

SIEMENS



Főzőfelület

Płyta grzejna

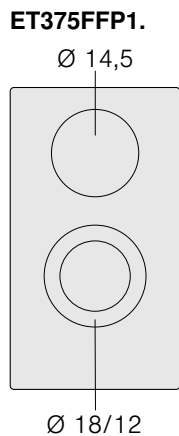
Plitã

ET375FFP1.

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

hu	Használati utasítás	2
pl	Instrukcja obsługi	15
ro	Instrucțiuni de utilizare	29

Register  
your  
product  
online



## Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>3</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>3</b>
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>4</b>
	Áttekintés .....	4
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>4</b>
	Energiatakarékossági ötletek .....	4
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....	4
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>5</b>
	Kezelőfelület .....	5
	Főzőhelyek .....	5
	Maradék hő-kijelzés .....	5
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>6</b>
	Főzőfelület be- és kikapcsolása .....	6
	Főzőhely beállítása .....	6
	Főzési táblázat .....	6
	<b>PowerBoost funkció</b> .....	<b>7</b>
	Powerboost funkció bekapcsolása .....	7
	Powerboost funkció kikapcsolása .....	7
	<b>Gyerekzár</b> .....	<b>8</b>
	Gyerekzár be- és kikapcsolása .....	8
	Automatikus gyerekzár .....	8
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>8</b>
	A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia .....	8
	Automatikus időzítés .....	8
	Konyhai óra .....	9
	Stopperóra funkció .....	9

	<b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....	<b>9</b>
	<b>Törlési védelem</b> .....	<b>9</b>
	<b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....	<b>9</b>
	<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>9</b>
	Alapbeállítások megváltoztatása .....	10
	<b>Tisztítás</b> .....	<b>10</b>
	Üvegkerámia .....	10
	A főzőfelület kerete .....	10
	<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....	<b>11</b>
	E-üzenet a kijelzésekben .....	11
	<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>12</b>
	E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) ..	12
	<b>Próbaételek</b> .....	<b>12</b>

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

### Energiatakarékosági 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 idő esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

### Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

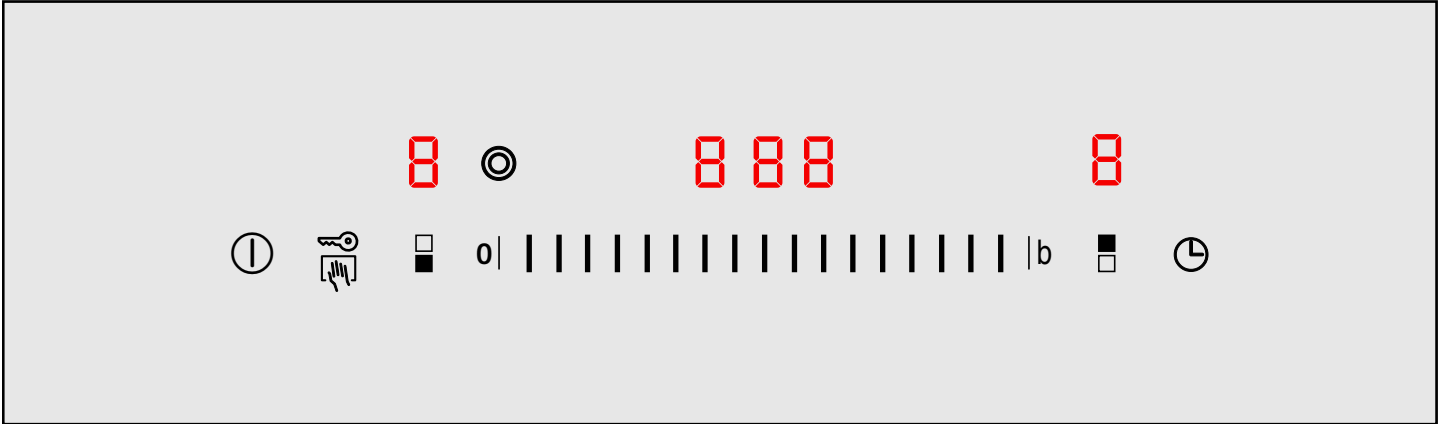


Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

## A készülék megismerése

A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

### Kezelőfelület



Kijelzések	
1-9	Főzési fokozatok
H/h	Maradékhő
b	Powerboost funkció
88	Időzítés

Kezelőfelületek	
	Főkapcsoló
	Gyerekszár
	Törlési védelem
	Főzőhely-kiválasztás
0	Beállítási tartomány
	Zónabekapcsolás
	Időzítés
b	Powerboost funkció

### Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- 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
	Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a  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  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a  főzésifokozat-kijelzők világítanak. A főzőfelület üzemkész.

#### Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a főzésifokozat-kijelzők 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

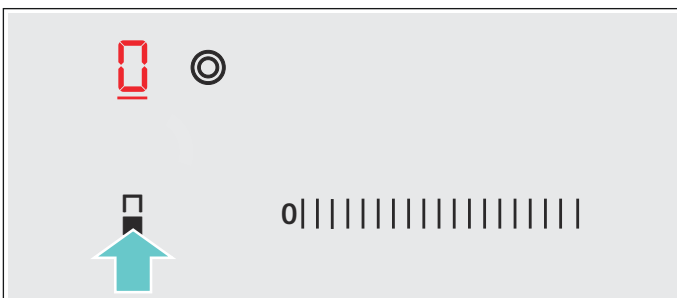
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ezt egy pont jelöli.

#### Főzési fokozat beállítása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Érintse meg a  szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít a , a főzésifokozat-kijelző alatt világít a .




2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot.



