

SIEMENS



Варочная панель

Varná deska

Varný panel

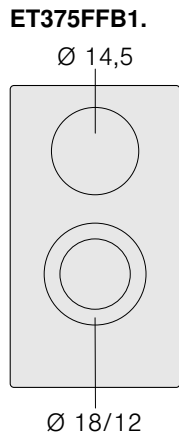
Βάση εστιών

ET375FFB1.

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

ru	Правила пользования .....	2
cs	Návod k použití .....	17
sk	Návod na používanie .....	31
el	Οδηγίες χρήσης .....	45

Register  
your  
product  
online



## Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	<b>3</b>
	<b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	<b>3</b>
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	<b>4</b>
	Обзор . . . . .	4
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	<b>4</b>
	Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .	4
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	5
	<b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	<b>5</b>
	Панель управления . . . . .	5
	Конфорки . . . . .	5
	Индикатор остаточного тепла . . . . .	6
	<b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	<b>6</b>
	Включение и выключение варочной панели . . . . .	6
	Регулировка конфорок . . . . .	6
	Таблица приготовления . . . . .	6
	<b>Электроника контроля закипания</b> . . . . .	<b>8</b>
	Регулировка электронной функции контроля закипания . . . . .	8
	Таблица приготовления с электронной функцией контроля закипания . . . . .	8
	Рекомендации по использованию электроники контроля закипания . . . . .	8
	<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	<b>9</b>
	Включение и выключение блокировки для безопасности детей . . . . .	9
	Автоматическая блокировка для безопасности детей . . . . .	9

	<b>Функции времени</b> . . . . .	<b>9</b>
	Автоматическое отключение конфорок . . . . .	9
	Автоматический таймер . . . . .	10
	Бытовой таймер . . . . .	10
	Функция секундомера . . . . .	10
	<b>Автоматическое аварийное отключение</b> . . . . .	<b>10</b>
	<b>Защита при вытирании</b> . . . . .	<b>10</b>
	<b>Индикатор расхода электроэнергии</b> . . . . .	<b>11</b>
	<b>Базовые установки</b> . . . . .	<b>11</b>
	Изменение базовых установок . . . . .	12
	<b>Очистка</b> . . . . .	<b>12</b>
	Стеклокерамика . . . . .	12
	Рама варочной панели . . . . .	12
	<b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	<b>13</b>
	Е-сообщение на индикации . . . . .	13
	<b>Служба сервиса</b> . . . . .	<b>13</b>
	Номер E и номер FD . . . . .	13
	<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	<b>14</b>

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-eshop.com**

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Важные правила техники безопасности

### Предупреждение Опасность возгорания!

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

### Предупреждение Опасность ожога!

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

**⚠ Предупреждение**  
**Опасность удара током!**

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

**⚠ Предупреждение**  
**Опасность травмирования!**

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

**🔧 Причины повреждений**

**Внимание!**

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

**Обзор**

В следующей таблице приведены самые частые причины повреждений:

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

**🌿 Охрана окружающей среды**

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

**Рекомендации по экономии электроэнергии**

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

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

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

## Знакомство с прибором

Размеры варочных панелей указаны в обзоре типоразмеров. → [Страница 2](#)

### Панель управления



Индикаторы	
1-9	Ступени нагрева конфорок
H/h	Остаточное тепло
A	Электронная функция контроля закипания
88	Таймер

Панели управления	
ⓘ	Главный выключатель
A	Электронная функция контроля закипания
■	Выбор конфорки
👉	Защита при вытирании
🔑	Блокировка для безопасности детей
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Диапазон настройки
⊙	Подключение двухконтурной конфорки
🕒	Функции времени

### Указания

- При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.
- Следите за тем, чтобы поверхности с элементами управления всегда были сухими. Влага может вызвать нарушение функционирования.
- Не подносите кастрюли близко к индикаторам и датчика. Это может вызвать перегрев электроники.

### Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○	Одноконтурная конфорка
⊙	Двухконтурная конфорка
	Выберите конфорку, коснитесь символа ⊙.
Подключение конфорки: загорается соответствующий индикатор	

### Указания

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

### Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

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

## Управление бытовым прибором

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

### Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

#### Включение

Коснитесь символа **ⓘ**. Раздается звуковой сигнал. Индикатор над главным выключателем и индикаторы ступеней нагрева конфорок **⏻** загораются. Варочная панель готова к работе.

#### Выключение

Касайтесь символа **ⓘ** до тех пор, пока индикаторная лампочка над главным выключателем и индикаторы ступеней нагрева конфорок не выключатся. Все конфорки выключены. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

#### Указания

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

### Регулировка конфорок

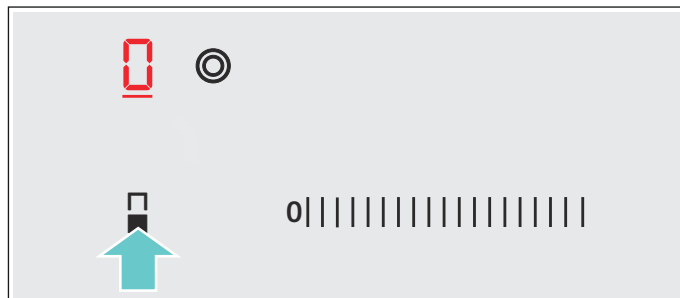
Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность  
 Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность  
 Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение. Оно обозначено точкой.

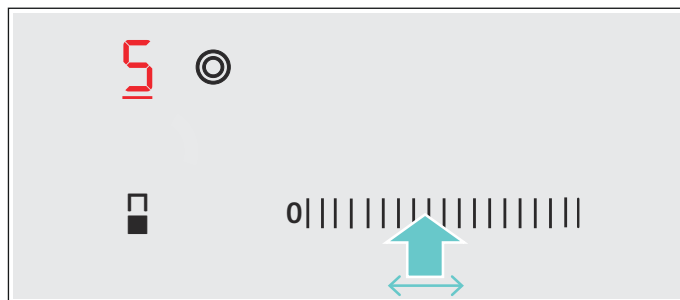
### Настройка ступени нагрева конфорки

Варочная панель должна быть включена.

1. Коснитесь символа **⏻** для выбора конфорки. На индикаторе ступени нагрева конфорки загорается **⏻**, а под индикатором загорается **0**.



2. Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.



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

### Выключение конфорки

Выберите конфорку, касаясь символа **⏻**. Установите 0 в зоне настройки. Примерно через 10 секунд появляется индикация остаточного тепла.

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

### Таблица приготовления

Приведенная ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

Чтобы довести до кипячения, используйте ступень нагрева 9.

Периодически перемешивайте густые блюда.

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

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи приведены в разделе по охране окружающей

среды. → Страница 4

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
<b>Растапливание</b>		
Шоколад, шоколадная глазурь	1-1.	-
Сливочное масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2.	-
Варка сосисок в воде**	3-4	-
<b>Размораживание и разогревание</b>		
Шпинат глубокой заморозки	2-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3.	20-30 мин
<b>Доведение до готовности, варка без кипения</b>		
Клецки, фрикадельки	4-5.*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, соус «Бешамель»	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, «беарнез», голландский соус	3-4	8-12 мин
<b>Варка, приготовление на пару, тушение</b>		
Рис (в двойном объеме воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2.	35-45 мин
Картофель в мундире	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4.	15-60 мин
Овощи	2-3.	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4.	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-
<b>Тушение</b>		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3.	50-60 мин
<b>Жарение с малым количеством масла**</b>		
Шницель в панировке или без	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин
Котлета, в панировке или без***	6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Шницели по-гамбургски, фрикадельки (толщиной 3 см)***	4-5.	30-40 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)***	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки***	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе, без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе, в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Лангустины и креветки	7-8	4-10 мин
Соте из свежих овощей, грибов	7-8	10-20 мин
Овощи и мясо, нарезанные полосками, по-азиатски	7-8.	15-20 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3-4.	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
<b>Жарение во фритюре (порции по 150-200 г, непрерывное жарение в 1-2 л растительного масла**)</b>		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	-
Крокеты, глубокой заморозки	7-8	-
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	-
Рыба, в панировке или пивном кляре	5-6	-
Овощи, грибы в панировке или пивном кляре, темпура	5-6	-
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в пивном кляре	4-5	-
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		
*** Чаше переворачивайте		

## Электроника контроля закипания

Электронная функция контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

### Регулировка электронной функции контроля закипания

Включение электронной функции контроля закипания возможно только в первые 30 секунд после включения конфорки:

1. Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.
2. Коснитесь символа А. Включается электронная функция контроля закипания. На индикаторе поочередно мигают символ **A** и выбранная ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе отображается только ступень слабого нагрева.

### Выключение

Выберите конфорку и снова коснитесь символа А.

### Таблица приготовления с электронной функцией контроля закипания

Для приготовления каких блюд можно использовать электронную функцию контроля закипания, вы можете узнать из следующей таблицы.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам малой площади, большее указанное значение относится к большим конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Периодически перемешивайте густые блюда.

Блюда для приготовления с электронной функцией контроля закипания	Количество	Ступень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
<b>Разогревание</b>			
Бульон	0,5-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	0,5-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии</b>			
Рагу, густой суп, например, чечевичный	400-800 г	A 1-2	-
<b>Размораживание и разогревание</b>			
* Приготовление на медленном огне без крышки			
** Без крышки			

Блюда для приготовления с электронной функцией контроля закипания	Количество	Ступень нагрева конфорки	Общее время приготовления, мин
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2-3.	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	A 2-3.	20-30 мин
<b>Доведение до готовности</b>			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
<b>Варка</b>			
Рис (в двойном объеме воды)	125-250 г	A 2-3	20-25 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	0,750-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	0,750-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 2-3.	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	A 4-5.	15-20 мин
<b>Тушение</b>			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Тушеное мясо	1 кг	A 4-5	80-100 мин
<b>Жарение**</b>			
Шницель в панировке или без нее	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Отбивная в панировке или без нее	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Стейк (толщиной 3 см)	1-2 шт.	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2 шт.	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блины		A 6-7	непрерывно жарить
* Приготовление на медленном огне без крышки			
** Без крышки			

### Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду прим. 3 стакана воды, а при использовании маленьких — прим. 2 стакана воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).






## Блокировка для безопасности детей

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

### Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его примерно 4 секунды. Индикатор  горит в течение 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу  и удерживайте его примерно 4 секунды. Блокировка снимается.

### Автоматическая блокировка для безопасности детей

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

#### Включение и выключение

О включении автоматической блокировки для безопасности детей см. в главе «Базовые установки». → Страница 11

## Функции времени

Имеются 3 различные функции времени.

