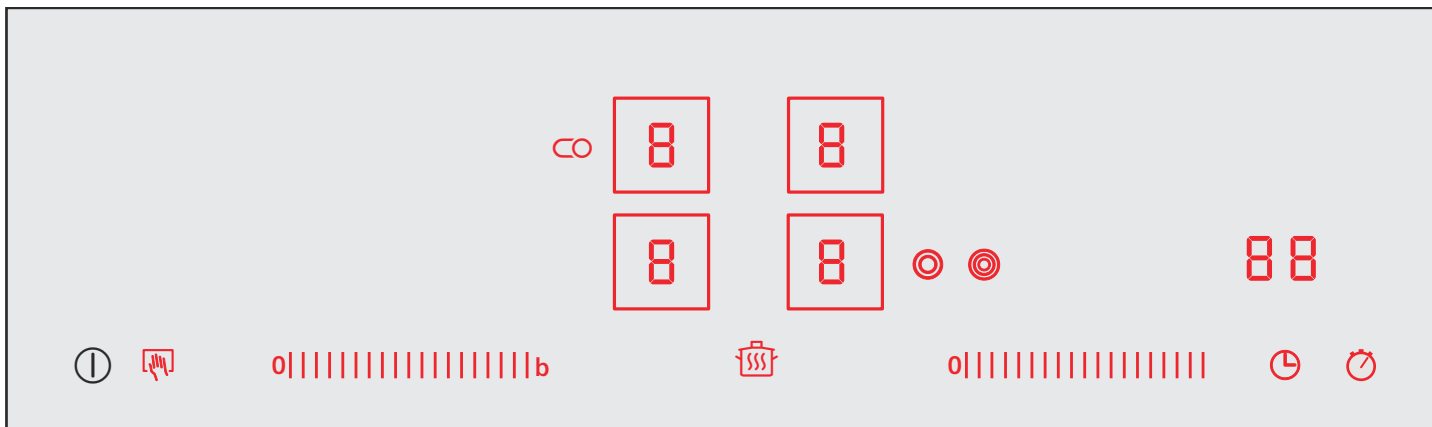


Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.



## Familiarizarea cu aparatul

Instrucțiunile de utilizare sunt valabile pentru diferite modele de plite. Dimensiunile plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → Pagina 2

### Panoul de comandă



| Afișaje |                              |
|---------|------------------------------|
| 1-9     | Trepte de preparare termică  |
| H/h     | Căldura reziduală            |
| b       | Funcția Powerboost           |
| L       | Funcția de menținere la cald |
| 88      | Temporizator                 |

| Suprafețele de comandă   |   |
|--|---|
| ⓘ  | Înterupătorul principal                         |
| b  | Funcția Powerboost                              |
| ⊞  | Selecție ochi de gătit                          |
|  | Siguranța pentru copii<br>Protecția la ștergere |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9  | Domeniul de setări                              |
| ⊞  | Activarea ochiului de gătit cu două circuite    |
| ⊞  | Activarea ochiului de gătit cu trei circuite    |
| CO   | Activarea zonei pentru cratițe                  |
|  | Funcția de menținere la cald                    |
| ⌚  | Temporizator                                    |
| ⌚  | Funcția de cronometru                           |

#### Indicații

- În funcție de starea de funcționare a plitei, suprafețele de comandă, care pot fi selectate actual, se aprind mai mult sau mai puțin intens. Dacă le atingeți, se execută funcția respectivă.
- Suprafețele de comandă pentru funcțiile care nu pot fi selectate actual, nu sunt aprinse.
- Setările ochiurilor de gătit selectate actual luminează intens.

- Păstrați întotdeauna suprafețele de comandă uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate încălzi excesiv.

### Ochiuri de gătit

| Ochi de gătit  | Conectare și deconectare   |
|--|--|
| ○  | Ochi de gătit cu un circuit  |
| ⊞  | Ochi de gătit cu două circuite<br>Atingeți simbolul ⊞  |
| ⊞  | Ochi de gătit cu trei circuite<br>Atingeți simbolul ⊞ și se activează al 2-lea circuit de încălzire<br>Atingeți simbolul ⊞ și se activează al 2-lea și al 3-lea circuit de încălzire |
| CO   | Zona pentru cratițe<br>Atingeți simbolul CO  |
| Activarea ochiului de gătit: se aprinde afișajul corespunzător |  |

#### Indicații

- Zonele întunecate din zona de incandescență a ochiului de gătit apar din cauze tehnice. Acestea nu influențează în niciun fel funcționarea ochiului de gătit.
- Controlul ochiului de gătit se realizează prin conectarea și deconectarea încălzirii. Încălzirea se poate conecta și deconecta și la puterea cea mai mare.
- La ochiurile de gătit cu circuite multiple, încălzirea circuitelor interne de încălzire și încălzirea circuitelor se pot activa și dezactiva în diferite momente.