A főzési fokozat megváltoztatása: Válassza ki a főzőhelyet, és a beállítási tartományban állítsa be a kívánt főzési fokozatot.

#### Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a  szimbólummal 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 étel 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. → 4. oldal

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1-1.	-
Vaj, méz, zselatin	1-2	-
<b>Melegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Téj**	1-2.	-
Virsli melegítése vízben**	3-4	-
<b>Kiolvasztás és melegítés</b>		
Mélyhűtött spenót	2-3.	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	2-3.	20-30 perc
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Gombóc	4-5.*	20-30 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szósok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert szósok, 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.-2.	35-45 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3.-4.	15-60 perc
Zöldségek	2.-3.	10-20 perc
Zöldség, mélyhűtött	3.-4.	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.-3.	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.	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 csikokban, ázsiai módra	7.-8.	15-20 perc
Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan süsse
Omlett	3.-4.	folyamatosan süsse
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		
*** Többször fordítsa meg		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzés időtartama percben
<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 sörtésztában	5-6	-
Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztában, tempura	5-6	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	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

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

### Powerboost funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. 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. → 3. oldal

## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 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. → 9. oldal

## időfunkciók

A készülék 3 különböző időfunkcióval rendelkezik:




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

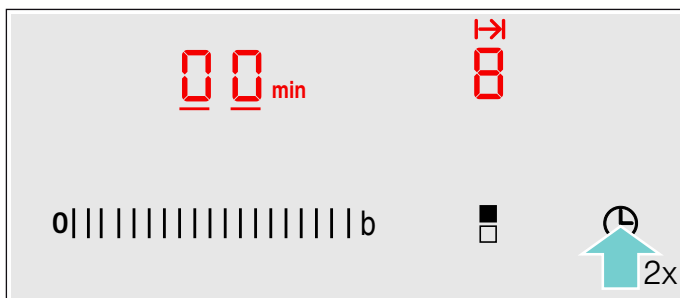
### A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

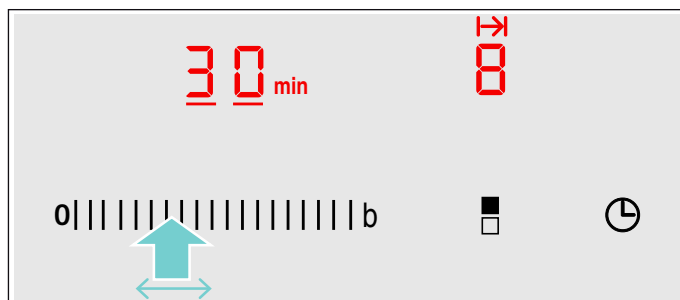
#### Időtartam beállítása

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg kétszer a  szimbólumot. A  kijelzés világít. Az időzítékijelzőn  perc világít.



3. Érintse meg a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3 ... 10 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 kiválasztott főzőhelyhez tartozó 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 6-10 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

Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg kétszer a  szimbólumot. 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. → 9. oldal

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



Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg kétszer a  szimbólumot. 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.



### A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  kijelző nem világít. Az időzítéskijelzőn **00 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



Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  kijelző nem világít. A beállítási tartományban 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.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  kijelző nem világít. Az időzítéskijelzőn megjelenik a . Érintse meg a beállítási tartományt egy tetszőleges helyen, erre elkezdődik az időszámlálás. Az első percben a másodpercek jelennek meg, utána a percek.

Kikapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a  kijelző nem világít. Érintse meg a beállítási tartományt újra egy tetszőleges helyen. Az időzítéskijelző kialszik.

## 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).

## 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 világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

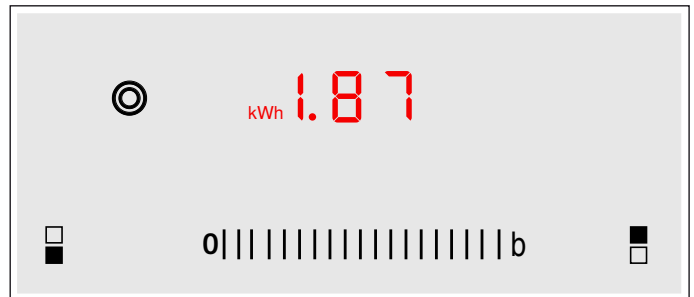
**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja.

## 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. → 9. oldal

## Alapbeállítások

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

Kijelzés	Funkció
	<b>Automatikus gyerekszár</b>
	Kikapcsolva.*
	Bekapcsolva.
	A kézi és az automatikus gyerekszár kikapcsolva.
	<b>Hangjelzés</b>
	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).
	Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.


\*Alapbeállítás

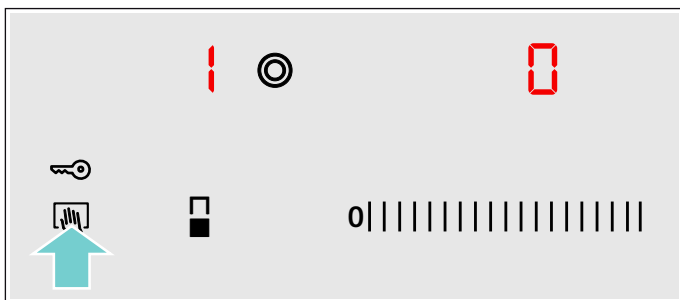
Kijelzés	Funkció
2	Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.
3	Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*
<b>c3</b>	<b>Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)</b>
0	Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*
1	Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.
3	Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.
4	Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.
<b>c5</b>	<b>Automatikus időzítés</b>
00	Kikapcsolva.*
0 1:99	Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.
<b>c6</b>	<b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b>
1	10 másodperc.*
2	30 másodperc
3	1 perc.
<b>c7</b>	<b>A fűtőtestek hozzákapcsolása</b>
0	Kikapcsolva.
1	Bekapcsolva.
2	Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.*
<b>c9</b>	<b>A főzőhely kiválasztásának ideje</b>
0	Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.*
1	Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercen belül beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet.
<b>c0</b>	<b>Visszaállítás alapbeállításra</b>
0	Kikapcsolva.*
1	Bekapcsolva.

