



**SIEMENS**



**SIEMENS**

Варочная панель

Płyta grzejna

Варильна поверхня

ET375CFA1.

**ru** Руководство пользователя

3

**uk** Керівництво з експлуатації

17

**pl** Instrukcja obsługi

10

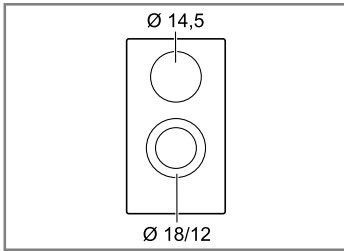


[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)  
Зареєструйте свій прибор на My Siemens и

The future moving in.

Siemens Home Appliances

**ET375CFA1.**



# Для получения дополнительной информации см. Цифровое руководство пользователя.



## Содержание

1	Безопасность .....	3
2	Предотвращение материального ущерба .....	5
3	Защита окружающей среды и экономия .....	5
4	Знакомство с прибором .....	6
5	Стандартное управление .....	7
6	Очистка и уход .....	8
7	Утилизация .....	8
8	Сервисная служба .....	9



## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкции, техпаспорт и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления. Это не применяется в том случае, если не предусмотрена эксплуатация с устройствами, подпадающими под действие стандарта EN 50615.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

### 1.4 Безопасная эксплуатация

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Приготовление блюд на панелях с добавлением жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возникновению пожара.

- ▶ Всегда следите за горячими маслами и жирами.
- ▶ Не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор, а затем затушите пламя, например накрыв крышкой или пламегасящим покрывалом.

Варочная панель сильно нагревается.

- ▶ Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель или в непосредственной близости от неё.
- ▶ Не кладите предметы на варочную панель.

Прибор нагревается.

- ▶ Ни в коем случае не хранить легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики в ящиках под варочной панелью.

Крышка варочной панели может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

- ▶ Не использовать крышку варочной панели.

Продукты могут воспламениться.

- ▶ Необходимо контролировать процесс приготовления. Даже если процесс приготовления является непродолжительным, требуется постоянный контроль.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время использования прибор и его доступные части, особенно рамка варочной панели (при наличии), нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

Защитные решётки варочной панели могут стать причиной несчастного случая.

- ▶ Не используйте защитные решётки для варочной панели.

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Если поверхность прибора треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током. Для этого выключите прибор с помощью предохранителя в блоке предохранителей, а не главным выключателем.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 9

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Изоляция кабеля может расплавиться в случае контакта с горячими частями прибора.

- ▶ Следить за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгивать вверх.

- ▶ Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

## 2 Предотвращение материального ущерба

### ВНИМАНИЕ!

Шероховатое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

► Проверять посуду.

Полное выкипание может повредить кухонную посуду или прибор.

► Ни в коем случае не ставьте пустые кастрюли на горячую конфорку и не допускайте полного выкипания.

Неправильно размещенная кухонная посуда может привести к перегреву прибора.

► Ни в коем случае не ставьте горячие сковороды или кастрюли на элементы управления или раму варочной панели.

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

► Не допускать падения твердых или острых предметов на варочную панель.

Нетермостойкие материалы плавятся на горячих конфорках.

► Не используйте защитную пленку для плит.

► Не используйте алюминиевую фольгу и пластмассовые емкости.

### 2.1 Обзор самых распространенных повреждений

Здесь приводятся самые распространенные повреждения и советы, как их можно избежать.

Повреждение	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Сразу же удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Пятна	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Царапины	Соль, сахар или песок	Не используйте варочную панель в качестве столешницы или полки.
Царапины	Шероховатое дно кастрюль или сковород	Проверяйте посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики.
Изменение цвета	Следы трения посуды, напр., алюминиевой	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стеклокерамической поверхностью.
Пузыри на стеклокерамике	Сахар или продукты с высоким содержанием сахара	Сразу же удалите остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

► Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше энергии.

Выбирайте зону нагрева, подходящую к размеру кастрюли. Размещайте кухонную посуду по центру конфорки.

Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру конфорки.

**Рекомендация:** Производители посуды часто указывают диаметр верхнего края кастрюли. Он часто больше диаметра дна.

■ неподходящая кухонная посуда или не полностью закрытые конфорки ведут к избыточному потреблению электроэнергии.

Закрывайте кастрюли подходящими крышками.

■ При приготовлении в посуде без крышки прибор потребляет значительно больше электроэнергии.

Приподнимайте крышку как можно реже.

■ Когда вы приподнимаете крышку, теряется много энергии.

Используйте стеклянные крышки.

■ Через стеклянную крышку можно увидеть содержимое кастрюли.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

■ При использовании посуды с неровным дном повышается расход электроэнергии.

Используйте посуду, соответствующую объёму продуктов.

■ Для нагрева посуды большого размера с небольшим объёмом содержимого потребуется больше электроэнергии.

При приготовлении наливайте немного воды.

■ Чем больше воды налито в посуду, тем больше электроэнергии требуется для разогрева.

Заблаговременно переключайте на более низкую ступень нагрева.

- При слишком высокой ступени нагрева конфорки напрасно расходуется много электроэнергии.

Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении выключайте конфорку уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления.

- Неизрасходованное остаточное тепло повышает расход электроэнергии.

Информацию об изделии в соответствии с Регламентом (ЕС) 66/2014 можно найти в прилагаемом паспорте прибора и на странице с описанием вашего прибора в Интернете.

## 4 Знакомство с прибором

Это руководство по эксплуатации подходит для различных варочных панелей. Размеры варочных панелей можно найти в обзоре видов варочных панелей.

→ Страница 2

### 4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



#### Выключатели конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок. Выключатели конфорок имеют отметки-символы, указывающие, к какой конфорке относится выключатель.

Символ	Наименование
⋈	Индикация конфорки и остаточного тепла
■	передняя конфорка
■	задняя конфорка

### 4.2 Конфорки

Здесь приводится обзор различных вариантов подключения конфорки.

Если вы активируете подключения, соответствующие индикаторы светятся.

конфорка	Подключение и отключение	
○	Одноконтурная конфорка	
◎	Двухконтурная конфорка	Подключение: поверните переключатель конфорки вправо до положения ◎. Установите ступень нагрева конфорки. Отключение: поверните переключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново. Никогда не поворачивайте переключатель конфорки в положение «0» через символ ◎.

### 4.3 Индикация конфорки и остаточного тепла

На варочной панели есть индикация конфорки и остаточного тепла. Индикация горит, когда конфорка горячая.

Индикация	Значение
Индикация конфорки	Загорается во время работы вскоре после включения.
Индикация остаточного тепла	Загорается после использования конфорки, когда она еще горячая. <b>Заметка:</b> Вы можете поддерживать температуру небольших блюд или растопить шоколадную глазурь.

## 5 Стандартное управление

### 5.1 Включение и выключение варочной панели

С помощью выключателя конфорки можно включать и выключать варочную панель.

### 5.2 Выполнение установок для конфорок

Главным выключателем конфорки можно настраивать мощность нагрева.

Степень нагрева	
1	минимальная мощность
9	максимальная мощность

#### Примечания

- Тёмные участки в пламени конфорки возникают по техническим причинам. Они не влияют на функционирование конфорки.
- Температура регулируется включением и выключением нагрева конфорки. Нагрев можно включать и выключать даже на максимальной мощности.
  - Это защищает детали, требующие особого обращения, от перегрева.
  - Прибор защищён от перепадов напряжения.
  - Так можно приготовить более вкусную пищу.
- Для многоконтурных конфорок нагрев внутренних нагревательных контуров и нагрев подключаемых контуров можно включать и выключать в разное время.

### 5.3 Советы по установкам для варки

Здесь представлен обзор различных блюд с подходящими степенями нагрева.

Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов. Степени нагрева конфорки зависят от используемой посуды.