- Автоматическое выключение конфорок
- Бытовой таймер
- Секундомер




### Автоматическое отключение конфорок

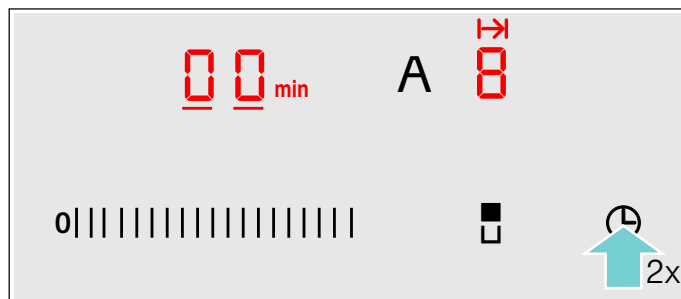
Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

#### Настройка времени приготовления

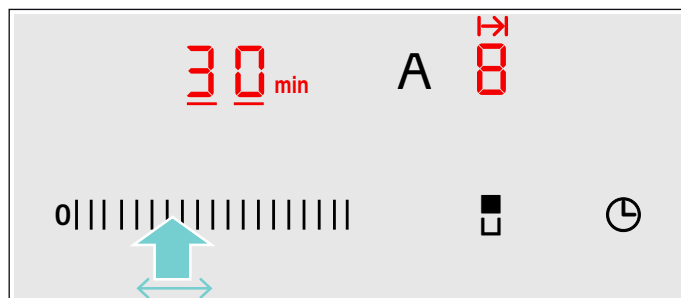
При этом конфорка должна быть включена.

1. Установите ступень нагрева конфорки.

2. Коснитесь символа  2 раза. Загорается индикатор . На индикаторе таймера появляется  мин.



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





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

#### Автоматическая установка



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

При длительном прикосновении к предустановкам 6 – 10 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

#### По истечении времени

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

#### Изменение или сброс времени приготовления

Выберите конфорку и коснитесь символа  2 раза. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .

#### Указания



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

## Автоматический таймер

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

О включении автоматического таймера см. в главе «Базовые установки». → Страница 11




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

Выберите конфорку и коснитесь символа  2 раза. Измените время приготовления в зоне настройки или установите на .



## Бытовой таймер

На бытовом таймере можно установить время до 99 минут. Эта функция не зависит от других установок.



### Настройка бытового таймера

1. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор . На индикаторе таймера появляется  мин.
2. В зоне настройки установите нужное время. Отсчет времени начинается через несколько секунд.

### По истечении времени

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




### Изменение настройки времени



Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор . Установите новое значение в зоне настройки.

## Функция секундомера

Секундомер показывает время, прошедшее с момента запуска функции.



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

**Включение:** прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор . На индикаторе таймера появляется . Коснитесь любого места в зоне настройки, после чего начинается отсчет времени. В течение первой минуты отображаются секунды, а потом - минуты.

**Выключение:** прикасайтесь к символу  до тех пор, пока не загорится индикатор . Снова коснитесь любого места в зоне настройки. Индикатор таймера гаснет.

## Автоматическое аварийное отключение

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



Конфорка перестает нагреваться. На индикаторе конфорки поочередно мигают символ  и индикатор остаточного тепла .

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

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

## Защита при вытирании

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

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

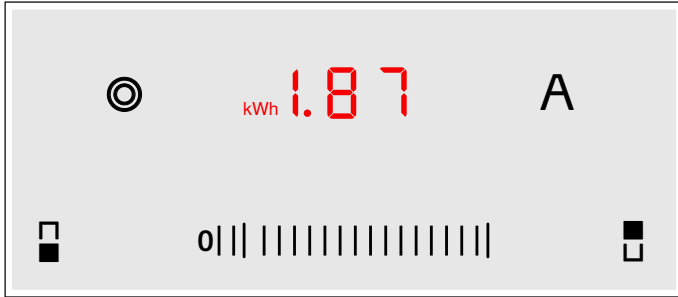
**Указание:** Функция защиты при вытирании не распространяется на главный выключатель. Варочную панель можно выключить в любой момент.

## Индикатор расхода электроэнергии

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

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

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



Индикация не горит. Включение индикации описано в главе «Базовые установки». → Страница 11

## Базовые установки

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

Индикация	Функция
<b>c 1</b>	<b>Автоматическая блокировка для безопасности детей</b>
0	Выключено*
1	Включено.
2	Ручная и автоматическая блокировка для безопасности детей выключены.
<b>c 2</b>	<b>Звуковой сигнал</b>
0	Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены (сигнал главного выключателя остаётся включённым всегда).
1	Включен только сигнал сообщения об ошибке.
2	Включен только сигнал подтверждения.
3	Включены сигналы подтверждения и сообщения об ошибке.*
<b>c 3</b>	<b>Индикатор расхода электроэнергии (сетевое напряжение можно узнать в местном предприятии энергоснабжения).</b>
0	Индикатор расхода выключен*
1	Индикатор расхода при сетевом напряжении 230 В.
3	Индикатор расхода при сетевом напряжении 220 В.
4	Индикатор расхода при сетевом напряжении 240 В.
<b>c 5</b>	<b>Автоматический таймер</b>
00	Выключено*
0 1:59	Время, по истечении которого конфорки выключаются.
<b>c 6</b>	<b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b>
1	10 секунд.*
2	30 секунд
3	1 минута.
<b>c 7</b>	<b>Подключение нагревательных элементов</b>
0	Выключено.
1	Включено.
2	Последняя настройка перед выключением конфорки.*
<b>c 9</b>	<b>Время выбора конфорки</b>
0	Не ограничено. Можно в любой момент установить последнюю выбранную конфорку без повторного выбора.*
1	После выбора конфорки можно выполнять настройки в течение 10 секунд, по истечении этого времени перед настройкой нужно снова выбрать конфорку.
<b>c 0</b>	<b>Восстановление базовых установок</b>
*Базовая установка	

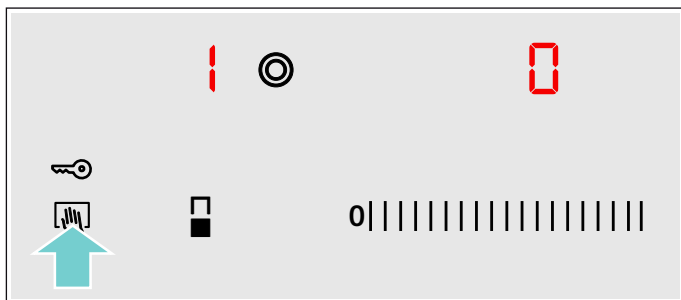
Индикация	Функция
	Выключено*
	Включено.

\*Базовая установка

## Изменение базовых установок

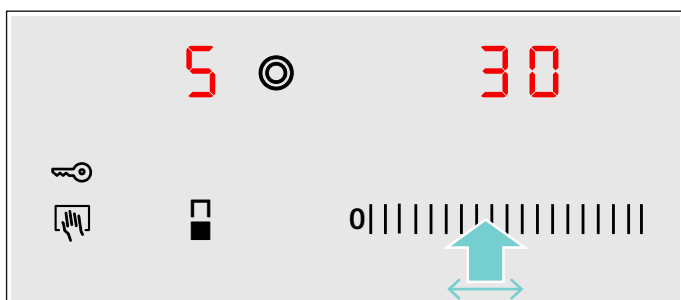
Варочная панель должна быть выключена.

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



На левом дисплее поочередно мигают символы и , а на правом дисплее горит символ .

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



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

## Выключение

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

## Очистка

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

### Стеклокерамика

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

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

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

Никогда не используйте:

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

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

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

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

### Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

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

## Что делать в случае неисправности?

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

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

### Е-сообщение на индикации

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

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

## Служба сервиса

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

### Номер E и номер FD

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

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

## Контрольные блюда

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

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

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

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения		Приготовление на медленном огне		
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
<b>Растапливание шоколада</b>					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Шоколадная глазурь (например, горький шоколад «Dr. Oetker», 150 г) на конфорке Ø14,5 см	-	-	-	1.	Нет
<b>Разогревание и поддержание в горячем состоянии чечевичной похлёбки</b>					
Посуда: кастрюля					
Чечевичная похлебка согласно DIN 44550					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 450 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Количество: 800 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:00 без перемешивания	Да	1.	Да
Чечевичная похлебка, как консервированный продукт					
Например, чечевичный суп с колбасками Erasco:					
Начальная температура 20 °C					
Количество: 500 г для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:00 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
Количество: 1000 г для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 2:30 (перемешать примерно через 1:30)	Да	1.	Да
<b>Лёгкое кипячение соуса бешамель</b>					
Посуда: кастрюля с ручкой					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г масла, 40 г муки, 0,5 л молока (содержание жира 3,5%) и щепотка соли для конфорки Ø 14,5 см	9 <sup>2</sup>	прибл. 5:20	Нет	1 <sup>1,3</sup>	Нет
				<sup>1</sup> Растопить масло, перемешать муку и соль и оставить мучную пассировку на 3 минуты	
				<sup>2</sup> Добавить в мучную пассировку молоко и, постоянно перемешивая, довести до кипения	
				<sup>3</sup> После того, как соус бешамель закипит, оставить его еще на 2 минуты на ступени нагрева 1, постоянно перемешивая	
<b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне под крышкой</b>					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °C					

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 6:45 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 7:20 Нагреть молоко, чтобы оно начало подниматься. Переключить на ступень слабого нагрева и добавить в молоко рис, сахар и соль Общее время приготовления (включая доведение до кипения) около 45 мин	Нет	2	Да
				Через 10 минут перемешать молочный рис	
<b>Варка молочного риса - приготовление на медленном огне без крышки</b>					
Посуда: кастрюля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглозерного риса, 90 г сахара, 750 мл молока (содержание жира 3,5%) и 1 г соли для конфорки Ø 14,5 см	9	Прибл. 7:30 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на ступень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет
Рецепт: 250 г круглозерного риса, 120 г сахара, 1 л молока (содержание жира 3,5%) и 1,5 г соли для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Прим. 8:00 Добавить в молоко рис, сахар и соль и нагреть, постоянно перемешивая. Когда молоко достигнет температуры 90 °C, переключить на ступень слабого нагрева. Оставить слабо кипеть около 50 мин	Нет	2	Нет
<b>Варка риса</b>					
Посуда: кастрюля					
Температура воды 20 °C					
Рецепт согласно DIN 44550:					
125 г длиннозерного риса, 300 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 14,5 см	9	прибл. 2:48	Да	2	Да
Рецепт согласно DIN 44550:					
250 г длиннозерного риса, 600 г воды и щепотка соли, для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прибл. 3:15	Да	2.	Да

Контрольные блюда	Разогревание / доведение до кипения			Приготовление на медленном огне	
	Степень доведения до кипения	Продолжительность (мин:сек)	Крышка	Степень слабого нагрева	Крышка
<b>Жарение стейков из свиного филе</b>					
Посуда: сковорода					
Начальная температура филейных стейков: 7 °C					
Количество: 3 филейных стейка (общий вес прикл. 300 г, толщина прикл. 1 см), 15 г подсолнечного масла для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прикл. 2:40	Нет	7	Нет
<b>Жарение блинов</b>					
Посуда: сковорода					
Рецепт согласно DIN EN 60350-2					
Количество: 55 мл теста на блин для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	прикл. 2:40	Нет	6 или 6. в зависимости от степени подрумянивания	Нет
<b>Жарение во фритюре замороженного картофеля фри</b>					
Посуда: кастрюля					
Количество: 1,8 кг подсолнечного масла, на одну порцию: 200 г замороженного картофеля фри (например, McCain 123 Frites Original) для конфорки Ø 18 см или 17 см	9	Пока температура масла не достигнет 180 °C	Нет	9	Нет