\*Alapbeállítás


## Alapbeállítások megváltoztatása

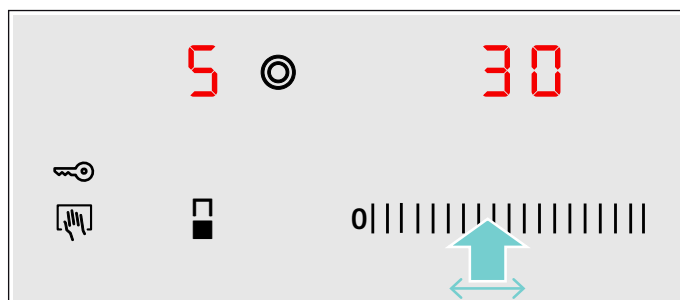
A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.


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



A bal kijelzőn felváltva villog a **c** és a **i**, a jobb kijelzőn világít a **0**.

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 égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószert
- súrolószert
- agresszív tisztítószert, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy feltöltővel
- 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 túlmelegedhet.	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					
Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint					
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
Lencsefőzelék konzervből					
pl. Erasco lencseterrin virslivel:					
Kezdő hőmérséklet 20 °C					
Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez	9	kb. 2:00 (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 (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 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. 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 A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót. 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 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

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 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.

# Spis treści

	<b>Używanie zgodne z przeznaczeniem</b> . . . . .	16
	<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	16
	<b>Przyczyny uszkodzeń</b> . . . . .	17
	Przegląd . . . . .	17
	<b>Ochrona środowiska</b> . . . . .	17
	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii . . . . .	17
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego . . . . .	17
	<b>Informacje na temat urządzenia</b> . . . . .	18
	Panel sterowania . . . . .	18
	Pola grzewcze . . . . .	18
	Wskaźnik ciepła resztkowego . . . . .	18
	<b>Obsługa urządzenia</b> . . . . .	19
	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej . . . . .	19
	Nastawianie pola grzewczego . . . . .	19
	Tabela gotowania . . . . .	19
	<b>Funkcja PowerBoost</b> . . . . .	21
	Włączanie funkcji Powerboost . . . . .	21
	Wyłączanie funkcji Powerboost . . . . .	21
	<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> . . . . .	21
	Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi . . . . .	21
	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi . . . . .	21
	<b>Funkcje zegara</b> . . . . .	21
	Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie . . . . .	21
	Automatyczny timer . . . . .	22
	Minutnik . . . . .	22
	Funkcja stopera . . . . .	22
	<b>Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa</b> . . . . .	22
	<b>Blokada ustawień</b> . . . . .	22
	<b>Wskaźnik zużycia energii</b> . . . . .	23
	<b>Ustawienia podstawowe</b> . . . . .	23
	Zmiana ustawień podstawowych . . . . .	24
	<b>Czyszczenie</b> . . . . .	24
	Ceramika szklana . . . . .	24
	Rama płyty grzewczej . . . . .	24
	<b>Co robić w razie usterki?</b> . . . . .	25
	Komunikat z E na wyświetlaczach . . . . .	25

	<b>Serwis</b> . . . . .	26
	Numer produktu (E-Nr.) i data produkcji (FD). . . . .	26
	<b>Potrawy testowe</b> . . . . .	26

---

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-eshop.com**



## 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 nagzewają. 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 "podskażyć". 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 wykipiały	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.
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 zagłębienie 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.

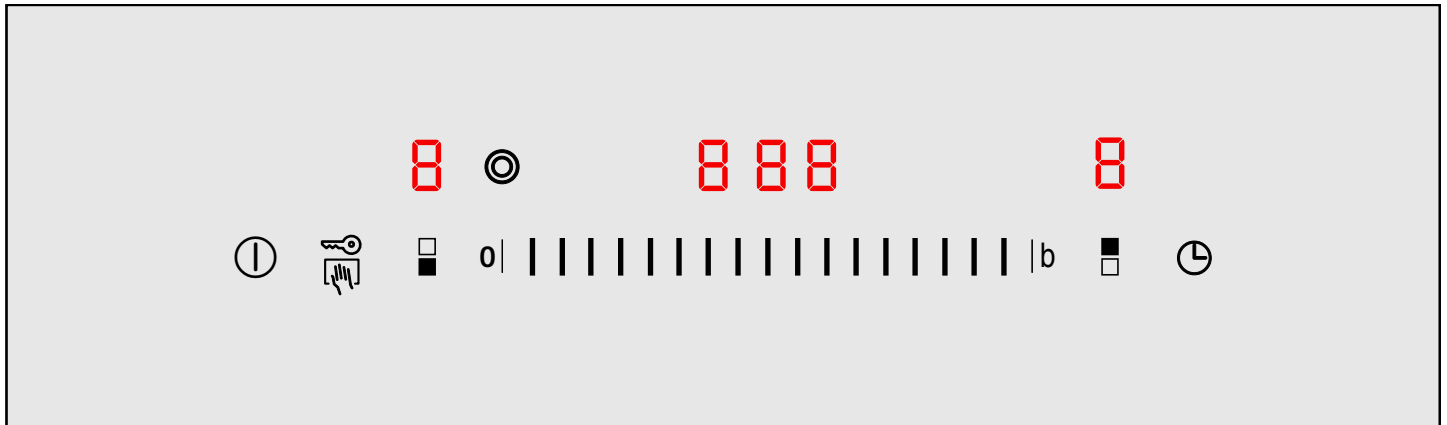


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie 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