## Indicatorul căldurii reziduale

Plita are un indicator de căldură reziduală cu două trepte pentru fiecare poziție de fierbere.

Dacă pe afișaj apare **H**, poziția de fierbere este încă fierbinte. Puteți de ex. păstra cald un preparat mic sau topi ciocolata. După ce poziția de fierbere se mai răcește, indicația de pe afișaj se modifică în **h**. Afișajul se stinge când poziția de fierbere s-a răcit complet.

## Utilizarea aparatului

În acest capitol veți afla cum să setați ochiurile de gătit. Veți găsi în tabel trepte de preparare termică și timpi de preparare pentru diverse preparate.

### Conectarea și deconectarea plitei

Conectarea și deconectarea plitei se efectuează cu întrerupătorul principal.

#### Pornirea

Atingeți simbolul **ⓘ**. Se emite un semnal sonor. Se aprinde becul indicator de deasupra întrerupătorului principal. Se aprind afișajele suprafețelor de comandă și treptelor de preparare termică **0**. Plita este disponibilă pentru funcționare.

Ambele ochiuri de gătit din față sunt selectate automat. Afișajele treptelor de gătit **0** luminează intens.

#### Oprire

Atingeți simbolul **ⓘ** până când se sting becul indicator de deasupra întrerupătorului principal și afișajele. Toate ochiurile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

#### Indicații

- Plită se deconectează automat când toate ochiurile de gătit sunt deconectate mai mult de 20 de secunde.
- Setările rămân memorate primele 4 secunde după deconectare. Dacă reconectați plita în acest interval, va fi pusă în funcțiune cu setările anterioare.

### Setarea ochiului de gătit

Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.

Treapta de preparare termică 1 = puterea cea mai redusă

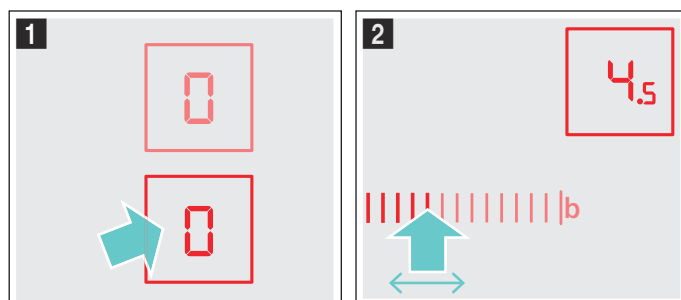
Treapta de preparare 9 = puterea cea mai ridicată

Fiecare treaptă de preparare termică are o treaptă intermediară. Aceasta apare pe afișaj, de exemplu, sub forma **4.5**.

### Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

- Atingeți afișajul treptelor de preparare termică **0** pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică luminează intens **0**.
- Setați treapta de preparare termică dorită, în domeniul de setări.



Ochiul de gătit este activat.

Modificarea treptei de preparare termică:  
Selectați ochiul de gătit și setați treapta de preparare termică dorită în domeniul de setări.

#### Dezactivarea ochiului de gătit

Selectați zona de gătit. Setati 0 în domeniul de setări. După circa 10 secunde apare indicatorul de temperatură reziduală.

**Indicație:** Ultimul ochi de gătit reglat rămâne activat. Puteți regla ochiul de gătit fără a-l selecta din nou.

### Tabel de preparare

În tabelul următor găsiți câteva exemple.

Timpii de preparare și treptele de preparare termică depind de tipul, greutatea și calitatea alimentelor. Din acest motiv, este posibil să existe diferențe.

Pentru preparare ușoară folosiți treapta de preparare termică 9.

Amestecați din când în când preparatele cu sosuri mai groase.

Alimentele care se prăjesc la temperaturi mari sau din care iese mult lichid în timpul prăjirii, se prăjesc cel mai bine în mai multe porții mici.

Recomandări pentru gătit cu economie de energie se găsesc în capitolul Protecția mediului. → Pagina 47

|  | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|--|--|---|
| <b>Topire</b>                              |  |   |
| Ciocolată, glazură                         | 1-1.5                                    | -   |
| Unt, miere, gelatină                       | 1-2                                      | -   |
| <b>Încălzire și menținere la cald</b>      |  |   |
| Tocană (de ex. tocană de linte)            | 1-2                                      | -   |
| * Preparare termică îndelungată fără capac |  |   |
| ** Fără capac                              |  |   |
| *** Întoarceți din când în când            |  |   |