#### Указания по приготовлению

- Для доведения до кипения используйте степень нагрева 9.
- Периодически перемешивайте густые блюда.
- Сильно поджариваемые продукты и продукты, из которых при поджаривании выделяется много жидкости, лучше всего обжаривать разрезанными на небольшие порции.
- Рекомендации по приготовлению блюд с экономией электроэнергии. → *Страница 5*

#### Растапливание

Блюдо	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Сливочное масло, желатин	1	-

#### Разогревание или поддержание в горячем состоянии

Густой суп, например чечевичная похлёбка	1	-
Молоко <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Готовьте блюдо без крышки.

#### Доведение до готовности или варка без кипения

Клёцки, фрикадельки <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
Рыба <sup>1, 2</sup>	3	10-15
Белый соус, например, бешамель	1	3-6

<sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

<sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

#### Варка, приготовление на пару или припускание

Рис в двойном объеме воды	3	15-30
Картофель в мундире	3-4	25-30
Отварной картофель	3-4	15-25
Изделия из теста, макароны <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Суп, в т.ч. густой	3-4	15-60
Овощи, свежие или глубокой заморозки	3-4	10-20
Блюда, приготовленные в скороварке	3-4	-

<sup>1</sup> Доведите воду до кипения с закрытой крышкой.

<sup>2</sup> Готовьте блюдо на медленном огне без крышки.

#### Тушение

Рулеты	3-4	50-60
Тушёное мясо	3-4	60-100

Гуляш	3-4	50–60
<b>Жарение с малым количеством масла</b> Обжаривайте продукты без крышки.		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10
Отбивная котлета в панировке или без неё <sup>1</sup>	6-7	8-12
Стейк, толщина 3 см	7-8	8-12

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

Рыба или рыбное филе в панировке или без неё	4-5	8-20
Рыба или рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12
Блюда глубокой заморозки	6-7	6-10
Блины	5-6	непрерывно

<sup>1</sup> Поворачивайте блюдо несколько раз.

## 6 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

### 6.1 Чистящие средства

Подходящие чистящие средства и скребки для стеклянных поверхностей можно приобрести в сервисной службе, онлайн-магазине или через торговую сеть.

#### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Ни в коем случае не используйте неподходящие чистящие средства.

#### Неподходящие чистящие средства

- неразбавленное средство для мытья посуды
- средства для посудомоечных машин
- абразивные средства
- абразивные чистящие средства, напр., аэрозоли для очистки духовых шкафов или пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

### 6.2 Чистка стеклокерамики

Очищайте варочную панель после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

**Заметка:** Обратите внимание на информацию о неподходящих чистящих средствах. → *Страница 8*

**Требование:** Варочная панель остыла.

1. Удаляйте сильные загрязнения с помощью скребка для стёкол.
2. Очищайте варочную панель чистящим средством для стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке, приведенные на упаковке чистящего средства.

**Рекомендация:** Вы можете достичь хороших результатов очистки, используя специальную губку для стеклокерамики.

### 6.3 Очистка рамы варочной панели

Очищайте раму варочной панели после использования, если на ней есть загрязнения или пятна.

#### Примечания

- Учитывайте информацию, касающуюся неподходящих чистящих средств. → *Страница 8*
  - Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Очищайте раму варочной панели мыльным раствором и мягкой тканью. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
  2. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 7 Утилизация

### 7.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.  
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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



## 8 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

**Заметка:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.siemens-home.bsh-group.ru>



### 8.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Типовая табличка находится:

- В паспорте прибора.
- С нижней стороны варочной панели.

Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

## Więcej informacji na ten temat można znaleźć w cyfrowym podręczniku użytkownika.



### Spis treści

1	Bezpieczeństwo .....	10
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	12
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	12
4	Poznanawanie urządzenia .....	13
5	Podstawowy sposób obsługi .....	14
6	Czyszczenie i pielęgnacja.....	15
7	Utylizacja .....	15
8	Serwis .....	16

## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcje, paszport urządzenia i informacje o produkcie należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji oraz z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

### 1.4 Bezpieczne użytkowanie

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Podczas używania urządzenie i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli powierzchnia została przerwana, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć potencjalnego zwarcia elektrycznego. W tym celu wyłączyć urządzenie nie za pomocą przełącznika głównego a za pomocą bezpiecznika w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 16*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.
- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

## 2 Wykluczanie szkód materialnych

### UWAGA!

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania może spowodować przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych i na ramie płyty grzewczej.