Wymiary pól grzewczych można znaleźć w opisie typu.  
→ Strona 2

### Panel sterowania






Wskaźniki	
1-9	Stopnie mocy grzania
H/h	Ciepło resztkowe
b	Funkcja PowerBoost
88	Timer

Powierzchnie obsługi	
	Włącznik główny
	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Blokada ustawień
	Wybór pola grzewczego
	Strefa ustawień
	Włączanie stref
	Timer
	Funkcja PowerBoost

#### Wskazówki

- Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.
- 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 wyłączanie
	Pole jednostrefowe
	Pole dwustrefowe
	Wybrać pole grzewcze, 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 i wyłączanie 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 wyłączanie płyty grzewczej

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

#### Włączanie

Dotknąć symbolu ①. Rozlega się sygnał. Świeci się lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki stopnia mocy grzania ②. Płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

#### Wyłączanie

Dotykać symbolu ①, aż zgaśnie lampka kontrolna nad włącznikiem głównym oraz wskaźniki stopnia mocy grzania. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne 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

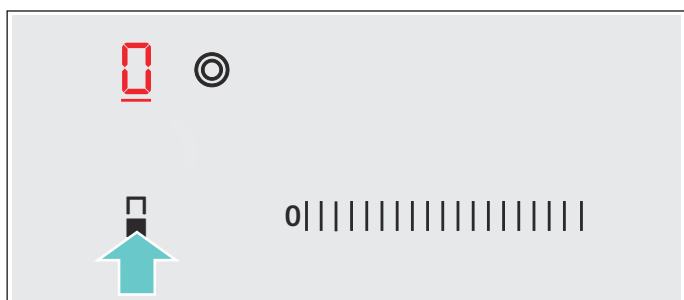
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

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

#### Nastawianie stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

1. Dotknąć symbolu ③, aby wybrać pole grzejne. Na wskaźniku stopnia mocy grzania świeci się ④, pod wskaźnikiem stopnia mocy grzania świeci się ⑤.



2. W strefie nastawiania ustawić żądany stopień mocy grzania.



Zmiana stopnia mocy grzania:

Wybrać pole grzewcze i w strefie nastawiania nastawić żądany stopień mocy grzania.

#### Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze za pomocą symbolu ③. 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 17

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1-1.	-
Masło, miód, żelatyna	1-2	-
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw</b>		
Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1.-2.	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	-
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		
*** Często obracać		

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak mrożony	2.-3.	10-20 min
Gulasz mrożony	2.-3.	20-30 min
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Kluski, knedle	4.-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.-2.	35-45 min
Ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min
Gotowane ziemniaki	4-5	15-25 min
Potrawy mączne, makarony	6-7*	6-10 min
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3.-4.	15-60 min
Warzywa	2.-3.	10-20 min
Warzywa, mrożone	3.-4.	10-20 min
Gotowanie w szybkowarze	4-5	-
<b>Duszenie</b>		
Zrazy zawijane	4-5	50-60 min
Pieczeń duszona	4-5	60-100 min
Gulasz	2.-3.	50-60 min
<b>Pieczenie z małą ilością oleju**</b>		
Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min
Sznyceł, 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.	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
Scampi i krewetki	7-8	4-10 min
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		
*** Często obracać		

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Podsmażanie warzyw, świeżych grzybów	7-8	10-20 min
Warzywa, mięso w paski na sposób azjatycki	7.-8.	15-20 min
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min
Naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
Omlet	3.-4.	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 16*


## 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: dotykać symbolu  przez ok. 4 sekundy. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: dotykać symbolu  przez ok. 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 23*

## Funkcje zegara

Występują 3 różne funkcje zegara:



- Automatyczne wyłączenie się pola grzewczego
- Minutnik
- Stoper

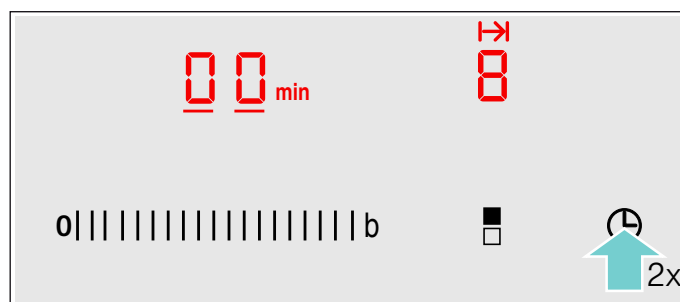
### Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

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

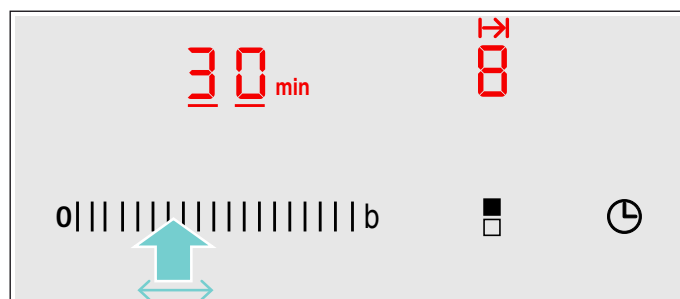
### Nastawianie czasu trwania

Pole grzejne musi być włączone.

1. Nastawić stopień mocy grzania.
2. Dotknąć symbolu  2 razy. Wskaźnik  świeci się. Na wskaźniku timera świeci się **00 min**.



3. W strefie nastawiania wybrać przez dotknięcie żądane ustawienie wstępne. Możliwe ustawienia wstępne przewidują od lewej do prawej strony 1, 2, 3..... do 10 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 grzejnych, wyświetlany jest zawsze czas wybranego pola grzejnego.