|  | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|--|--|---|
| Lapte**  | 1.5-2.5                                  | -   |
| Încălzirea cârnăciorilor în apă**  | 3-4                                      | -   |
| <b>Decongelare și încălzire</b>  |  |   |
| Spanac congelat  | 2.5-3.5                                  | 10-20 min.  |
| Gulaș congelat   | 2.5-3.5                                  | 20-30 min.  |
| <b>Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic</b> |  |   |
| Găluști, perișoare   | 4.5-5.5*                                 | 20-30 min.  |
| Pește  | 4-5*                                     | 10-15 min.  |
| Sosuri albe, de ex. sos Béchamel   | 1-2                                      | 3-6 min.  |
| Sosuri bătute, de ex. sos Bernaise, sos Hollandaise                          | 3-4                                      | 8-12 min.   |
| <b>Fierbere, gătire la aburi, înăbușire</b>                                  |  |   |
| Orez (cu cantitate dublă de apă)   | 2-3                                      | 15-30 min.  |
| Orez cu lapte  | 1.5-2.5                                  | 35-45 min.  |
| Cartofi fierți în coajă  | 4-5                                      | 25-30 min.  |
| Cartofi fierți   | 4-5                                      | 15-25 min.  |
| Paste făinoase, fidea  | 6-7*                                     | 6-10 min.   |
| Tocană, supe   | 3.5-4.5                                  | 15-60 min.  |
| Legume   | 2.5-3.5                                  | 10-20 min.  |
| Legume congelate   | 3.5-4.5                                  | 10-20 min.  |
| Preparare în oala sub presiune   | 4-5                                      | -   |
| <b>Fierbere înăbușită</b>  |  |   |
| Rulade   | 4-5                                      | 50-60 min.  |
| Friptură înăbușită   | 4-5                                      | 60-100 min.                                       |
| Gulaș  | 2.5-3.5                                  | 50-60 min.  |
| <b>Prăjire cu ulei puțin**</b>   |  |   |
| Șnițel natur sau pane  | 6-7                                      | 6-10 min.   |
| Șnițel congelat  | 6-7                                      | 8-12 min.   |
| Cotlet natur sau pane***   | 6-7                                      | 8-12 min.   |
| Friptură (grosime de 3 cm)   | 7-8                                      | 8-12 min.   |
| Hamburgeri, chiftele (grosime de 3 cm)***                                    | 4.5-5.5                                  | 30-40 min.  |
| Piept de pasăre (grosime de 2 cm)***   | 5-6                                      | 10-20 min.  |
| Piept de pasăre, congelat***   | 5-6                                      | 10-30 min.  |
| Pește și file de pește natur   | 5-6                                      | 8-20 min.   |
| Pește și file de pește pane  | 6-7                                      | 8-20 min.   |
| * Preparare termică îndelungată fără capac                                   |  |   |
| ** Fără capac  |  |   |
| *** Întoarceți din când în când  |  |   |

|   | Treapta de preparare termică îndelungată | Durata de preparare termică îndelungată în minute |
|---|--|---|
| Pește și file de pește pane și congelat, de exemplu, crochete de pește                      | 6-7                                      | 8-12 min.   |
| Creveți și raci   | 7-8                                      | 4-10 min.   |
| Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete  | 7-8                                      | 10-20 min.  |
| Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic                                     | 7.5-8.5                                  | 15-20 min.  |
| Preparate la tigaie, congelate  | 6-7                                      | 6-10 min.   |
| Clătite   | 6-7                                      | de durată   |
| Omletă  | 3.5-4.5                                  | de durată   |
| Ouă ochiuri   | 5-6                                      | 3-6 min.  |
| <b>Prăjire în baie de ulei (150-200 g per porție, prăjire de durată în 1-2 l de ulei**)</b> |  |   |
| Produse congelate, de exemplu, cartofi prăjiți, crochete de pui                             | 8-9                                      | -   |
| Crochete congelate  | 7-8                                      | -   |
| Carne, de ex. bucăți de pui   | 6-7                                      | -   |
| Pește pane sau în aluat cu bere   | 5-6                                      | -   |
| Legume, ciuperci pane sau în aluat cu bere, tempura   | 5-6                                      | -   |
| Produse mici de brutărie/patiserie, de exemplu gogoși/berlineze, fructe în aluat cu bere    | 4-5                                      | -   |
| * Preparare termică îndelungată fără capac  |  |   |
| ** Fără capac   |  |   |
| *** Întoarceți din când în când   |  |   |



## Funcția PowerBoost

Cu funcția Powerboost puteți încălzi cantități mai mari de apă și mai rapid decât cu treapta de preparare termică 9.


Funcția Powerboost este disponibilă numai pentru ochiurile de gătit marcate cu simbolul **boost**.

Pentru a utiliza funcția Powerboost la ochiurile de gătit cu două circuite, trebuie să activați al doilea circuit de încălzire.

### Activarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Atingeți simbolul **b**. Afișajul **b** se aprinde. Funcția Powerboost este activată.

## Dezactivarea funcției Powerboost

1. Selectați ochiul de gătit.
2. Reglați o treaptă oarecare de preparare termică îndelungată. Afișajul  se stinge. Funcția Powerboost este dezactivată.