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.

- ▶ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- ▶ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

### 2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykłapały	Pozostałości potraw po wykłapieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek	Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
Zarysowania	Szorstkie dna garnków i patelni	Sprawdzać naczynia.
Odbarwienie	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Odbarwienie	Ścier z garnków, np. aluminiowych	Przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie.
Pęknięcie	Cukier lub potrawy zawierające duże ilości cukru	Pozostałości potraw po wykłapieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

**Wskazówka:** Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

- Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

Wykorzystywać ciepło resztkowe płyty grzewczej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzewcze już na 5-10 minut przed upływem czasu gotowania.

- Niewykorzystane ciepło resztkowe zwiększa zużycie energii.

Informacja o produkcie zgodnie z (UE) 66/2014 znajduje się na dołączonym paszporcie urządzenia i w Internecie na stronie produktu urządzenia.

## 4 Poznanie urządzenia

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

### 4.1 Panel obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.



### Włączniki pól grzewczych

Włączniki pól grzewczych służą do ustawiania stopnia mocy grzania pól grzewczych. Włączniki pól grzewczych są oznaczone symbolami, które informują o przypisanym polu grzewczym.

Symbol	Nazwa
☉	Wskaźnik pola grzewczego ze wskaźnikiem ciepła resztkowego
▣	pole grzewcze z przodu
▢	pole grzewcze z tyłu

### 4.2 Pola grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji pól grzewczych.

Po aktywacji opcji świecą odpowiednie wskaźniki.

Pole grzewcze	Włączanie i wyłączenie
○	Pole jednostronne

Pole grzewcze	Włączanie i wyłączenie
☉	Pole dwustronne Włączanie: obrócić włącznik pola grzewczego w położenie ☉. Ustawić stopień mocy grzania. Wyłączenie: obrócić włącznik pola grzewczego na 0 i ustawić na nowo. Nigdy nie obracać włącznika pola grzewczego na 0 przez symbol ☉.

### 4.3 Wskaźnik pola grzewczego ze wskaźnikiem ciepła resztkowego

Pole grzewcze posiada własny wskaźnik ze wskaźnikiem ciepła resztkowego. Wskaźnik ten świeci, jeżeli jedno z pól grzewczych jest ciepłe.

Wskazanie	Znaczenie
Wskaźnik pola grzewczego	Świeci w czasie pracy, zaczyna świecić krótko po włączeniu.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Świeci po zakończeniu gotowania, gdy pole grzewcze jest jeszcze ciepłe. <b>Uwaga:</b> Można utrzymywać w żądanej temperaturze mniejsze potrawy albo roztopiać polewę.

## 5 Podstawowy sposób obsługi

### 5.1 Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Płytę grzewczą można włączać i wyłączać włącznikiem pola grzewczego.

### 5.2 Ustawianie pól grzewczych

Włącznikiem pola grzewczego ustawia się również moc grzania pola grzewczego.

#### Stopień mocy grzania

1	najniższa moc
9	najwyższa moc

#### Uwagi

- Ciemne miejsca na rozgrzanym polu grzewczym są uwarunkowane technicznie. Nie mają one wpływu na działanie pola grzewczego.
- Pole grzewcze reguluje temperaturę poprzez włączanie i wyłączanie elementu grzewczego. Także przy maksymalnej mocy element grzewczy może się włączać i wyłączać.
  - Chroni to wrażliwe części przed przegrzaniem.
  - Urządzenie posiada ochronę przed przeciążeniem elektrycznym.
  - Zapewnia to także lepsze rezultaty gotowania.
- W przypadku pól wielostrefowych elementy grzewcze obwodów wewnętrznych oraz element grzewczy pól dodatkowych mogą się włączać i wyłączać w różnym czasie.