## 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 10 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na 99 minut.

### Po upływie nastawionego czasu

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

### Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu  2 razy. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na .



### 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 wyłączy się automatycznie.




W jaki sposób włączyć automatyczny timer, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe. → Strona 23

**Wskazówka:** Możliwa jest zmiana czasu trwania lub wyłączenie automatycznego timera dla danego pola grzewczego:  
Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu  2 razy. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub ustawić na .



## Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.



### Nastawianie minutnika

1. Dotykać symbolu  tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik . Na wskaźniku timera świeci się  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 . Miga wskaźnik . Dotknąć dowolnego symbolu. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.




### Korekta nastawionego czasu



Dotykać symbolu  tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik . W strefie nastawiania dostosować ustawienie.

## 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.

Dotykać symbolu  tyle razy, aż wskaźnik  się zaświeci. Na wskaźniku timera pojawi się . Dotknąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu, a rozpocznie się odmierzenie czasu. W pierwszej minucie są pokazywane sekundy, następnie minuty.

Wyłączanie: dotykać symbolu  tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik . Ponownie dotknąć strefę nastawiania w dowolnym miejscu. Wskazanie timera zgaśnie.

## 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).

## Blokada ustawień

Jeśli podczas wycierania pulpitu obsługi płyta grzejna jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta wyposażona jest w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Symbol  świeci się. Pulpit obsługi jest zablokowany na 30 sekund. Można wytrzeć pulpit obsługi bez zmiany ustawień.

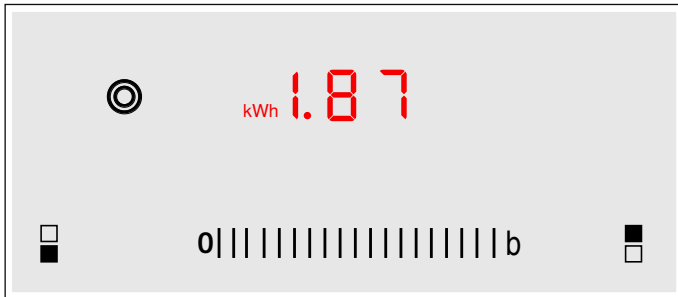
**Wskazówka:** Włacznik główny nie jest objęty funkcją blokady ustawień. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.

## 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 23*

## 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>
0	Wyłączone.*
1	Włączone.
2	Manualne i automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.
<b>c 2</b>	<b>Sygnał</b>
0	Sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi są wyłączone (sygnał włącznika głównego pozostaje włączony).
1	Włączony tylko sygnał błędnej obsługi.
2	Włączony tylko sygnał potwierdzający.
3	Włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
<b>c 3</b>	<b>Wskaźnik zużycia energii (o napięcie sieciowe dowiedzieć się u dostawcy prądu)</b>
0	Wskaźnik zużycia energii jest wyłączony.*
1	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 230V.
3	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 220V.
4	Wskaźnik zużycia energii przy napięciu sieciowym 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automatyczny timer</b>
00	Wyłączone.*
0 1-99	Czas, po upływie którego wyłączają się pola grzewcze.
<b>c 6</b>	<b>Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu</b>
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Włączenie elementu grzewczego</b>
0	Wyłączone.
1	Włączone.
2	Ostatnie ustawienie przed wyłączeniem pola grzewczego.*
<b>c 9</b>	<b>Czas wyboru pola grzewczego</b>
0	Nieograniczony: w każdej chwili można nastawić ostatnio wybrane pole grzewcze bez dokonywania nowego wyboru.*
1	Ostatnio wybrane pole grzewcze można nastawić w ciągu 10 sekund po dokonaniu wyboru, po upływie tego czasu trzeba ponownie wybrać pole grzewcze przed ustawianiem.

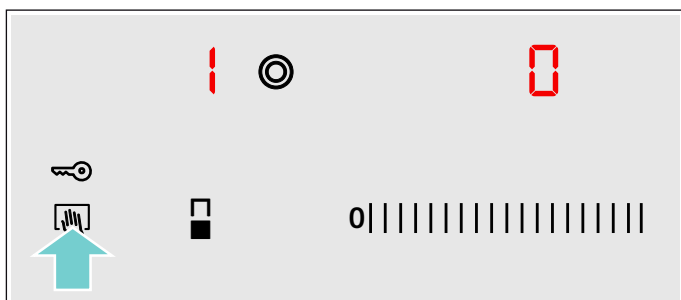
\*Ustawienie podstawowe




Wskaźnik	Funkcja
	Przywrócenie ustawień podstawowych
	Wyłączone.*
	Włączone.
*Ustawienie podstawowe	


## Zmiana ustawień podstawowych

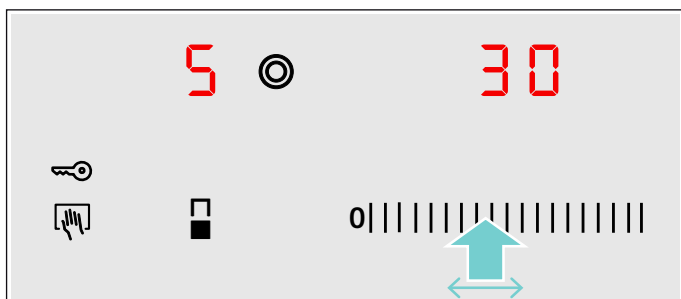
Płyta grzewcza musi być wyłączona.


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



Na wyświetlaczu po lewej stronie miga na zmianę  i , a na wyświetlaczu po prawej stronie świeci się .

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.