### Indicații




- Dacă nu dezactivați funcția Powerboost, aceasta se dezactivează automat după un anumit timp. Ochiul de gătit comută la loc, pe treapta de preparare termică 9.
- Țineți cont de faptul că uleiul și untura se încing rapid cu funcția Powerboost. Niciodată să nu lăsați procesul de preparare termică nesupravegheat. Uleiul și untura încinse se aprind rapid. Consultați capitolul Instrucțiuni de siguranță importante. → Pagina 46



## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu ajutorul sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor, împiedicați conectarea plitei de către copii.

### Pornirea și oprirea siguranței pentru copii

Plita trebuie să fie deconectată.

Conectarea: conectați plita de la întrerupătorul principal . Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Deconectarea: conectați plita de la întrerupătorul principal . Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Aparatul este deblocat.

### Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Cu această funcție, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat automat întotdeauna când opriți plita.

#### Pornirea și oprirea

În capitolul Setările de bază puteți citi cum să porniți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. → Pagina 53

## Funcții de timp

Există 3 funcții de timp diferite:




- Un ochi de gătit trebuie să se deconecteze automat
- Ceasul cu alarmă de bucătărie
- Cronometru

### O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

Introduceți durata pentru poziția de fierbere dorită. Poziția de fierbere se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

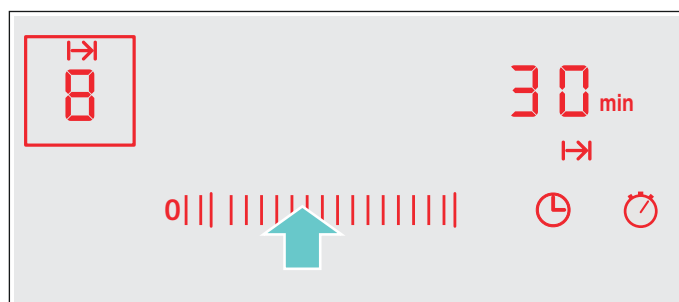
### Reglarea duratei de preparare

Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Atingeți de 2 ori simbolul  și după aceea selectați ochiul de gătit. Afișajul  se aprinde. Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.



2. În domeniul de setări, atingeți preșetarea dorită. Preșetările posibile sunt, de la stânga spre dreapta, 1, 2, 3.... până la 9 minute. Pe durata următoarelor 10 secunde, deplasați mâna pe domeniul de setări până când se atinge durata de preparare dorită.




Durata este cronometrată. Dacă ați reglat câte o durată de preparare pentru mai multe ochiuri de gătit, va fi afișată întotdeauna durata de preparare cea mai scurtă.

### Setare automată



Când atingeți preșetările de la 1 la 5 în domeniul de setări un timp mai lung, durata este redusă automat la un minut.

Când atingeți preșetările de la 6 la 9 în domeniul de setări un timp mai lung, durata este mărită automat la 99 de minute.

### După expirarea timpului

La expirarea duratei de preparare, ochiul de gătit se deconectează. Se emite un semnal și pe afișaj se aprinde intermitent  timp de 10 secunde. Afișajul I→ se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

### Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

Atingeți de 2 ori simbolul  și după aceea selectați ochiul de gătit. În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe .

#### Indicații



- Puteți regla o durată de preparare de până la 99 de minute.
- Când se termină ultimul minut dintr-o perioadă de timp, afișajului temporizatorului se schimbă din minute în secunde.

### Temporizatorul automat

Cu această funcție puteți să preselectați o durată de preparare pentru toate ochiurile de gătit. După fiecare conectare a unui ochi de gătit, va începe decrementarea duratei de preparare preselectate. Ochiul de gătit se deconectează automat după expirarea duratei de preparare reglate.

Din capitolul Setările de bază aflați modul de pornire a temporizatorului automat. → *Pagina 53*




**Indicație:** Puteți să modificați durata de preparare pentru un ochi de gătit sau puteți să deconectați temporizatorul automat pentru ochiul de gătit:

Atingeți de 2 ori simbolul  și după aceea selectați ochiul de gătit. În domeniul de setări modificați durata sau poziționați pe .



### Ceasul cu alarmă de bucătărie

Cu ajutorul ceasului cu alarmă de bucătărie puteți regla durate de timp de până la 99 de minute. El este independent de toate celelalte setări. Pentru activare, plita trebuie să fie conectată.


#### Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți simbolul . Se aprinde afișajul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.
2. Setări timpul dorit în domeniul de setări. După câteva secunde începe decrementarea timpului.

### După expirarea timpului

După expirarea timpului veți auzi un semnal și afișajul se va aprinde intermitent  timp de 10 secunde. Afișajul  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.



### Corectarea timpului


Selectați ceasul de bucătărie cu simbolul  și setați din nou.

### Funcția de cronometru

Funcția de cronometru indică timpul scurs de la activarea funcției.

Funcția de cronometru poate rula numai dacă este activată plita. Dacă se deconectează plita, se dezactivează și funcția de cronometru.