### 5.3 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

W tym miejscu dostępny jest przegląd różnych potraw i dostosowanych do nich stopni mocy grzania. Czas gotowania może być różny w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw. Stopień mocy dogotowywania jest zależny od używanego naczynia do gotowania.

#### Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Do podgotowania używać 9 stopnia mocy grzania.
- Gęste potrawy od czasu do czasu zamieszać.
- Artykuły wymagające mocnego obsmażenia lub wydzielające podczas smażenia dużo płynu najlepiej podsmażać w kilku małych porcjach.
- Porady dotyczące energooszczędnego gotowania.  
→ *Strona 12*

#### Roztapianie

Potrawa	Stopień mocy grzania dla dogotowywania	Dogotowywanie w minutach
Masło, żelatyna	1	-

#### Podgrzewanie lub utrzymywanie temperatury

Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1	-
Mleko <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Przyrządzać potrawę w naczyniu bez pokrywki.

#### Gotowanie na małym ogniu albo powolne dogotowywanie

Kluski, knedle <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
Ryby <sup>1, 2</sup>	3	10-15
Biały sos, np. sos beszamelowy	1	3-6

<sup>1</sup> Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywie.

<sup>2</sup> Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

#### Gotowanie, gotowanie na parze lub duszenie

Ryż z podwójną ilością wody	3	15-30
Ziemniaki w mundurkach	3-4	25-30
Ziemniaki gotowane	3-4	15-25
Potrawy mączne, makarony <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Potrawa jednogarnkowa, zupa	3-4	15-60
Warzywa, świeże lub mrożone	3-4	10-20
Potrawa w szybkowarze	3-4	-

<sup>1</sup> Doprowadzić wodę do wrzenia przy zamkniętej pokrywie.

<sup>2</sup> Dogotować potrawę w naczyniu bez pokrywki.

#### Duszenie

Zrazy zawijane	3-4	50-60
Pieczeń duszona	3-4	60-100
Gulasz	3-4	50-60

#### Smażenie na małej ilości oleju

Smażyć potrawy bez pokrywki.

Sznyceł, naturalny lub panierowany	6-7	6-10
Kotlety, naturalne lub panierowane <sup>1</sup>	6-7	8-12
Stek, grubość 3 cm	7-8	8-12
Ryba lub filet rybny, naturalne lub panierowane	4-5	8-20
Ryba lub filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10
Naleśniki	5-6	smażenie ciągłe

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

## 6 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

### 6.1 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

#### UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.

#### Nieodpowiednie środki czyszczące

- nierozcieńczony płyn do mycia naczyń
- środki przeznaczone do stosowania w zmywarce
- środki przeznaczone do szorowania
- agresywne chemicznie środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- szorstkie gąbki
- myjki ciśnieniowe i myjki parowe

### 6.2 Czyszczenie ceramiki szklanej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.

**Uwaga:** Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 15*

**Wymaganie:** Płyta grzewcza ostygła.

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.
2. Do czyszczenia płyty grzewczej używać specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

**Wskazówka:** Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.

### 6.3 Czyszczenie ramy płyty grzewczej

Ramę płyty grzewczej należy czyścić po użyciu, jeżeli znajdują się na niej plamy i brud.

#### Uwagi

- Przestrzegać informacji dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących. → *Strona 15*
  - Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Ramę płyty grzewczej myć roztworem płynu do mycia naczyń i miękką ściereczką. Nowe ściereczki gąbkowe należy przed użyciem dokładnie wypłukać.
  2. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 7 Utylizacja

### 7.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) 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 zużytym 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.

## 8 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

**Uwaga:** W ramach warunków gwarancji producentkiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### 8.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- na spodzie płyty grzewczej.

Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.



# Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



## Вміст

1	Безпека .....	17
2	Як запобігти матеріальним збиткам.....	18
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	19
4	Знайомство.....	20
5	Основні відомості про користування.....	21
6	Чищення та догляд .....	22
7	Утилізація.....	22
8	Сервісні центри .....	22



## 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

### 1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

### 1.4 Безпечне користування

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтеся загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

- ▶ У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- ▶ Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- ▶ Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Харчові продукти можуть загорітись.