## Wyłączanie

Aby opuścić ustawienia podstawowe, należy wyłączyć płytę grzewczą 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 wyplukać.
- 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 wyłączone. 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 ostygł. 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					
Zupa z soczewicy zgodnie z normą DIN 44550					
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
Zupa z soczewicy z puszki					
np. zupa z soczewicy z kielbaskami firmy Erasco:					
Temperatura początkowa 20 °C					
Ilość 500 g na pole grzejne Ø 14,5 cm	9	ok. 2:00 (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 (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 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	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.

# Cuprins

	<b>Folosire conform destinației</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Cauzele avariilor</b> . . . . .	<b>31</b>
	Vedere de ansamblu . . . . .	31
	<b>Protecția mediului</b> . . . . .	<b>31</b>
	Recomandări pentru economisirea energiei. . . . .	31
	Evacuarea ecologică . . . . .	31
	<b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .	<b>32</b>
	Panoul de comandă. . . . .	32
	Ochiuri de gătit. . . . .	32
	Indicatorul căldurii reziduale. . . . .	32
	<b>Utilizarea aparatului</b> . . . . .	<b>33</b>
	Conectarea și deconectarea plitei . . . . .	33
	Setarea ochiului de gătit . . . . .	33
	Tabel de preparare . . . . .	33
	<b>Funcția PowerBoost</b> . . . . .	<b>35</b>
	Activarea funcției Powerboost . . . . .	35
	Dezactivarea funcției Powerboost . . . . .	35
	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . .	<b>35</b>
	Pornirea și oprirea siguranței pentru copii . . . . .	35
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor . . . . .	35
	<b>Funcții de timp</b> . . . . .	<b>35</b>
	O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat . . . . .	35
	Temporizatorul automat . . . . .	36
	Ceasul cu alarmă de bucătărie . . . . .	36
	Funcția de cronometru . . . . .	36
	<b>Deconectarea automată de siguranță</b> . . . . .	<b>36</b>
	<b>Protecția la ștergere</b> . . . . .	<b>36</b>
	<b>Afișajul consumului de energie</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Setări de bază</b> . . . . .	<b>37</b>
	Modificarea setărilor de bază. . . . .	38
	<b>Curățarea</b> . . . . .	<b>38</b>
	Placa vitroceramică . . . . .	38
	Cadrul plitei . . . . .	38
	<b>Ce-i de făcut în caz de defecțiune?</b> . . . . .	<b>39</b>
	Mesajul E pe afișaje. . . . .	39

	<b>Serviciul pentru clienți</b> . . . . .	<b>40</b>
	Numărul E și numărul FD . . . . .	40
	<b>Preparate de verificare</b> . . . . .	<b>40</b>

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



## 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.

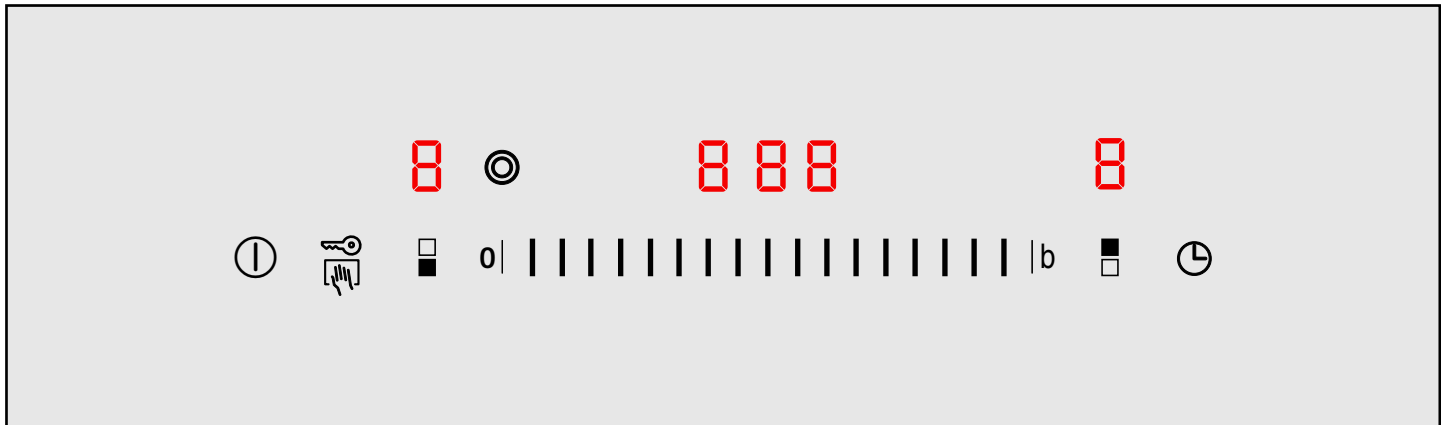


Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.









## Familiarizarea cu aparatul

Dimensiunilor plitelor se găsesc în prezentarea generală a tipurilor. → *Pagina 2*

### Panoul de comandă






Afișaje	
1-9	Trepte de preparare termică
H/h	Căldură reziduală
b	Funcția Powerboost
88	Temporizator

Panourile de comandă	
	Înterupătorul principal
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor
	Protecție la ștergere
	Selecție ochi de gătit
	Domeniul de setări
	Conectarea zonelor
	Temporizator
	Funcția Powerboost

#### Indicații

- Când atingeți un simbol, funcția corespunzătoare va fi activată.
- Păstrați suprafețele de comandă întotdeauna uscate. Umiditatea afectează funcționarea.
- Nu trageți nicio oală în apropierea afișajelor și senzorilor. Sistemul electronic se poate supraîncălzi.