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



# Obsah

	<b>Použití podle určení</b> .....	<b>18</b>
	<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>18</b>
	<b>Příčiny poškození</b> .....	<b>19</b>
	Přehled .....	19
	<b>Ochrana životního prostředí</b> .....	<b>19</b>
	Tipy, jak ušetřit energii .....	19
	Ekologická likvidace .....	19
	<b>Seznámení se spotřebičem</b> .....	<b>20</b>
	Ovládací panel .....	20
	Varné zóny .....	20
	Ukazatel zbytkového tepla .....	20
	<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>21</b>
	Zapnutí a vypnutí varné desky .....	21
	Nastavení varné zóny .....	21
	Tabulka pro vaření .....	21
	<b>Elektronika uvedení do varu</b> .....	<b>22</b>
	Nastavení elektroniky uvedení do varu .....	22
	Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu ..	22
	Tipy k elektronice uvedení do varu .....	23
	<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>23</b>
	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky .....	23
	Automatická dětská pojistka .....	23
	<b>Časové funkce</b> .....	<b>23</b>
	Varná zóna se má automaticky vypnout .....	23
	Automatický timer .....	24
	Kuchyňský budík .....	24
	Funkce stopek .....	24
	<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>25</b>
	<b>Blokování při utírání</b> .....	<b>25</b>
	<b>Ukazatel spotřeby energie</b> .....	<b>25</b>
	<b>Základní nastavení</b> .....	<b>25</b>
	Změna základních nastavení .....	26
	<b>Čištění</b> .....	<b>26</b>
	Sklokeramika .....	26
	Rám varné desky .....	26
	<b>Porucha, co je nutno udělat?</b> .....	<b>27</b>
	E-hlášení na ukazatelích .....	27

	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>27</b>
	Číslo výrobku a výrobní číslo .....	27
	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>28</b>

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.siemens-home.com** a v internetovém obchodu: **www.siemens-eshop.com**

## Použití podle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

## Důležitá bezpečnostní upozornění

### Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.

- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

### Varování – Nebezpečí úrazu!

Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

### Přehled

V níže uvedené tabulce jsou uvedena nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skrvny	Překypělé pokrmy	Pokrmy, které přetečou ihned odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek	Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Oděr hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posunování nadzvedněte.
Povrchové poškození	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukrů	Pokrmy, které přetečou ihned odstraňte pomocí škrabky na sklo.

## Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

### Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Skleněná poklička umožňuje nahlédnout do hrnce, aniž by bylo nutné ji zvednout.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Dbejte na to, aby hrnec vždy zakrýval co možná největší plochu varné zóny.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Zvolte vhodný stupeň dalšího vaření. Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.
- Využijte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

### Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



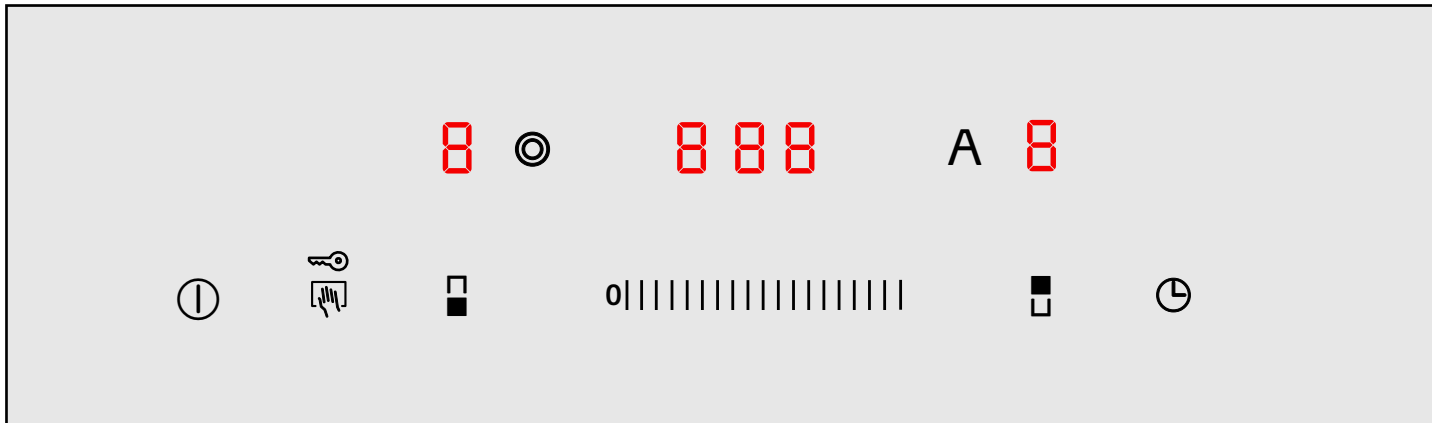
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## Seznámení se spotřebičem

Údaje o rozměrech varných desek viz přehled typů.  
→ Strana 2

### Ovládací panel



Ukazatelé	
1-9	Stupně vaření
H/h	Zbytkové teplo
A	Elektronika uvedení do varu
88	Timer

Ovládací plošky	
ⓘ	Hlavní vypínač
A	Elektronika uvedení do varu
■	Volba varné zóny
	Blokování při utírání
	Dětská pojistka
0	Oblast nastavování
⊙	Připojení dvouokruhové varné zóny
🕒	Časové funkce

#### Upozornění

- Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.
- Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.
- Neuposunujte hrnce do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

### Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Zvolte varnou zónu, dotkněte se symbolu ⊙
Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel	

#### Upozornění

- Tmavé oblasti na žhavící ploše varné zóny jsou podmíněny technikou. Nemají žádný vliv na funkci varné zóny.
- Varná zóna reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. Také při použití nejvyššího výkonu se může ohřev zapínat a vypínat.
- U víceokruhových varných zón se mohou ohřevy vnitřních topných okruhů a ohřev připojení zapínat a vypínat v různých dobách.

#### Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.



## Obsluha spotřebiče

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce najdete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.


### Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

#### Zapnutí

Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Svítí kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatelé stupňů vaření . Varná deska je připravena k provozu.

#### Vypnutí

Dotýkejte se symbolu  dokud nezhasne kontrolka nad hlavním vypínačem a ukazatelé stupňů vaření. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

#### Upozornění

- Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté.
- Nastavení zůstanou uložena první 4 sekundy po vypnutí. Pokud během této doby varnou desku znovu zapnete, budou aktivní předchozí nastavení.

### Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.




Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Je označen tečkou.

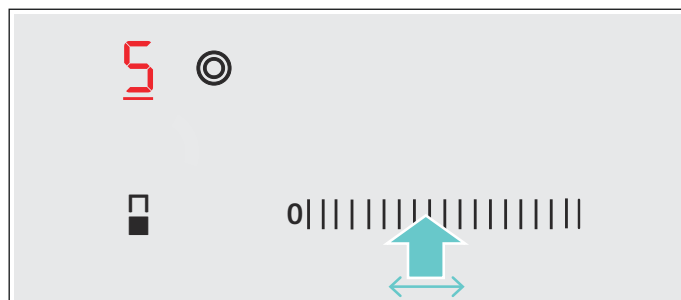
#### Nastavení stupně vaření

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte symbolu . Na ukazateli stupňů vaření svítí , pod ukazatelem stupňů vaření svítí .




2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření:

Zvolte varnou zónu a v oblasti nastavování nastavte požadovaný stupeň vaření.

#### Vypnutí varné zóny

Pomocí symbolu  zvolte varnou zónu. V oblasti nastavování nastavte 0. Přibližně po 10 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

**Upozornění:** Naposledy nastavená varná zóna zůstane aktivována. Varnou zónu můžete nastavit, aniž byste ji museli znovu volit.

### Tabulka pro vaření

V následující tabulce naleznete několik příkladů.

Doby vaření a stupně vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Potraviny, které se narychlo předpékají nebo u kterých během předpékání uniká tekutina, zpracovávajíte nejlépe po několika malých porcích.

Tipy, jak ušetřit při vaření energii viz kapitola Ochrana životního prostředí. → *Strana 19*

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
<b>Rozpouštění</b>		
Čokoláda, poleva	1-1.	-
Máslo, med, želatina	1-2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	1-2	-
Mléko**	1.-2.	-
Ohřívání párků ve vodě***	3-4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	2.-3.	10-20 min.
Guláš, zmrazený	2.-3.	20-30 min.
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		
*** Několikrát obrátit		

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
<b>Dovařování, vaření při minimální teplotě</b>		
Knedlíky	4-5.*	20-30 min.
Ryby	4-5*	10-15 min.
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1-2	3-6 min.
Šlehané omáčky, např. bearská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min.
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min.
Mléčná rýže	1-2.	35-45 min.
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min.
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min.
Těstoviny, nudle	6-7*	6-10 min.
Eintopf, polévky	3-4.	15-60 min.
Zelenina	2-3.	10-20 min.
Zelenina, zmrazená	3-4.	10-20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
<b>Dušení</b>		
Rolády	4-5	50-60 min.
Dušená pečeně	4-5	60-100 min.
Guláš	2-3.	50-60 min.
<b>Pečení s malým množstvím oleje**</b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min.
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná**	6-7	8-12 min.
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburgery, frikadely (silné 3 cm)***	4-5.	30-40 min.
Drůbeží prsa (silná 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Drůbeží prsa, zmrazená***	5-6	10-30 min.
Ryba a rybí filé, přírodní	5-6	8-20 min.
Ryba a rybí filé, obalované	6-7	8-20 min.
Ryba a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min.
Rychlé opečení zeleniny, čerstvých hub	7-8	10-20 min.
Zelenina, maso na nudličky, asijského typu	7-8.	15-20 min.
Minutky, zmrazené	6-7	6-10 min.
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		
*** Několikrát obrátit		

	Stupeň dalšího vaření	Doba dalšího vaření v minutách
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3-4.	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min.
<b>Fritování (postupně fritujte porce po 150-200 g v 1-2 l oleje**)</b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8-9	-
Krokety, zmrazené	7-8	-
Maso, např. části kuřete	6-7	-
Ryba, obalovaná nebo v pивním těstíčku	5-6	-
Zelenina, houby, obalované nebo v pивním těstíčku, tempura	5-6	-
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4-5	-
* Další vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		
*** Několikrát obrátit		


## Elektronika uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu zahřeje varnou zónu pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

### Nastavení elektroniky uvedení do varu

Elektroniku uvedení do varu lze aktivovat pouze během prvních 30 sekund po zapnutí varné zóny:

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu A. Elektronika uvedení do varu je aktivovaná. Na ukazateli střídavě blikají  a stupeň dalšího vaření.