- ▶ Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- ▶ Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- ▶ Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- ▶ Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Для цього вимикайте пристрій не головним вимикачем, а через запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Якщо прилад або мережевий кабель пошкоджений, негайно вимкніть запобіжник у коробці запобіжників.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.  
→ Стор. 22

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- ▶ Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Каструля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- ▶ Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

## **2 Як запобігти матеріальним збиткам**

### **УВАГА!**

Шорстке дно каструль і сковорід дряпає склокераміку

- ▶ Перевіряйте посуд.

Нагрівання в порожньому стані може пошкодити посуд або прилад.

- ▶ У жодному разі не ставте порожні каструлі на гарячу конфорку й не нагрівайте порожній посуд.

Неправильно розташований посуд може спричинити перегрів приладу.

- ▶ У жодному разі не ставте гарячі сковорідки або каструлі на елементи управління або раму варильної поверхні.

Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може спричинити пошкодження.

- ▶ Бережіть варильну поверхню від падіння твердих або гострих предметів.

Матеріали, нестійкі до високих температур, плавляться на гарячих конфорках.

- ▶ Не застосовуйте захисну фольгу, призначену для плит.
- ▶ Не застосовуйте алюмінієву фольгу або пластмасовий посуд.

### 2.1 Огляд найчастіших пошкоджень

Тут розглянуто найчастіші пошкодження й наведено поради, як їх уникати.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
Плями	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.

Пошкодження	Можлива причина	Рішення
Подряпани	Сіль, цукор або пісок	Не застосовуйте варильну поверхню як робочу поверхню або полицю для предметів.
Подряпани	Шорстке дно каструль і сковорід	Перевіряйте посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Зміна кольору	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Пересуваючи каструлі або сковороди, підіймайте їх.
Нагар	Цукор або страви з високим вмістом цукру	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

## 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

### 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

### 3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Вибирайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

**Порада:** Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посуді, то більше енергії потрібно, щоб його нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5–10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

- Невикористане залишкове тепло підвищує споживання електроенергії.

Інформацію про виріб відповідно до (ЄС) 66/2014 ви знайдете у паспорті приладу, що додається, та в Інтернеті на сторінці виробу вашого приладу.

## 4 Знайомство

Ця інструкція з експлуатації підходить для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь можна знайти в огляді видів варильних поверхонь.

→ Стор. 2

### 4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна налаштувати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.



#### Перемикачі конфорок

За допомогою перемикачів конфорок можна регулювати потужність нагрівання конфорок. Перемикачі конфорок позначені символами, які надають інформацію про відповідну конфорку.

Символ	Назва
⋈	Індикація конфорки й залишкового тепла
■	Передня конфорка
■	Задня конфорка

### 4.2 Конфорки

Тут ви знайдете огляд різних способів перемикання конфорки.

За активного підключення світяться відповідні індикатори.

Конфорка	Підключення та відключення
○	Одноконтурна конфорка

Конфорка	Підключення та відключення
◎	Двоконтурна конфорка Підключення: поверніть перемикач конфорки вправо до положення ◎. Установіть рівень нагрівання. Відключення: поверніть перемикач конфорок на 0 і встановіть нову конфігурацію. Ніколи не повертайте перемикач конфорок у положення 0 через символ ◎.

### 4.3 Індикація конфорки й залишкового тепла

На варильній поверхні є індикація конфорки й залишкового тепла. Індикація світиться, коли одна з конфорок гаряча.

Індикація	Значення
Індикація конфорки	Підсвічується під час роботи, невдовзі після ввімкнення.
Індикація залишкового тепла	Підсвічується після готування, коли конфорка ще тепла. <b>Зауваження:</b> Можна підігрівати малі страви або розтоплювати глазур.

## 5 Основні відомості про користування

### 5.1 Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

За допомогою перемикача конфорок можна вмикати та вимикати варильну поверхню.