### Ochiuri de gătit

Ochi de gătit	Conectare și deconectare
	Ochi de gătit cu un circuit
	Ochi de gătit cu două circuite
	Selectați ochiul de gătit, atingeți simbolul 
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 ①. Se emite un semnal sonor. Se aprind lampa indicatoare de deasupra întrerupătorului principal și afișajele treptelor de preparare termică ②. Plita este disponibilă pentru funcționare.

#### Oprire

Atingeți simbolul ① până când lampa indicatoare de deasupra întrerupătorului principal și afișajele treptelor de preparare termică se sting. Toate ochiurile de gătit sunt deconectate. Indicatorul de căldură reziduală rămâne aprins până când ochiurile de gătit se răcesc suficient.

#### Indicații

- Plita 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 o reconectați în acest interval, plita 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 este marcată cu un punct.

### Setarea treptei de preparare termică

Plita trebuie să fie conectată.

- Atingeți simbolul ③ pentru a selecta ochiul de gătit. Pe afișajul treptelor de preparare termică se aprinde ④, sub afișajul treptelor de preparare termică se aprinde ⑤.



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



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 ochiul de gătit cu ajutorul simbolului ③. Setați în domeniul de setări 0. 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 31

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
<b>Topire</b>		
Ciocolată, glazură	1-1.	-
Unt, miere, gelatină	1-2	-
<b>Încălzire și menținere la cald</b>		
Tocană (de ex. tocană de linte)	1-2	-
Lapte**	1-2.	-
Încălzirea în apă a cârnăciorilor**	3-4	-
* Preparare termică îndelungată fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
<b>Decongelare și încălzire</b>		
Spanac congelat	2-3.	10-20 min.
Gulaș congelat	2-3.	20-30 min.
<b>Preparare în lichid sub temperatura de clocotire, fierbere la foc mic</b>		
Găluști, perișoare	4-5.*	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	1-2.	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	3-4.	15-60 min.
Legume	2-3.	10-20 min.
Legume, congelate	3-4.	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	2-3.	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.	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.
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.
* Preparare termică îndelungată fără capac		
** Fără capac		
*** Întoarceți din când în când		

	Treapta de preparare termică îndelungată	Durata de preparare termică îndelungată în minute
Sotarea legumelor, ciupercilor proaspete	7-8	10-20 min.
Legume, carne tăiată în formă de fâșii, în stil asiatic	7-8.	15-20 min.
Preparate la tigaie, congelate	6-7	6-10 min
Clătite	6-7	de durată
Omletă	3-4.	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 **b** 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 30


## 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.

Pornire: atingeți simbolul  timp de cca. 4 secunde. Afișajul  se aprinde timp de 10 secunde. Plita este blocată.

Oprire: atingeți simbolul  timp de cca. 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 37

## Funcții de timp

Există 3 funcții de timp diferite:



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

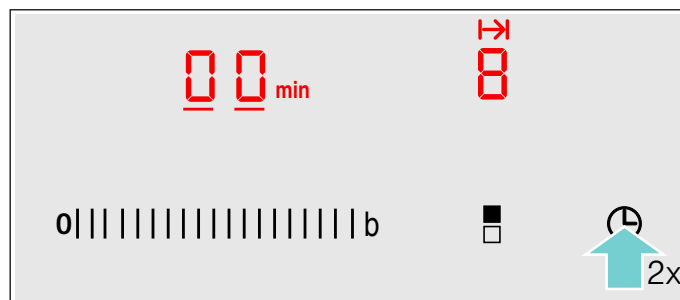
### O poziție de fierbere trebuie să se deconecteze automat

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

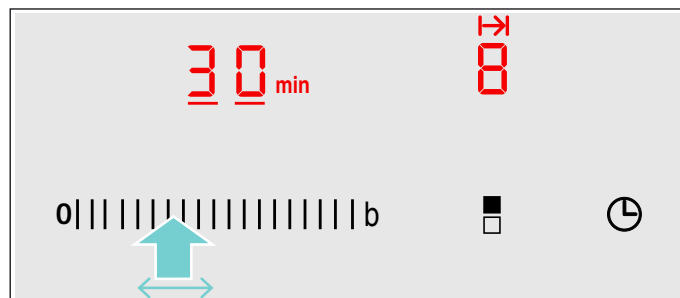
### Reglarea duratei de preparare

Ochiul de gătit trebuie să fie activat.

1. Setati treapta de preparare termică.
2. Atingeți simbolul  de 2 ori. Afișajul  se aprinde. Pe afișajul temporizatorului se aprinde **00 min**.



3. În domeniul de setări, atingeți preșetarea dorită. Preșetările posibile sunt, de la stânga spre dreapta, 1, 2, 3..... până la 10 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 pentru ochiul de gătit selectat.

### Setare automată



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

Când atingeți presetările de la 6 la 10 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  se aprinde intermitent. Atingeți un simbol oarecare. Afișajele se sting, iar semnalul sonor încetează.

### Corectarea sau ștergerea duratei de preparare

Selectați ochiul de gătit și în continuare atingeți simbolul  de 2 ori. În domeniul de setări, modificați durata de preparare 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 37*

**Indicație:** Puteți să modificați durata de preparare pentru un ochi de gătit sau puteți să deconectați temporizatorul automat pentru ochiul de gătit: Selectați ochiul de gătit și în continuare atingeți simbolul  de 2 ori. În domeniul de setări, modificați durata de preparare 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.



### Setarea ceasului cu alarmă de bucătărie

1. Atingeți simbolul  până când se aprinde afișajul . Pe afișajul temporizatorului se aprinde  min.
2. Setati 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



Atingeți simbolul  până când se aprinde afișajul . Efectuați din nou setarea în domeniul de setări.