Funcția de cronometru se activează prin atingerea simbolului . Pe afișajul temporizatorului apare  și începe cronometrarea. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Funcția de cronometru se dezactivează printr-o nouă atingere a simbolului . Se stinge afișajul temporizatorului.

**Indicație:** Dacă pe lângă funcția de cronometru, se activează și o altă funcție de timp, setarea apare pentru 10 secunde pe afișajul temporizatorului. După aceea se afișează din nou funcția de cronometru.

## Deconectarea automată de siguranță

În cazul în care un ochi de gătit este conectat un timp mai îndelungat fără nicio modificare a setărilor, va fi activată limitarea automată a timpului.

Încălzirea ochiului de gătit se întrerupe. Pe afișajul ochiurilor de gătit se aprind intermitent, alternativ **FB** și afișajul pentru căldură reziduală **H/h**.



Afișajul se stinge dacă atingeți o suprafață de comandă oarecare. Puteți efectua noi setări.

Momentul în care devine activă limitarea timpului depinde de treapta de preparare termică setată (1 până la 10 ore).

## Funcția de menținere la cald



Funcția de menținere la cald este adecvată pentru topirea ciocolatei sau a untului și pentru menținerea la cald a preparatelor și a veselei

### Activarea funcției de menținere la cald

1. Atingeți simbolul .
2. Selectați ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .



Funcția de menținere la cald este activată.

## Dezactivarea funcției de menținere la cald

1. Atingeți simbolul .
  2. Selectați ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde .
- Funcția de menținere la cald este dezactivată.

## Protecția la ștergere

Dacă ștergeți panoul de comandă în timp ce plita este pornită, se pot modifica setările.

Pentru a evita acest lucru, plita dispune de o funcție de protecție la ștergere. Atingeți simbolul . Se emite un semnal sonor. Simbolul  se aprinde intens. Panoul de comandă este blocat timp de 30 secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

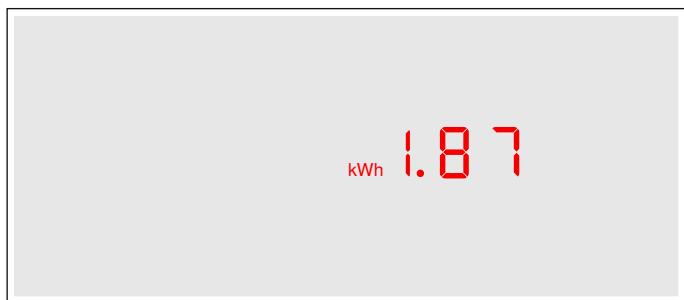
**Indicație:** Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți opri plita în orice moment.

## Afișajul consumului de energie

Cu această funcție puteți solicita afișarea consumului total de energie de la conectarea și până la deconectarea plitei.

După deconectare, consumul va fi afișat pentru 10 secunde în kilowați-oră, de ex. 1,87kWh.







Exactitatea afișajului depinde printre altele de calitatea tensiunii de la rețeaua de curent electric.



Afișajul nu este activat. Din capitolul Setările de bază puteți afla modul de activare a afișajului. → Pagina 53

## Setări de bază


Aparatul dvs. dispune de diverse setări de bază. Puteți adapta aceste setări la propriile obiceiuri.

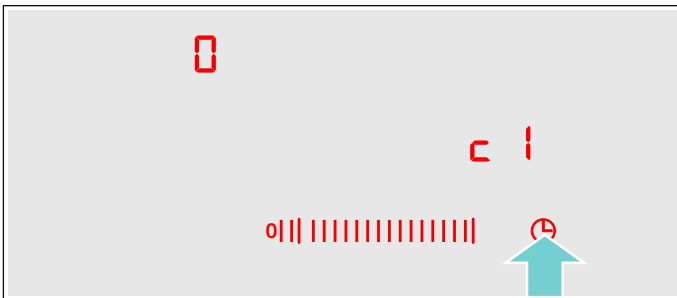
| Afișaj  | Funcția   |
|---|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Siguranța automată pentru copii</b>  |
|    | Deconectat.*  |
| <b>1</b>  | Conectat.   |
| <b>2</b>  | Siguranța manuală și automată pentru copii este deconectată.  |
| <b>c 2</b>  | <b>Semnal sonor</b>   |
|    | Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).            |
| <b>1</b>  | Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.   |
| <b>2</b>  | Este activat numai semnalul sonor de confirmare.  |
| <b>3</b>  | Sunt activate semnalul sonor de confirmare și semnalul de operare greșită.*   |
| <b>c 3</b>  | <b>Afișaj consum de energie (cereți informații despre tensiunea de rețea de la furnizorul dumneavoastră de energie electrică)</b> |
|   | Afișarea consumului deconectată.*   |
| <b>1</b>  | Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230V.  |
| <b>2</b>  | Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 400V.  |
| <b>3</b>  | Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220V.  |
| <b>4</b>  | Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240V.  |
| <b>c 5</b>  | <b>Temporizatorul automat</b>   |
|  | Deconectat.*  |
| <b>0 1:99</b>   | Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.  |
| <b>c 6</b>  | <b>Durata pentru semnalul sonor de final al temporizatorului</b>  |
| <b>1</b>  | 10 secunde.*  |
| <b>2</b>  | 30 de secunde   |
| <b>3</b>  | 1 minut.  |
| <b>c 7</b>  | <b>Activarea corpurilor de încălzire</b>  |
|  | Deconectat.   |
| <b>1</b>  | Conectat.   |
| <b>2</b>  | Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.*   |
| <b>c 0</b>  | <b>Readucerea la setarea de bază</b>  |
|  | Deconectat.*  |
| <b>1</b>  | Conectat.   |