### 5.2 Настроювання конфорок

За допомогою перемикача конфорок можна регулювати потужність нагрівання конфорки.

Рівень нагрівання	
1	Найнижча потужність
9	Найвища потужність

#### Вказівки

- Темні ділянки у зоні свічення конфорки обумовлені технічними причинами. Вони не впливають на функціонування конфорки.
- Конфорка регулює температуру, вмикаючи та вимикаючи нагрівання. Нагрівання може вмикатись і вимикатись навіть на максимальній потужності.
  - Це захищає чутливі компоненти від перегріву.
  - Прилад захищений від електричних перевантажень.
  - Досягаються кращі результати готування.
- На багатоконтурних конфорках нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів та нагрівання підключень може вмикатись і вимикатись у різний час.

### 5.3 Рекомендації з настроювання для готування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання.

Час готування варіюється залежно від типу, ваги, товщини та якості продуктів. Рівень подальшого нагрівання залежить від використовуваного посуду.

#### Вказівки з приготування

- Для доведення до кипіння використовуйте рівень нагрівання 9.
- Періодично помішуйте густі страви.
- Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, обсмажуйте малими порціями.
- Поради з енергоощадного готування. → *Стор. 19*

#### Розтоплення

Страва	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвили-нах
Вершкове масло, желатин	1	-

### Розігрівання або підтримання страв у гарячому стані

Рагу, наприклад, суп-пюре з чечевицею	1	-
Молоко <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Готуйте страву без кришки.

### Доведення до готовності або повільне кип'ятіння

Кнедлі, галушки <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
Риба <sup>1, 2</sup>	3	10-15
Білий соус, наприклад, бе-шамель	1	3-6

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

### Варіння, готування на парі або тушкування

Рис з подвійною кількістю води	3	15-30
Картопля «в мундирі»	3-4	25-30
Варена картопля	3-4	15-25
Вироби з тіста, макарони <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Рагу, суп	3-4	15-60
Овочі, свіжі або глибокого замороження	3-4	10-20
Страви у скороварці	3-4	-

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

### Тушкування

Голубці	3-4	50-60
Печеня	3-4	60-100
Гуляш	3-4	50-60

### Смаження на невеликій кількості олії

Смажте страви без кришки.

Шніцелі, паніровані або без панірування	6-7	6-10
Котлети, без панірування або паніровані <sup>1</sup>	6-7	8-12
Стейки, 3 см завтовшки	7-8	8-12
Риба або рибне філе, без панірування або з ним	4-5	8-20
Риба або рибне філе, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10
Млинці	5-6	Без перерви

<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.

## 6 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно очистити його й доглядати за ним.

### 6.1 Засоби для чищення

Придатні очисні засоби й шкребки для скла можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або крамницях.

#### УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкодити поверхні приладу.

- ▶ У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.

#### Очисні засоби, не придатні для чищення

- Нерозбавлені розчинники
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абразивні засоби
- Агресивні мийні засоби, як-от аерозоль для духових шаф або засіб для видалення плям.
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади

### 6.2 Чищення склокераміки

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб залишки їжі не пригорали.

**Зауваження:** Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 22

**Вимога:** Варильна поверхня охолола.

1. Стійкі забруднення видаляйте шкребком для скла.
2. Очистіть варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь. Зверніть увагу на інформацію на упаковці засобу для чищення.

**Порада:** Досягти гарних результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.

### 6.3 Чищення рами варильної поверхні

Чистьте раму варильної поверхні після користування, якщо на ній є бруд або плями.

#### Вказівки

- Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 22
  - Не застосовуйте шкребок для скла.
1. Протирайте раму варильної поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в гарячому лужному розчині. Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.
  2. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

## 7 Утилізація

### 7.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## 8 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

**Зауваження:** Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина. Вироблено згідно Ліцензії щодо використання торгової марки із Сіменс АГ  
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна  
Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

## **8.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)**

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.



**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG  
Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG  
Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



**8001250554** (020623)  
ru, pl, uk