Po uení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

### Vypnutí

Zvolte varnou zónu a znovu se dotkněte symbolu A.

### Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

Husté pokrmy občas zamíchejte.

Pokrm připravovaný pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba přípravy v minutách
<b>Ohřívání</b>			
Vývar	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Zahuštěné polévky	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Mléko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>			
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>			
Špenát, zmrazený	300-600 g	A 2-3.	10-20 min.
Guláš, zmrazený	500 g - 1 kg	A 2-3.	20-30 min.
<b>Dovařování</b>			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Vaření</b>			
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Vařené loupáné brambory s 1-3 šálky vody	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Zelenina s 1-3 šálky vody	500 g - 1 kg	A 2-3.	15-20 min.
Zelenina, zmrazená s 1-3 šálky vody	500 g - 1 kg	A 4-5.	15-20 min.
<b>Dušení</b>			
Rolády	4 ks	A 4-5	50-60 min.
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Pečení**</b>			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	1-2 ks	A 6-7	8-12 min.
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	1-2 ks	A 6-7	8-12 min.
Steak (silný 3 cm)	1-2 ks	A 7-8	8-12 min.
Ryba a rybí filé, obalované	1-2 ks	A 6-7	8-12 min.
Ryba a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Palačinky		A 6-7	postupné pečení

\* Další vaření bez pokličky

\*\* Bez pokličky

## Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření pokrmů s malým množstvím vody pro zachování výživné hodnoty.



- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrniec přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.


## Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

### Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Na 10 sekund se rozsvítí ukazatel . Varná deska je zablokována.

Vypnutí: cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu . Zablokování je zrušeno.

### Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

### Zapnutí a vypnutí

Zapnutí automatické dětské pojistky viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 25*

## Časové funkce

K dispozici jsou 3 různé časové funkce:

- Varná zóna se má automaticky vypnout
- Kuchyňský budík
- Stopky

### Varná zóna se má automaticky vypnout

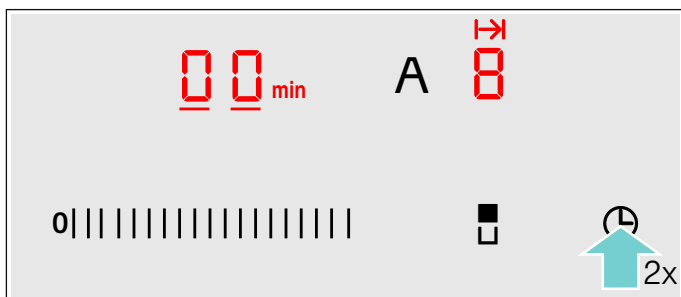
Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

### Nastavení doby trvání

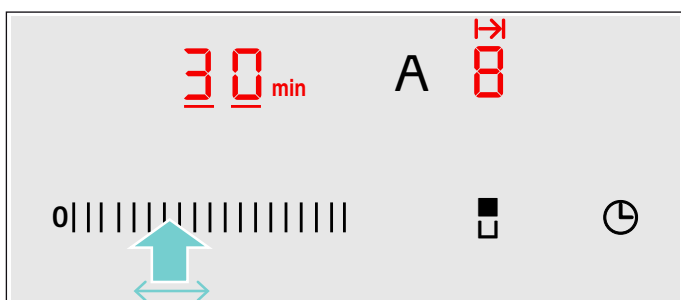
Varná zóna musí být zapnutá.

1. Nastavte stupeň vaření.

2. Dvakrát se dotkněte symbolu ⌚. Svítí ukazatel I→I. Na ukazateli timeru svítí 00 min.



3. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného přednastavení. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3, ..... až 10 minut. Během následujících 10 sekund přejeďte přes oblast nastavování tak dlouho, až je dosaženo požadované doby trvání.



Doba trvání se odměřuje. Pokud jste nastavili dobu trvání u několika varných zón, zobrazuje se vždy doba trvání zvolené varné zóny.

### Automatické nastavení

Pokud se přednastavení 1 až 5 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, vrátí se doba trvání automaticky na jednu minutu.

Pokud se přednastavení 6 až 10 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, zvýší se doba trvání automaticky na 99 minut.

### Po uplynutí doby

Po uplynutí této doby se varná zóna automaticky vypne. Uslyšíte signál a na ukazateli bliká na 10 sekund 00. Bliká ukazatel I→I. Dotkněte se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

### Oprava nebo vymazání doby trvání

Zvolte varnou zónu a poté se 2 krát dotkněte symbolu ⌚. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na 00.

### Upozornění

- Můžete nastavit dobu trvání až 99 minut.
- V poslední minutě doby trvání se ukazatel timeru změní z minut na sekundy.

### Automatický timer

Pomocí této funkce můžete provádět předvolbu doby trvání u všech varných zón. Po každém zapnutí varné

zóny pak ubíhá přednastavená doba trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Zapnutí automatického timeru viz kapitola Základní nastavení. → Strana 25

**Upozornění:** Doba trvání jedné varné zóny můžete měnit nebo vypnout automatický timer varné zóny: Zvolte varnou zónu a poté se 2 krát dotkněte symbolu ⌚. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo nastavte na 00.

### Kuchyňský budík

Pomocí kuchyňského budíku můžete nastavit čas až 99 minut. Je to nezávislé od všech ostatních nastavení.

### Nastavení kuchyňského budíku

1. Dotýkejte se symbolu ⌚ tak často, až svítí ukazatel ⏰. Na ukazateli timeru svítí 00 min.
2. V oblasti nastavování nastavte požadovaný čas. Za několik sekund se začne čas odměřovat.

### Po uplynutí doby

Po uplynutí doby uslyšíte akustický signál a na ukazateli bliká po dobu 10 sekund 00. Bliká ukazatel ⏰.

Dotkněte se libovolného symbolu. Ukazatelé zhasnou a vypne se signální tón.

### Oprava času

Dotýkejte se symbolu ⌚ tak často, až svítí ukazatel ⏰. V oblasti nastavování proveďte nové nastavení.

### Funkce stopek

Funkce stopek zobrazuje dobu, která uběhla po aktivaci funkce.

Funkce stopek pracuje jen tehdy, je-li zapnuta varná deska. Pokud se varná deska vypne, společně s ní se vypne také funkce stopek.

Zapnutí: Dotýkejte se symbolu ⌚ tak často, až svítí ukazatel ⏰. Na ukazateli timeru se zobrazí 00.

Dotkněte se libovolného místa oblasti nastavování a spustí se měření času. V průběhu první minuty se zobrazují sekundy, poté minuty.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ⌚ tak často, až svítí ukazatel ⏰. Znovu se dotkněte libovolného místa oblasti nastavování. Ukazatel timeru zhasne.



## Automatické vypnutí

Pokud je varná zóna dlouhou dobu zapnuta beze změny nastavení, dojde k aktivaci automatického časového omezení.



Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny střídavě blikají **F8** a ukazatel zbytkového tepla **H/h**.

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

## Blokování při utírání

Pokud budete ovládací panel otírat během doby, kdy je varná deska zapnutá, může dojít ke změně nastavení.

Aby se tomu zabránilo, je vaše varná deska vybavena funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Zazní akustický signál. Svítí symbol . Ovládací panel se na 30 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete utřít, aniž by se změnila nastavení.

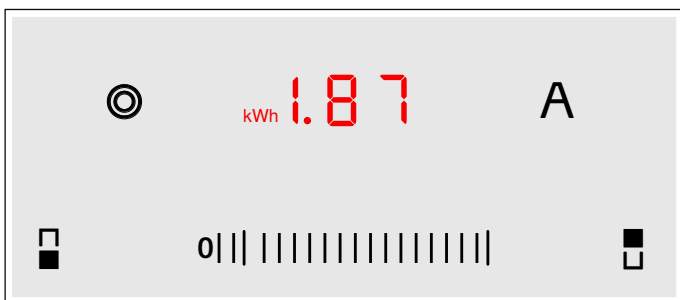
**Upozornění:** Na hlavní vypínač se funkce blokování při utírání nevztahuje. Varnou desku můžete kdykoliv vypnout.

## Ukazatel spotřeby energie

Pomocí této funkce si můžete nechat zobrazit celkovou spotřebu energie mezi zapnutím a vypnutím varné desky.

Po vypnutí se na 10 sekund zobrazí spotřeba v kilowatthodinách, např. 1,87 kWh.

Přesnost ukazatele je mimo jiné závislá na kvalitě napětí elektrické sítě.





Ukazatel není aktivován. Aktivace ukazatele viz kapitola Základní nastavení. → *Strana 25*

## Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit podle svých vlastních zvyklostí.


Ukaza- tel	Funkce
<b>c 1</b>	<b>Automatická dětská pojistka</b>
0	Vypnuté.*
1	Zapnuté.
2	Manuální a automatická dětská pojistka vypnutá.
<b>c 2</b>	<b>Akustický signál</b>
0	Potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní jsou vypnuté (akustický signál hlavního vypínače zůstává vždy zapnutý).
1	Je zapnutý jen signál při nesprávném ovládní.
2	Je zapnutý jen potvrzující signál.
3	Jsou zapnuté potvrzující signál a signál při nesprávném ovládní.*
<b>c 3</b>	<b>Ukazatel spotřeby energie (Informujte se o napětí sítě u svého dodavatele el. energie)</b>
0	Ukazatel spotřeby vypnutý.*
1	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 230V.
3	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 220V.
4	Ukazatel spotřeby při napětí sítě 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automatický timer</b>
00	Vypnuté.*
0 1-99	Doba trvání, po které se varné zóny vypnou.
<b>c 6</b>	<b>Doba trvání signálu konce timeru</b>
1	10 sekund.*
2	30 sekund
3	1 minuta.
<b>c 7</b>	<b>Připojení topných těles</b>
0	Vypnuto.
1	Zapnuté.
2	Poslední nastavení před vypnutím varné zóny.*
<b>c 9</b>	<b>Doba volby varné zóny</b>
0	Neomezená: Vždy můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu volit.*
1	Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení, poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
<b>c 0</b>	<b>Resetování na základní nastavení</b>

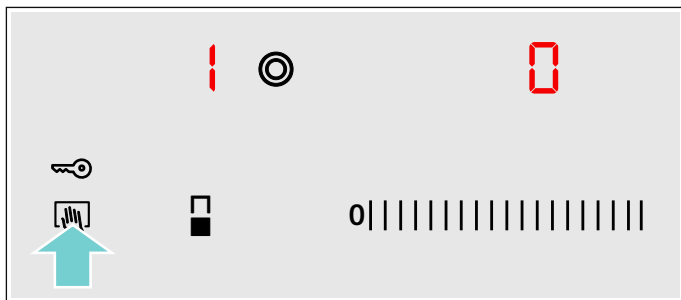
\*Základní nastavení




Ukaza- tel	Funkce
	Vypnuté.*
	Zapnuté.
*Základní nastavení	


## Změna základních nastavení

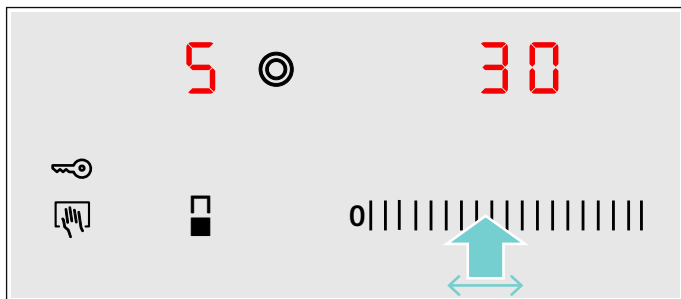
Varná deska musí být vypnutá.