\*Setare de bază


## Modificarea setărilor de bază

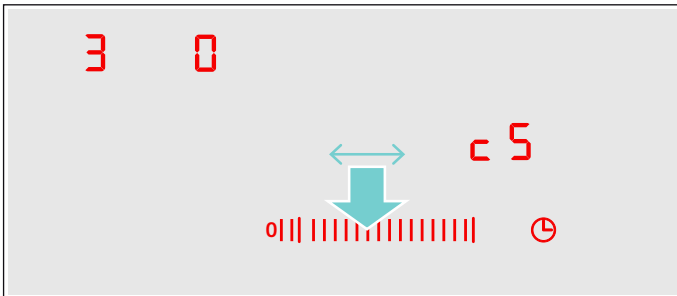
Plita trebuie să fie deconectată.


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



Apare **c |** și pe afișajul ochiurilor de gătit luminează .

3. Atingeți simbolul  până când apare afișajul dorit.
4. Setează valoarea dorită în domeniul de setări.



5. Atingeți simbolul  timp de 4 secunde. Setarea este activată.

### Deconectare

Pentru părăsirea setării de bază, deconectați plita de la întrerupătorul principal și setați din nou.

## Curățarea

Produse de curățare și de îngrijire adecvate puteți achiziționa de la unitatea service abilitată sau prin e-Shop.

### Placa vitroceramică

Curățați plita după fiecare utilizare. Astfel, resturile de la gătit nu se lipesc prin ardere.

Curățați plita abia după ce aceasta s-a răcit suficient.

Utilizați numai produse de curățat adecvate pentru placa vitroceramică. Acordați atenție indicațiilor de curățare de pe ambalaj.

Nu utilizați niciodată:

- detergent de vase pentru spălare manuală, nediluat
- soluție de curățat pentru mașina de spălat vase
- produse de curățare abrazive
- produse de curățare agresive precum spray de cuptoare sau produse pentru îndepărtarea petelor
- bureți care zgârie
- aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur

Murdăria pronunțată poate fi îndepărtată cel mai bine cu o răzuitoare pentru geamuri, disponibilă în comerț. Respectați recomandările producătorului.

O răzuitoare adecvată pentru geamuri puteți procura și de la unitatea de service abilitată sau în e-shop-ul firmei noastre.

Cu bureți speciali pentru curățarea plăcii vitroceramice, obțineți rezultate bune de curățare.

### Cadrul plitei

Pentru a evita deteriorări la cadrul plitei, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Utilizați numai soluție caldă de apă cu detergent.
- Spălați temeinic lavetele noi, înainte de utilizare.
- Nu utilizați substanțe caustice sau abrazive.
- Nu folosiți răzuitoare.



## Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

În cazul în care apare o defecțiune, aceasta este deseori din cauze minore. Înainte de a chema unitatea de service abilitată, acordați atenție indicațiilor din tabele.

Sistemul electronic al plitei dumneavoastră se află sub panoul de comandă. Din diverse cauze, temperatura din această zonă poate crește puternic.

Pentru ca sistemul electronic să nu se supraîncălzească, atunci când este necesar, ochiurile de gătit se deconectează automat. Afișajul **F2**, **F4**, sau **F5** apare alternativ cu indicatorul căldurii reziduale **H** sau **h**.