### 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.

Pornirea: atingeți simbolul  până când se aprinde afișajul . Pe afișajul temporizatorului apare . Atingeți domeniul de setări într-un loc la întâmplare și începe cronometrarea. În primul minut se afișează secunde, iar după aceea, minutele.

Oprirea: atingeți simbolul  până când se aprinde afișajul . Atingeți din nou domeniul de setări într-un loc, la întâmplare. Se stinge afișajul temporizatorului.

## 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).

## 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. Se aprinde simbolul . Panoul de comandă este blocat timp de 30 de secunde. Puteți șterge panoul de comandă fără a modifica setările.

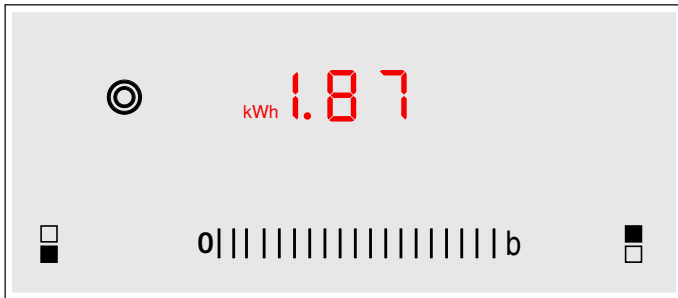
**Indicație:** Întrerupătorul general nu este influențat de funcția de protecție la ștergere. Puteți deconecta plita oricând.

## 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 37

## 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>
0	Deconectat.*
1	Conectat.
2	Siguranța manuală și automată pentru copii este deconectată.
<b>c 2</b>	<b>Semnal sonor</b>
0	Semnal de confirmare și semnal de eroare de operare deconectate (semnalul comutatorului principal rămâne întotdeauna).
1	Este activat numai semnalul sonor de operare greșită.
2	Este activat numai semnalul sonor de confirmare.
3	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>
0	Afișarea consumului deconectată.*
1	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 230V.
3	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 220V.
4	Afișarea consumului la tensiunea de rețea de 240V.
<b>c 5</b>	<b>Temporizatorul automat</b>
00	Deconectat.*
0 1:99	Durata după care se dezactivează ochiurile de gătit.
<b>c 6</b>	<b>Durata pentru semnalul sonor de final al temporizatorului</b>
1	10 secunde.*
2	30 de secunde
3	1 minut.
<b>c 7</b>	<b>Activarea corpurilor de încălzire</b>
0	Deconectat.
1	Conectat.
2	Ultima setare înainte de deconectarea ochiului de gătit.*
<b>c 9</b>	<b>Timpul de selectare a ochiului de gătit</b>
0	Nelimitat: puteți efectua oricând setări la ultimul ochi de gătit selectat fără să-l selectați din nou.*
1	Puteți efectua setări la ultimul ochi de gătit selectat în primele 10 secunde de la selectare, după care trebuie să selectați din nou ochiul de gătit înainte de a efectua noi setări.

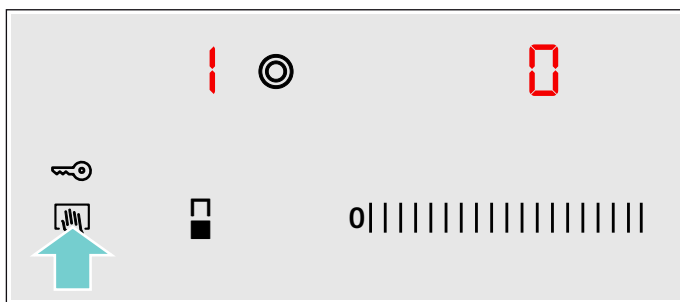
\*Setare de bază




Afișaj	Funcția
	Readucerea la setarea de bază
	Deconectat.*
	Conectat.
*Setare de bază	


## Modificarea setărilor de bază

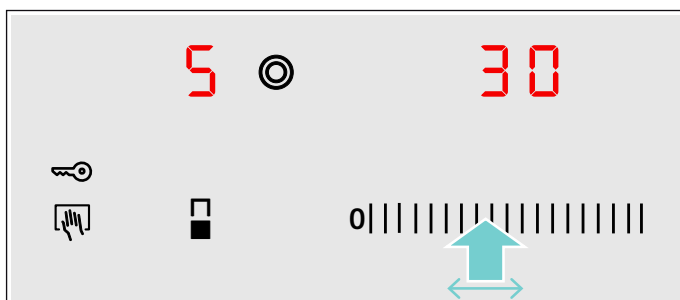
Plita trebuie să fie deconectată.


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



Pe afișajul din stânga se aprind intermitent și alternativ  și , pe afișajul din dreapta se aprinde .

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					
Tocăniță de linte conform DIN 44550					
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
Tocăniță de linte ca produs la conservă					
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 (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 (amestecare după cca. 1:30)	Da	1.	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>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
				1 Topiți untul, adăugați făina și sarea și prăjiți rântașul timp de 3 minute	
				2 Adăugați laptele la rântaș și aduceți-l în punctul de fierbere amestecând continuu	
				3 După ce sosul Bechamel a dat în fier, mai țineți-l încă 2 minute la treapta 1 amestecând continuu	
<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	Nu	2	Da
				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	
				Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	
				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	Nu	2	Da
				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	
				Durata totală (inclusiv începerea preparării pe ochi) cca. 45 de minute	
				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	Nu	2	Nu
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					

Preparate de verificare	Încălzire / începerea fierberii			Preparare termică îndelungată	
	Treapta de începere a preparării	Durata (min:sec)	Capac	Treapta de preparare termică îndelungată	Capac
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 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
Rețetă conform DIN 44550:					
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) prntru 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.com](http://siemens-home.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 sub licență Siemens AG



9001246609  
960912