1. Zapněte varnou desku.
2. Během následujících 10 sekund se po dobu 4 sekund dotýkejte symbolu .



Na levém displeji bliká střídavě  a , na pravém displeji svítí .

3. Dotkněte se symbolu  tolikrát, dokud se nezobrazí požadovaný ukazatel.
4. V oblasti nastavování nastavte požadovanou hodnotu.



5. Po dobu 4 sekund se dotýkejte symbolu . Nastavení je aktivováno.

## Vypnutí

Pro opuštění základního nastavení vypněte varnou desku hlavním vypínačem a znovu ji nastavte.

## Čištění

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

## Sklokeramika

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřípečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- nezředitelné prostředky na ruční mytí nádobí,
- čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- abrazivní houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo obdržíte také u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrych výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramiky.

## Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

## Porucha, co je nutno udělat?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Přerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Na jiných elektrických spotřebičích zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu.
Všechny ukazatele blikají	Ovládací ploška je mokrá nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
<b>F2</b>	Vařili jste delší dobu na několika varných zónách s vysokým výkonem. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F2</b> zhasne, elektronika dostatečně vychladla. Můžete vařit dál.
<b>F4</b>	I přes vypnutí v důsledku <b>F2</b> se elektronika dále zahřívala. Proto byly vypnuty všechny varné zóny.	Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>F4</b> zhasne, můžete vařit dál.
Střídavě bliká <b>FS</b> a stupeň vaření. Zní signální tón	Varování: Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Hrozí přehřátí elektroniky.	Hrncem odstraňte. Za krátkou chvíli chybové hlášení zhasne. Můžete vařit dál.
<b>FS</b> a signální tón	Horký hrnec stojí v oblasti ovládacího panelu. Kvůli ochraně elektroniky se varná zóna vypnula.	Hrncem odstraňte. Chvilí počkejte. Dotkněte libovolné ovládací plošky. Když <b>FS</b> zhasne, můžete vařit dál.
<b>FB</b>	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.
<b>DE</b> Varné zóny se nezahřívají	Je zapnutý režim demo	Vypnutí režimu demo: Na 30 sekund odpojte spotřebič od elektrické sítě (vypněte domovní pojistky nebo jističů pojistkové skříně). Během dalších 3 minut se dotkněte libovolné ovládací plošky. Režim demo se vypne.

### E-hlášení na ukazatelích

Pokud se na ukazatelích zobrazí chybové hlášení s písmenem "E", např. E0111, spotřebič vypněte a opět zapněte.

Pokud se jednalo o jednorázovou závadu, ukazatel zhasne. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesné chybové hlášení.

## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

### Číslo výrobku a výrobní číslo

Potřebujete-li náš servis, uveďte číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly najdete v dokladu spotřebiče.

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách

**CZ** 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

## Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla sestavena pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno testování našich spotřebičů.

Údaje v tabulce se vztahují na nádobí od firmy Schulte-Ufer, které nabízíme jako příslušenství, (4dílná sada hrnců pro indukční vaření HZ 390042) s následujícími rozměry:

- Rendlík s rukojetí Ø 16 cm, 1,2 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 16 cm, 1,7 l, pro jednookruhová varná zóna Ø 14,5 cm
- Hrnc Ø 22 cm, 4,2 l, pro varnou zónu Ø 18 nebo Ø 17 cm
- Pánev Ø 24 cm, pro varnou zónu Ø 18 cm nebo Ø 17 cm

Zkušební pokrmy	Předeřtí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
<b>Rozpuštění čokolády</b>					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Čokoládová poleva (např. Dr. Oetker jemně hořká, 150 g) na varné zóně Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Ne
<b>Čočkový eintopf ohřátí a udržování teploty</b>					
Nádobí: hrnc					
Čočkový eintopf podle DIN 44550					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 450 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:00 bez míchání	Ano	1.	Ano
Čočkový eintopf z konzervy					
Např. čočková terina s párkem, Erasco:					
Počáteční teplota 20°C					
Množství 500 g, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
Množství: 1000 g, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:30 (zamíchat po cca 1:30)	Ano	1.	Ano
<b>Příprava bešamelové omáčky při minimální teplotě</b>					
Nádobí: rendlík s rukojetí					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 40 g másla 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5%) a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	g <sup>2</sup>	cca 5:20	Ne	1 <sup>1,3</sup>	Ne
				<sup>1</sup> Nechte rozpustit máslo, přimíchejte mouku a sůl a 3 minuty pražte jížku	
				<sup>2</sup> Do jížky přidejte mléko a za stálého míchání přiveďte k varu	
				<sup>3</sup> Poté, co bešamelová omáčka začne vařit, povařte ji za stálého míchání další 2 minuty na stupeň 1	
<b>Vaření mléčné rýže - další vaření s pokličkou</b>					
Nádobí: hrnc					
Teplota mléka: 7° C					

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu			Další vaření	
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18cm nebo Ø 17 cm	9	cca 7:20 Nechte ohřát mléko, dokud nevzkypí. Přepněte zpět na stupeň dalšího vaření a do mléka přidejte rýži, cukr a sůl Celková doba (včetně uvedení do varu) cca 45 minut	Ne	2	Ano
				Po 10 minutách mléčnou rýži zamíchejte	
<b>Vaření mléčné rýže - další vaření bez pokličky</b>					
Nádobí: hrnec					
Teplota mléka: 7° C					
Recept: 190 g kulatozrné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5%) a 1 g soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
Recept: 250 g kulatozrné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5%) a 1,5 g soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 8:00 Do mléka přidejte rýži, cukr a sůl a za stálého míchání zahřejte. Při teplotě mléka cca 90°C přepněte zpět na stupeň dalšího vaření. Nechte mírně vařit cca 50 minut	Ne	2	Ne
<b>Vaření rýže</b>					
Nádobí: hrnec					
Teplota vody 20° C					
Recept podle DIN 44550:					
125 g dlouhozrné rýže 300 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Ano	2	Ano
Recept podle DIN 44550:					
250 g dlouhozrné rýže, 600 g vody a špetka soli, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 3:15	Ano	2.	Ano
<b>Pečení steaků z vepřové panenky</b>					
Nádobí: pánev					
Počáteční teplota steaků z panenky: 7° C					
Množství: 3 steaky z panenky (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka cca 1 cm) 15 g slunečnicového oleje, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	7	Ne

Zkušební pokrmy	Předehřátí / uvedení do varu		Další vaření		
	Stupeň uvedení do varu	Doba trvání (min:sek)	Poklička	Stupeň dalšího vaření	Poklička
<b>Pečení palačinek</b>					
Nádobí: pánev					
Recept podle DIN EN 60350-2					
Množství: 55 ml těsta na jednu palačinku, varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	cca 2:40	Ne	6 nebo 6. podle míry opečení	Ne
<b>Fritování zmrazených hranolků</b>					
Nádobí: hrnec					
Množství: 1,8 kg slunečnicového oleje, na 1 porci: 200 g zmrazených hranolků (např. McCain 123 Frites Original), varná zóna Ø 18 cm nebo Ø 17 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180°C	Ne	9	Ne

Pokud se testy provádějí s varnou zónou Ø 18 cm s jmenovitým výkonem 1500 W, prodlužuje se doba uvedení do varu o cca 20% a stupeň dalšího vaření se zvýší o jeden stupeň.

# Obsah

	<b>Použitie k určenému účelu</b> .....	<b>32</b>
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>32</b>
	<b>Príčiny škôd</b> .....	<b>33</b>
	Prehľad .....	33
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	<b>33</b>
	Tipy na úsporu energie .....	33
	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	33
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	<b>34</b>
	Ovládací panel .....	34
	Varné zóny .....	34
	Ukazovateľ zvyškového tepla .....	34
	<b>Ovládanie spotrebiča</b> .....	<b>35</b>
	Zapnutie a vypnutie varného panela .....	35
	Nastavenie varnej zóny .....	35
	Tabuľka prípravy jedál .....	35
	<b>Elektronické riadenie procesu varenia</b> .....	<b>36</b>
	Nastavenie varnej elektroniky .....	36
	Tabuľka prípravy jedál pre varnú elektroniku .....	36
	Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia .....	37
	<b>Detská poistka</b> .....	<b>37</b>
	Zapnutie a vypnutie detskej poistky .....	37
	Automatická detská poistka .....	37
	<b>Časové funkcie</b> .....	<b>38</b>
	Varná zóna sa má automaticky vypnúť .....	38
	Automatický časovač .....	38
	Kuchynský časovač .....	38
	Funkcia stopiek .....	38
	<b>Automatické vypnutie</b> .....	<b>39</b>
	<b>Blokovanie pred utieraním</b> .....	<b>39</b>
	<b>Indikátor spotreby energie</b> .....	<b>39</b>
	<b>Základné nastavenia</b> .....	<b>39</b>
	Zmena základných nastavení .....	40
	<b>Čistenie</b> .....	<b>40</b>
	Sklokeramika .....	40
	Rám varného panela .....	40
	<b>Porucha - čo robiť?</b> .....	<b>41</b>
	Chybové hlásenie na displeji .....	41

	<b>Služba zákazníkom</b> .....	<b>41</b>
	Číslo E a číslo FD .....	41
	<b>Skúšobné jedlá</b> .....	<b>42</b>

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.siemens-home.com** a v internetovom obchode: **www.siemens-eshop.com**

## Použitie k určenému účelu

Starostlivo si prečítajte tento návod. Návod na používanie a montážny návod, rovnako ako doklad s údajmi o spotrebiči, si starostlivo odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Na postup varenia sa musí dohliadať. Na krátkodobý postup varenia sa musí nepretržite dohliadať. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Nepoužívajte žiadne kryty na varný panel. Môžu viesť k nehodám, napr. prehriatím, vznietením alebo praskajúcimi materiálmi.

Nepoužívajte nevhodné ochranné zariadenia alebo detskú ochrannú mriežku. Môžu viesť k nehodám.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúci olej a tuk sa môžu rýchlo vznietiť. Horúci olej a tuk nikdy nenechávajú bez dozoru. Oheň nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plameň opatrenie zahaste pokrievkou, hasiacou dekou alebo podobne.