| Afișaj   | Eroare  | Măsură   |
|--|---|--|
| Niciuna  | Este întreruptă alimentarea cu curent electric.   | Verificați siguranța aparatului la tablou. Verificați cu ajutorul altor aparate electronice dacă s-a produs o pană de curent.  |
| Toate afișajele se aprind intermitent  | Panoul de comandă este ud sau se află un obiect pe el.  | Uscați panoul de comandă sau îndepărtați obiectul.   |
| <b>F2</b>  | Pe mai multe ochiuri de gătit s-a gătit un timp mai lung, la o putere mare. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat. | Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F2</b> , sistemul electronic s-a răcit suficient. Puteți continua gătitul.  |
| <b>F4</b>  | În ciuda deconectării prin <b>F2</b> , sistemul electronic a continuat să se încălzească. Din acest motiv au fost deconectate toate ochiurile de gătit. | Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F4</b> , puteți continua gătitul.   |
| <b>F5</b> și treapta de gătit se aprind intermitent și alternativ. Se aude un semnal sonor | Avertizare: în zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Sistemul electronic riscă să se supraîncălzească.                                     | Îndepărtați oala. Indicatorul erorilor se stinge la scurt timp după aceea. Puteți continua gătitul.  |
| <b>F5</b> și semnalul sonor  | În zona panoului de comandă se află o oală fierbinte. Pentru protejarea sistemului electronic, ochiul de gătit a fost deconectat.                       | Îndepărtați oala. Așteptați un timp. Atingeți o suprafață de comandă oarecare. Când se stinge <b>F5</b> , puteți continua gătitul.   |
| <b>F8</b>  | Ochiul de gătit a funcționat un timp prea îndelungat și s-a deconectat.   | Puteți reconecta ochiul de gătit imediat.  |
| <b>dE</b> Ochiurile de gătit nu încălzesc  | Este activat modul Demo   | Dezactivarea modului Demo: deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică timp de 30 de secunde (decuplați siguranța de la tabloul electric sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). În următoarele 3 minute atingeți o suprafață de comandă la întâmplare. Modul Demo se dezactivează. |

### Mesajul E pe afișaje

Dacă pe afișaje apare un mesaj de eroare cu "E", de exemplu, E0111, deconectați aparatul și reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament singular, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apălați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

## Serviciul pentru clienți

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

### Numărul E și numărul FD

Când vă adresați unității service abilitate, vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD ale aparatului. Plăcuța de tip cu numerele se găsește în actele aparatului.

Țineți cont de faptul că în cazul unei erori de operare, verificarea de către un tehnician din unitatea service abilitată nu este gratuită, nici dacă vă aflați în timpul perioadei de garanție.

### **Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune**

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

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dvs.

## Preparate de verificare

Acest tabel a fost întocmit pentru institute de verificare pentru a facilita testarea aparatelor noastre.

Datele din tabel se referă la setul nostru de veselă accesoriu de la Schulte-Ufer (set de 4 oale pentru plite cu inducție HZ 390042) cu următoarele dimensiuni:

- Cratiță cu coadă Ø 16 cm, 1,2 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm

- Cratiță Ø 16 cm, 1,7 l, pentru poziția de fierbere cu un circuit de Ø 14,5 cm
- Cratiță Ø 22 cm, 4,2 l, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm
- Tigaie Ø 24 cm, pentru poziția de fierbere de Ø 18 cm sau Ø 17 cm

| Preparate de verificare  | Încălzire / începerea fierberii  |  |       | Preparare termică îndelungată  |       |
|--|----------------------------------|--|-------|--|-------|
|  | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)                         | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată   | Capac |
| <b>Topirea ciocolatei</b>  |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală cu coadă  |                                  |  |       |  |       |
| Glazură de ciocolată (de ex. Dr. Oetker amăruie, 150 g) pe ochiul cu diametru Ø 14,5 cm                                  | -                                | -  | -     | 1.   | Nu    |
| <b>Încălzirea și menținerea la cald a tocanei de linte</b>   |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală   |                                  |  |       |  |       |
| <b><i>Tocăniță de linte conform DIN 44550</i></b>  |                                  |  |       |  |       |
| Temperatura inițială 20° C   |                                  |  |       |  |       |
| Cantitatea 450 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm   | 9                                | cca. 2:00 fără amestecare                | Da    | 1.   | Da    |
| Cantitate: 800 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm  | 9                                | cca. 2:00 fără amestecare                | Da    | 1.   | Da    |
| <b><i>Tocăniță de linte ca produs la conservă</i></b>  |                                  |  |       |  |       |
| de ex. tocană de linte în terină cu cârnăciori de la Erasco:   |                                  |  |       |  |       |
| Temperatura inițială 20° C   |                                  |  |       |  |       |
| Cantitatea 500 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm   | 9                                | cca. 2:00<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da    | 1.   | Da    |
| Cantitate: 1000 g pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau 17 cm   | 9                                | cca. 2:30<br>(amestecare după cca. 1:30) | Da    | 1.   | Da    |
| <b>Prepararea sub temperatura de clocotire a sosului Bechamel</b>  |                                  |  |       |  |       |
| Veselă: oală cu coadă  |                                  |  |       |  |       |
| Temperatura laptelui: 7° C   |                                  |  |       |  |       |
| Rețetă: 40 g unt 40 g făină, 0,5 l lapte (3,5% grăsime) și un praf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm | g <sup>2</sup>                   | cca. 5:20                                | Nu    | 1, 1,3   | Nu    |
|  |                                  |  |       | <sup>1</sup> Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți rântașul timp de 3 minute                        |       |
|  |                                  |  |       | <sup>2</sup> Adăugați laptele la rântaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu                |       |
|  |                                  |  |       | <sup>3</sup> După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu |       |