- Varné zóny sa veľmi rozhorúčia. Na varný panel nikdy neodkladajte horľavé predmety. Na varný panel neodkladajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa rozhorúči. Horľavé predmety alebo spreje neuskładňujte v zásuvkách priamo pod varným panelom.
- Varný panel sa samočinne vypne a už sa nedá ovládať. Môže sa stať, že sa neskôr neúmyselne zapne. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť prípadný rám varného panela, sa veľmi rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Udržiavajte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sifovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v pojistkovej skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny alebo trhliny v sklokeramike predstavujú nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Následkom prítomnosti tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou môže hrniec náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrncov vždy suché.



## Príčiny škôd

### Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc spôsobujú na sklokeramike škrabance.
- Zabráňte zohrievaniu prázdnych hrncov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice a hrnce nikdy neodkladajte na ovládací panel, oblasť ukazovateľov a rám. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Ak na varný panel spadnú tvrdé alebo ostré predmety, panel sa môže poškodiť.
- Hliníkové fólie a umelé nádoby sa na horúcich varných zónach rozpúšťajú. Ochranná fólia sporáka je na varný panel nevhodná.

### Prehľad

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené najčastejšie škody:

Škody	Príčina	Opatrenie
Ľakly	Vytečené potraviny	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Varný panel nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
	Drsné dná hrncov alebo panvíc môžu poškriabať sklokeramický povrch	Skontrolujte používaný riad.
Zafarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramické materiály.
	Ošúchanie hrncami (napr. hliníkovými)	Pri presúvaní hrnce a panvice vždy nadvihnite.
Vylomenie materiálu	Cukor, jedlá s vysokým obsahom cukru	Vytečené potraviny okamžite odstráňte pomocou stierky na sklo.

## Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o úspore energie a likvidácii spotrebiča.

### Tipy na úsporu energie

- Hrnce vždy zakryte pokrievkou vhodnej veľkosti. Pri varení bez pokrievky sa spotrebuje štyrikrát viac energie. Sklenená pokrievka umožňuje nahliadnuť do hrnca bez toho, že by ste ju museli nadvihnúť.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by sa mal zhodovať s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým príliš malé hrnce na varnej zóne spôsobujú energetické straty. Nezabudnite: Výrobcovia riadu často uvádzajú horný priemer hrnca. Ten je väčšinou väčší než priemer dna.
- Na malé množstvo používajte menší hrniec. Veľký a málo naplnený hrniec spotrebuje veľa energie.
- Varte v malom množstve vody. Šetrí to energiu. V zelenine sa navyše uchovávajú vitamíny a minerálne látky.
- Hrncom prikryte vždy čo najväčšiu plochu varnej zóny.
- Včas prepnite na nižší stupeň varenia.
- Zvoľte si vhodný stupeň ďalšieho varenia. Pri zvolení príliš vysokého stupňa ďalšieho varenia budete plytvať energiou.
- Využite zvyškové teplo varného panela. Pri dlhšom čase varenia vypnite varnú zónu už 5 až 10 minút pred koncom varenia.

### Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

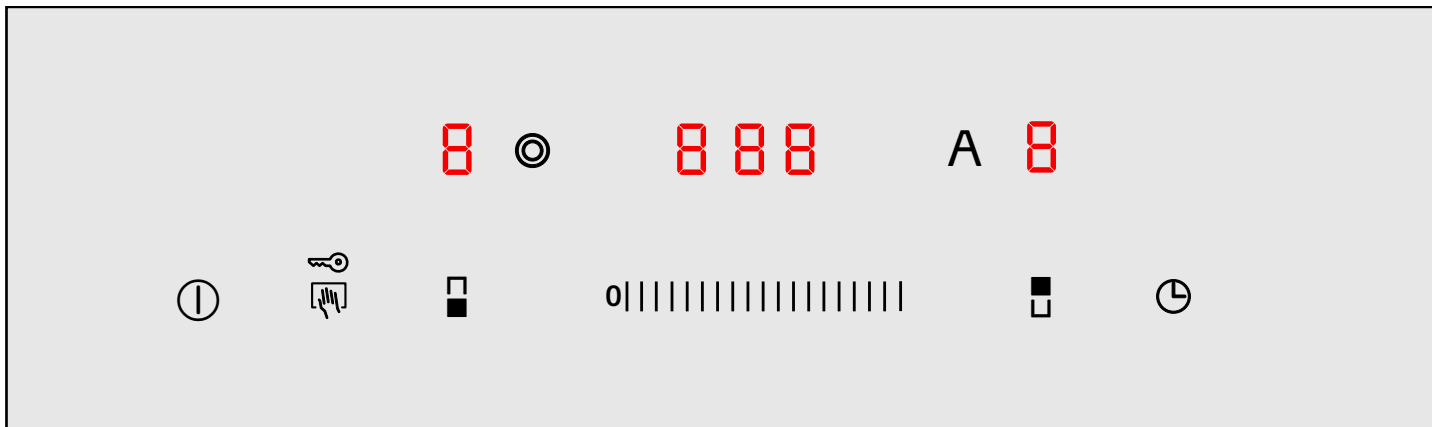


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

Údaje o rozmeroch pre varné panely sú uvedené v prehľade typov. → *Strana 2*

### Ovládací panel



Ukazovatele	
1-9	Varné stupne
H/h	Zvyškové teplo
A	Varná elektronika
88	Časovač

Ovládacie plochy	
ⓘ	Hlavný vypínač
A	Varná elektronika
■	Výber varnej zóny
	Ochrana pri utieraní
	Detská poistka
0	Oblasť nastavení
⊙	Zapnutie dvojokruhovej varnej zóny
🕒	Časové funkcie

#### Upozornenia

- Ak sa dotknete nejakého symbolu, príslušná funkcia sa aktivuje.
- Ovládacie plochy vždy uchovávejte suché. Vlhkosť ovplyvňuje ich funkčnosť.
- Do blízkosti ukazovateľov a senzorov nedávajte žiadne hrnce. Elektronika sa môže prehriať.

### Varné zóny

Varná zóna	Zapnutie a vypnutie rozšírenia varnej zóny
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvojokruhová varná zóna	Vyberte varnú zónu, dotknite sa symbolu ⊙
Zapnutie rozšírenia varnej zóny: Rozsvieti sa príslušný ukazovateľ	

#### Upozornenia

- Tmavé oblasti v rozžeravenej oblasti varnej zóny sú podmienené technicky. Nemajú žiadny vplyv na funkčnosť varnej zóny.
- Varná zóna sa reguluje zapínaním a vypínaním ohrevu. Aj pri najvyššom výkone sa ohrev môže zapnúť alebo vypnúť.
- V prípade viacokruhových varných zón sa môžu ohrevy vnútorných výhrevných okruhov a ohrevy rozšírení v rôznych časoch vypínať a zapínať.

### Ukazovateľ zvyškového tepla

Varný panel má pre každú varnú zónu dvojestupňový ukazovateľ zvyškového tepla.

Ak je na ukazovateli zobrazené **H**, varná zóna je ešte horúca. Môžete napr. udržiavať teplotu malého jedla alebo rozpustiť polevu. Ak ale varná zóna viac vychladne, zmení sa ukazovateľ na **h**. Ukazovateľ zhasne, keď je varná zóna dostatočne vychladnutá.


## Ovládanie spotrebiča

V tejto kapitole sú uvedené pokyny na nastavenie varných zón. V tabuľke nájdete varné stupne a časy prípravy pre rôzne jedlá.

### Zapnutie a vypnutie varného panela

Varný panel zapnete alebo vypnete hlavným vypínačom.

#### Zapnutie

Dotknite sa symbolu ①. Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa kontrolka nad hlavným vypínačom a indikátory varných stupňov . Varný panel je pripravený na používanie.

#### Vypnutie

Dotýkajte sa symbolu ①, až kým nezhasne kontrolka nad hlavným vypínačom a indikátory varných stupňov. Všetky varné zóny sú teraz vypnuté. Ukazovateľ zvyškového tepla svieti ďalej, až kým varné zóny dostatočne nevychladnú.

#### Upozornenia

- Varný panel sa vypne automaticky, keď sú všetky varné zóny vypnuté dlhšie ako 20 sekúnd.
- Nastavenia zostanú prvé 4 sekundy po vypnutí zachované. Keď varný panel v priebehu tohto času znova zapnete, uvedie sa do prevádzky s predchádzajúcimi nastaveniami.

### Nastavenie varnej zóny

V oblasti nastavení môžete nastaviť požadovaný varný stupeň.




Varný stupeň 1 = najnižší výkon

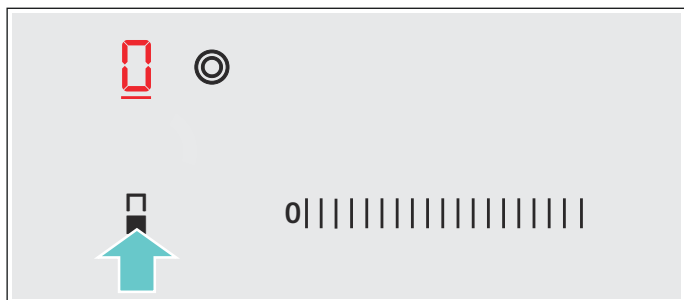
Varný stupeň 9 = najvyšší výkon

Každý varný stupeň má jeden medzistupeň. Je označený bodkou.

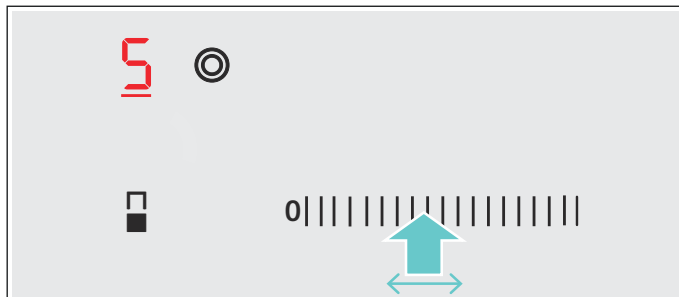
#### Nastavenie varného stupňa

Varný panel musí byť zapnutý.

1. Dotknutím sa symbolu  vyberte varnú zónu. Na indikátore varných stupňov svieti , pod indikátorom varných stupňov svieti .




2. V oblasti nastavení nastavte požadovaný varný stupeň.



Zmena varného stupňa:

Vyberte varnú zónu a v oblasti nastavení nastavte požadovaný varný stupeň.

#### Vypnutie varnej zóny

Pomocou symbolu  vyberte varnú zónu. V oblasti nastavení nastavte hodnotu 0. Po cca 10 sekundách sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla.

**Upozornenie:** Aktivovaná zostane naposledy nastavená varná zóna. Môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.

### Tabuľka prípravy jedál

V nasledujúcej tabuľke nájdete niekoľko príkladov.

Časy a stupne varenia závisia od druhu, hmotnosti a kvality jedál. Preto sú možné odchýlky.

Na predvarenie používajte stupeň varenia 9.

Husté tekuté jedlá občas premiešajte.

Potraviny, ktoré sa opekajú rýchlo alebo pri ktorých počas opekania vyteka veľá tekutiny, je odporúčame opekať vo viacerých menších porciách.

Tipy na energeticky šetrné varenie nájdete v kapitole Ochrana životného prostredia. → *Strana 33*

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
<b>Rozpúšťanie</b>		
Čokoláda, poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
<b>Zohrievanie a udržiavanie tepla</b>		
Hustá polievka - eintopf (napr. šošovicový eintopf)	1 - 2	-
Mlieko**	1. - 2.	-
Ohriatie párkov vo vode**	3 - 4	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>		
Špenát, zmrazený	2. - 3.	10 - 20 min.
Guláš, zmrazený	2. - 3.	20 - 30 min.
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
<b>Poširovanie, pomalé varenie tesne pod bodom varu</b>		
Knedle, knedličky	4. – 5.*	20 – 30 min.
Ryby	4 – 5*	10 – 15 min.
Biele omáčky, napr. bešamelová omáčka	1 – 2	3 – 6 min.
Šľahané omáčky, napr. bernská omáčka, holandská omáčka	3 – 4	8 – 12 min.
<b>Varenie, parenie, dusenie</b>		
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	2 – 3	15 – 30 min.
Mliečna ryža	1. – 2.	35 – 45 min.
Zemiaky varené v šupke	4 – 5	25 – 30 min.
Varené zemiaky	4 – 5	15 – 25 min.
Cestoviny, rezance	6 – 7*	6 – 10 min.
Eintopf, polievky	3. – 4.	15 – 60 min.
Zelenina	2. – 3.	10 – 20 min.
Zelenina, zmrazená	3. – 4.	10 – 20 min.
Varenie v tlakovom hrnci	4 – 5	-
<b>Dusenie</b>		
Rolády	4 – 5	50 – 60 min.
Dusené mäso	4 – 5	60 – 100 min.
Guláš	2. – 3.	50 – 60 min.
<b>Pečenie s malým množstvom oleja**</b>		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6 – 7	6 – 10 min.
Rezne, zmrazené	6 – 7	8 – 12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované***	6 – 7	8 – 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	7 – 8	8 – 12 min.
Hamburger, fašírky (hrúbka 3 cm)***	4. – 5.	30 – 40 min.
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)***	5 – 6	10 – 20 min.
Prsia z hydiny, zmrazené***	5 – 6	10 – 30 min.
Ryby a rybie filé, prírodné	5 – 6	8 – 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	6 – 7	8 – 20 min.
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	6 – 7	8 – 12 min.
Langusty a krevety	7 – 8	4 – 10 min.
Opekaná zelenina, čerstvé huby	7 – 8	10 – 20 min.
Zelenina, mäso krájané na rezance na ázijský spôsob	7. – 8.	15 – 20 min.
Jedlá varené v panvici, zmrazené	6 – 7	6 – 10 min.
Palacinky	6 – 7	postupne
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		

	Stupeň ďalšieho varenia	Dĺžka ďalšieho varenia v minútach
Omeleta	3. – 4.	postupne
Volské oká	5 – 6	3 – 6 min.
<b>Smaženie (150 – 200 g na jednu porciu postupne smažte v 1 – 2 l oleja**)</b>		
Zmrazené výrobky, napr. zemiakové hranolčeky, kuracie nugetky	8 – 9	-
Krokety, zmrazené	7 – 8	-
Mäso, napr. časti kurčaťa	6 – 7	-
Ryby, obaľované alebo v pívovom cestíčku	5 – 6	-
Zelenina, huby, obaľované alebo v pívovom cestíčku, japonská tempura	5 – 6	-
Drobné pečivo, napr. šišky, ovocie v pívovom cestíčku	4 – 5	-
* Ďalšie varenie bez pokrievky		
** Bez pokrievky		
*** Častejšie otáčanie		



## Elektronické riadenie procesu varenia

Varná elektronika zohreje varnú zónu najvyšším výkonom a potom prepne späť na vami nastavený varný stupeň na ďalšie varenie.

Doba zohrievania varnej zóny závisí od nastaveného stupňa na ďalšie varenie.

### Nastavenie varnej elektroniky

Varnú elektroniku je možné nastaviť iba v priebehu prvých 30 sekúnd po zapnutí varnej zóny:

1. Nastavte požadovaný varný stupeň ďalšieho varenia na varnej zóne.
2. Dotknite sa symbolu A. Aktivuje sa varná elektronika. Na indikátore striedavo bliká symbol **A** a varný stupeň ďalšieho varenia.

Po zavarení sa na indikátore zobrazuje už iba varný stupeň ďalšieho varenia.

### Vypnutie

Vyberte varnú zónu a znova sa dotknite symbolu A.

### Tabuľka prípravy jedál pre varnú elektroniku

V nasledujúcej tabuľke je uvedené, pre ktoré pokrmy je vhodné používať varnú elektroniku.

Menšie uvedené množstvo sa vzťahuje na menšie varné zóny, väčšie množstvo na väčšie varné zóny. Uvedené údaje sú smernými hodnotami.

Husté pokrmy z času na čas premiešajte.

Jedlo s varnou elektronikou	Množstvo	Varný stupeň	Celkový čas prípravy v minútach
<b>Zohrievanie</b>			
Vývar	500 ml – 1 l	A 7 – 8	4 – 7 min.
Zahustené polievky	500 ml – 1 l	A 2 – 3	3 – 6 min.
Mlieko**	200 – 400 ml	A 1 – 2	4 – 7 min.
<b>Zohrievanie a udržiavanie tepla</b>			
Hustá polievka (napr. šošovicová)	400 – 800 g	A 1 – 2	-
<b>Rozmrazovanie a zohrievanie</b>			
Zmrazený špenát	300 – 600 g	A 2. – 3.	10 – 20 min.
Guláš, zmrazený	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	20 – 30 min.
<b>Poširovanie</b>			
Ryby	300 – 600 g	A 4 – 5*	20 – 25 min.
<b>Varenie</b>			
Ryža (s dvojnásobným množstvom vody)	125 – 250 g	A 2 – 3	20 – 25 min.
Zemiaky varené v šupke s 1 – 3 šálkami vody	750 g – 1,5 kg	A 4 – 5	30 – 40 min.
Varené zemiaky s 1 – 3 šálkami vody	750 g – 1,5 kg	A 4 – 5	20 – 30 min.
Zelenina s 1 – 3 šálkami vody	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	15 – 20 min.
Zelenina, zmrazená s 1 – 3 šálkami vody	500 g – 1 kg	A 4. – 5.	15 – 20 min.
<b>Dusenie</b>			
Rolády	4 kusy	A 4 – 5	50 – 60 min.
Dusené mäso	1 kg	A 4 – 5	80 – 100 min.
<b>Pečenie**</b>			
Rezne, prírodné alebo obaľované	1 – 2 ks	A 6 – 7	8 – 12 min.
Kotlety, prírodné alebo obaľované	1 – 2 ks	A 6 – 7	8 – 12 min.
Steak (hrúbka 3 cm)	1 – 2 ks	A 7 – 8	8 – 12 min.
Ryby a rybie filé, obaľované	1 – 2 ks	A 6 – 7	8 – 12 min.
* Ďalšie varenie bez pokrievky			
** Bez pokrievky			

Jedlo s varnou elektronikou	Množstvo	Varný stupeň	Celkový čas prípravy v minútach
Ryby a rybie filé, obaľované a zmrazené, napr. rybie prsty	200 – 300 g	A 6 – 7	8 – 12 min.
Palacinky		A 6 – 7	postupne piecť
* Ďalšie varenie bez pokrievky			
** Bez pokrievky			

## Tipy pre funkciu elektronického riadenia procesu varenia

Elektronické riadenie procesu varenia je dimenzovaná pre varenie so zachovaním výživnej hodnoty a s malým množstvom vody.



- Pri použití veľkých varných zón nalejte k jedlu len približne 3 šálky vody, pri malých asi 2 šálky.
- Hrniec prikryte pokrievkou.
- Použitie elektronického riadenia procesu varenia sa nehodí na prípravu jedál, ktoré sa varia vo veľkom množstve vody (napr. cestoviny).


## Detská poistka

Pomocou detskej poistky môžete zabrániť, aby deti zapli varný panel.

### Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Varný panel musí byť vypnutý.

Zapnutie: Dotknite sa symbolu  a cca 4 sekundy ho podržte. Indikátor  bude svietiť 10 sekúnd. Varný panel je zablokovaný.

Vypnutie: Dotknite sa symbolu  a cca 4 sekundy ho podržte. Blokovanie sa vypne.

### Automatická detská poistka

Touto funkciou sa automaticky aktivuje detská poistka, keď vypnete varnú zónu.

### Zapnutie a vypnutie

V kapitole Základné nastavenia nájdete informácie o tom, ako sa zapína automatická detská poistka. → Strana 39

## Časové funkcie

Spotrebič je vybavený 3 rôznymi časovými funkciami:



- Automatické vypnutie varnej zóny
- Kuchynský časovač
- Stopky

### Varná zóna sa má automaticky vypnúť

Pre požadovanú varnú zónu zadáte čas trvania. Po uplynutí času trvania sa varná zóna automaticky vypne.

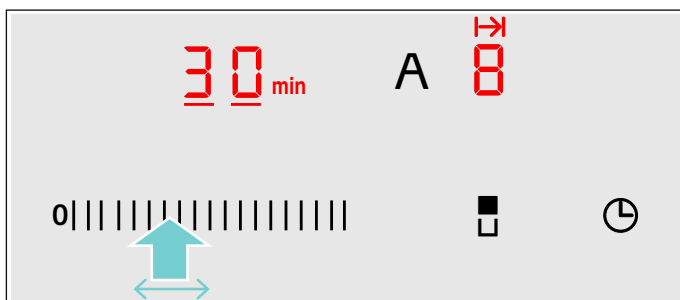
#### Nastavenie času trvania

Varná zóna musí byť zapnutá.

1. Nastavte varný stupeň.
2. 2-krát sa dotknite symbolu . Indikátor  svieti. Na ukazovateli časovača svieti **00 min.**



3. V oblasti nastavení sa dotknite požadovaného prednastavenia. Možné prednastavenie je zľava doprava 1, 2, 3... až 10 minút. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd prejdite prstom tak často cez oblasť nastavení, až kým nedosiahnete požadovaný čas trvania.





Čas trvania sa bude odpočítavať. Ak ste nastavili čas trvania pre viacero varných zón, bude sa vždy zobrazovať čas trvania platný pre zvolenú varnú zónu.

#### Automatické nastavenie

Pokiaľ sa prednastavenia 1 až 5 v oblasti nastavovania budete dotýkať dlhšie, vráti sa čas trvania automaticky na jednu minútu.



Pokiaľ sa prednastavenia 6 až 10 v oblasti nastavovania budete dotýkať dlhšie, zvýši sa čas trvania automaticky na 99 minút.