| Preparate de verificare  | Încălzire / începerea fierberii  |   |       | Preparare termică îndelungată             |       |
|--|----------------------------------|---|-------|---|-------|
|  | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)  | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată  | Capac |
| <b>Prepararea orezului cu lapte - preparare termică îndelungată cu capac</b>   |                                  |   |       |   |       |
| Veselă: oală   |                                  |   |       |   |       |
| Temperatura laptelui: 7° C   |                                  |   |       |   |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                | 9                                | cca. 6:45<br>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute | Nu    | 2   | Da    |
|  |                                  |   |       | După 10 minute amestecați orezul cu lapte |       |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                                | cca. 7:20<br>Încălziți laptele până când acesta începe să se umfle. Comutați înapoi pe treapta de preparare termică îndelungată și adăugați în lapte orez, zahăr și sare<br>Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute | Nu    | 2   | Da    |
|  |                                  |   |       | După 10 minute amestecați orezul cu lapte |       |
| <b>Prepararea orezului cu lapte - preparare îndelungată fără capac</b>   |                                  |   |       |   |       |
| Veselă: oală   |                                  |   |       |   |       |
| Temperatura laptelui: 7° C   |                                  |   |       |   |       |
| Rețetă: 190 g orez cu bob rotund, 90 g zahăr, 750 ml lapte (3,5% grăsime) și 1 g sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø 14,5 cm                | 9                                | cca. 7:30<br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute                   | Nu    | 2   | Nu    |
| Rețetă: 250 g orez cu bob rotund, 120 g zahăr, 1 l lapte (3,5% grăsime) și 1,5 g sare, pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                                | cca. 8:00<br>Adăugați orezul, zahărul și sarea în lapte și încălziți-le amestecând continuu. Când laptele atinge temperatura de cca. 90°C comutați la loc pe treapta de preparare îndelungată. Lăsați să fiarbă cca. 50 de minute                   | Nu    | 2   | Nu    |
| <b>Fierberea orezului</b>  |                                  |   |       |   |       |
| Veselă: oală   |                                  |   |       |   |       |
| Temperatura apei 20° C   |                                  |   |       |   |       |
| Rețetă conform DIN 44550:  |                                  |   |       |   |       |
| 125 g orez cu bobul lung 300 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 14,5 cm   | 9                                | cca. 2:48   | Da    | 2   | Da    |

| Preparate de verificare  | Încălzire / începerea fierberii  |   |       | Preparare termică îndelungată                |       |
|--|----------------------------------|---|-------|--|-------|
|  | Treapta de începere a preparării | Durata (min:sec)                            | Capac | Treapta de preparare termică îndelungată     | Capac |
| <b>Rețetă conform DIN 44550:</b>   |                                  |   |       |  |       |
| 250 g orez cu bobul lung 600 g apă și un vârf de sare pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 sau 17 cm  | 9                                | cca. 3:15                                   | Da    | 2.   | Da    |
| <b>Prăjirea fripturilor de pulpă de porc</b>   |                                  |   |       |  |       |
| Veselă: tigaie   |                                  |   |       |  |       |
| Temperatura inițială a bucăților de pulpă: 7° C  |                                  |   |       |  |       |
| Cantitate: 3 bucăți de pulpă (greutate totală circa 300 g, grosime circa 1 cm) 15 g ulei de floarea soarelui pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm                         | 9                                | cca. 2:40                                   | Nu    | 7  | Nu    |
| <b>Prăjirea clătitelor</b>   |                                  |   |       |  |       |
| Veselă: tigaie   |                                  |   |       |  |       |
| Rețetă conform DIN EN 60350-2  |                                  |   |       |  |       |
| Cantitate: 55 ml aluat per clătită pentru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm   | 9                                | cca. 2:40                                   | Nu    | 6 sau a 6-a în funcție de gradul de rumenire | Nu    |
| <b>Prăjirea cartofilor pai congelați</b>   |                                  |   |       |  |       |
| Veselă: oală   |                                  |   |       |  |       |
| Cantitate: 1,8 kg ulei de floarea soarelui, per porție: 200 g de cartofi prăjiți congelați (de exemplu cartofi McCain 123 Original) printru ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18 cm sau de 17 cm | 9                                | Până când temperatura uleiului atinge 180°C | Nu    | 9  | Nu    |

Dacă se fac probe cu ochiul de gătit cu diametrul Ø de 18cm cu puterea nominală de 1500 W, timpul de gătit se prelungește cu cca. 20% și treapta de preparare termică îndelungată se prelungește cu o treaptă.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján  
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG  
Produit de BSH Hausgeräte GmbH sous licence Siemens AG  
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ



9000995699  
961028