#### Po uplynutí času

Po uplynutí času trvania sa varná zóna vypne. Zaznie zvukový signál a na indikátore 10 sekúnd bliká symbol . Bliká indikátor . Dotknite sa ľubovoľného

symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.

#### Úprava alebo odstránenie času trvania

Vyberte varnú zónu a potom sa 2-krát dotknite symbolu . V oblasti nastavení upravte čas trvania alebo ho nastavte na možnosť .

#### Upozornenia



- Môžete nastaviť čas trvania až do 99 minút.
- Keď začne plynúť posledná minúta času trvania, ukazovateľ časovača prejde zo zobrazenia v minútach na zobrazenie v sekundách.

#### Automatický časovač

Pomocou tejto funkcie môžete pre všetky varné zóny nastaviť čas trvania. Po každom nastavení varnej zóny sa spustí odpočítavanie zvoleného času trvania. Varná zóna sa po uplynutí času trvania automaticky vypne.

Pokyny na zapnutie automatického časovača nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 39*



**Upozornenie:** Môžete upraviť čas trvania pre určitú varnú zónu alebo vypnúť automatický časovač pre danú varnú zónu:

Vyberte varnú zónu a potom sa 2-krát dotknite symbolu . V oblasti nastavení upravte čas trvania alebo ho nastavte na možnosť .



#### Kuchynský časovač

Na kuchynskom časovači môžete nastaviť čas v rozsahu až do 99 minút. Je nezávislý od všetkých ostatných nastavení.



#### Nastavenie kuchynského časovača

1. Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . Na ukazovateli časovača svieti **00 min.**
2. V oblasti nastavení nastavte požadovaný čas. Po niekoľkých sekundách začne čas plynúť.

#### Po uplynutí času

Po uplynutí času zaznie zvukový signál a na 10 sekúnd bude blikáť indikátor . Bliká indikátor . Dotknite sa ľubovoľného symbolu. Indikátory zhasnú a zvukový signál prestane znieť.




#### Úprava času



Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . V oblasti nastavenia vykonajte nové nastavenie.

#### Funkcia stopiek

Funkcia stopiek zobrazuje čas, ktorý uplynul od zapnutia danej funkcie.



Funkcia stopiek funguje iba vtedy, keď je varný panel zapnutý. Keď sa varný panel vypne, spolu s ním sa vypne aj funkcia stopiek.

Zapnutie: Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . Na ukazovateli časovača sa zobrazí . Dotknite sa ľubovoľného miesta v oblasti nastavení, čím sa spustí časomera. V priebehu prvej minúty sa zobrazuje čas v sekundách, potom v minútach.

Vypnutie: Opakovane sa dotýkajte symbolu , až kým sa nerozsvieti indikátor . Znovu sa dotknite ľubovoľného miesta v oblasti nastavení. Ukazovateľ časovača zhasne.

## Automatické vypnutie

Ak je niektorá z varných zón zapnutá dlhšiu dobu bez zmeny jej nastavenia, aktivuje sa automatický časový limit.



Ohrev varnej zóny sa preruší. Na indikátore varných zón striedavo bliká symbol  a ukazovateľ zvyškového tepla .

Keď sa dotknete ľubovoľnej ovládacej plochy, indikátor zhasne. Môžete vykonať nové nastavenie.

To, kedy sa aktivuje časový limit, závisí od nastaveného varného stupňa (1 až 10 hodín).

## Blokovanie pred utieraním

Keď chcete utrieť ovládací panel, keď je zapnutý varný panel, mohli by ste zmeniť nastavenia.

Aby k tomu nedošlo, je váš varný panel vybavený funkciou ochrany pri utieraní. Dotknite sa symbolu . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa symbol . Ovládací panel sa na 30 sekúnd zablokuje. Ovládací panel môžete utrieť bez toho, aby ste zmenili nastavenia.

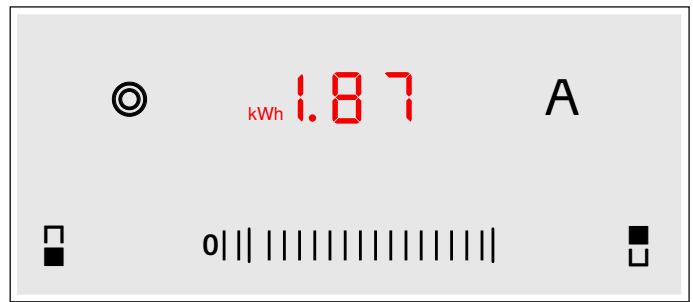
**Upozornenie:** Funkcia ochrany pri utieraní sa nevzťahuje na hlavný vypínač. Varný panel môžete kedykoľvek vypnúť.

## Indikátor spotreby energie

Pomocou tejto funkcie môžete zobraziť celkovú spotrebu energie medzi zapnutím a vypnutím varného panela.

Po vypnutí sa bude 10 sekúnd zobrazovať hodnota spotreby v kilowatt hodinách, napr. 1,87kWh.












Presnosť zobrazovanej hodnoty je okrem iného závislá od kvality napätia danej elektrickej siete.



Indikátor nie je aktivovaný. Pokyny na aktivovanie indikátora nájdete v kapitole Základné nastavenia. → *Strana 39*

## Základné nastavenia

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia si môžete upraviť podľa vlastných potrieb.


Indikátor	Funkcia
	<b>Automatická detská poistka</b>
	Vypnuté.*
	Zapnuté.
	Manuálna a automatická detská poistka sú vypnuté.
	<b>Zvukový signál</b>
	Potvrdzujúci signál a signál chybnnej obsluhy sú vypnuté (signál hlavného vypínača vždy zostáva).
	Zapnutý je len signál chybnnej obsluhy.
	Zapnutý je len potvrdzujúci signál.
	Potvrdzujúci signál a signál chybnnej obsluhy sú zapnuté.*
	<b>Indikátor spotreby energie (Podrobnosti o sieťovom napätí si vyžiadať od svojho dodávateľa elektrickej energie)</b>
	Indikátor spotreby vypnutý.*
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 230 V.
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 220 V.
	Indikátor spotreby pri sieťovom napätí 240 V.
	<b>Automatický časovač</b>
	Vypnuté.*
	Čas trvania, po ktorom sa vypnú varné zóny.
	<b>Trvanie signálu uplynutia doby časovača</b>
	10 sekúnd*
	30 sekúnd
	1 minúta
	<b>Pripojenie výhrevných telies</b>
	Vypnuté.

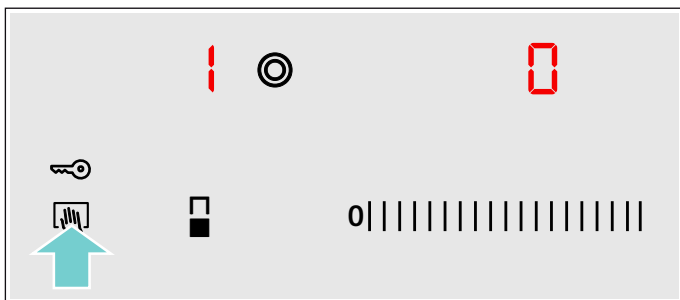
\*Základné nastavenie

Indikátor	Funkcia
!	Zapnuté.
2	Posledné nastavenie pred vypnutím varnej zóny.*
9	<b>Čas výberu varnej zóny</b>
0	Neobmedzený: Vždy môžete nastaviť naposledy zvolenú varnú zónu alebo vybrať nové nastavenie.*
!	Naposledy zvolenú varnú zónu môžete nastaviť do 10 sekúnd od jej zvolenia, potom budete musieť varnú zónu pred nastavením znova vybrať.
0	<b>Obnovenie základných nastavení</b>
0	Vypnuté.*
!	Zapnuté.
*Základné nastavenie	


## Zmena základných nastavení

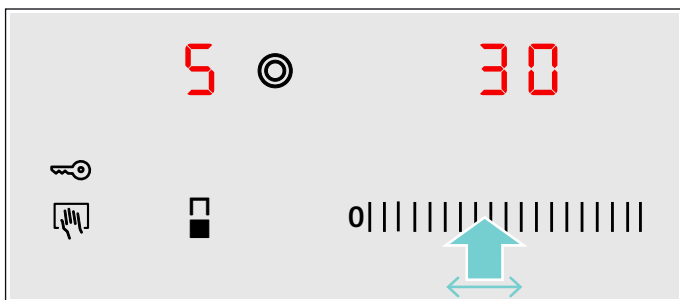
Varný panel musí byť vypnutý.


1. Zapnite varný panel.
2. V priebehu nasledujúcich 10 sekúnd sa dotknite symbolu  a podržte ho 4 sekundy.



Na ľavom displeji striedavo blikajú 9 a !, na pravom displeji svieti 0.

3. Symbol  opakovane stláčajte, až kým sa nezobrazí požadovaný indikátor.
4. V oblasti nastavení nastavte požadovanú hodnotu.



5. Dotknite sa symbolu  a podržte ho 4 sekundy. Nastavenie sa aktivuje.

## Vypnutie

Ak chcete opustiť základné nastavenie, varný panel zapnite hlavným vypínačom a znova ho nastavte.

## Čistenie

Vhodné čistiace a ošetrovacie prostriedky si môžete objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v našom on-line obchode.

### Sklokeramika

Varný panel vyčistíte po každom varení. Zabráňte tak pripaľovaniu zvyškov.

Varný panel čistíte až vtedy, keď je dostatočne vychladnutý.

Používajte len čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Riadte sa pokynmi na čistenie uvedenými na obale.

Nikdy nepoužívajte:

- neriedené prostriedky na ručné umývanie riadu,
- čistiace prostriedky do umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne čistiace prostriedky ako sprej na čistenie rúry alebo odstraňovač škvŕn,
- drsné špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič.

Silné znečistenie odstránite najlepšie škrabkou na sklo, ktorú si môžete zakúpiť. Riadte sa pokynmi výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo dostanete aj v zákazníckom servise alebo v našom internetovom obchode.

So špeciálnymi špongiami na čistenie sklokeramiky docielite dobré výsledky čistenia.

### Rám varného panela

Aby ste predišli poškodeniu rámu varného panela, dodržiavajte, prosím, nasledujúce pokyny:

- Používajte len teplý umývací roztok.
- Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.
- Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne prostriedky.
- Nepoužívajte škrabku na sklo.



## Porucha - čo robiť?

Ak dôjde k poruche, často je spôsobená len nejakou drobnosťou. Skôr ako zavoláte servis, preštudujte si pozorne pokyny uvedené v tabuľke.

Elektronika vášho varného panela je umiestnená pod ovládacím panelom. V dôsledku rôznych vplyvov sa táto oblasť môže zohriať na veľmi vysokú teplotu.

Aby nedošlo k prehriatiu elektroniky, varné zóny sa v prípade potreby automaticky vypnú. Indikátor **F2**, **F4**, alebo **F5** sa bude striedavo zobrazovať s ukazovateľom zvyškového tepla **H** alebo **h**.

Indikátor	Chyba	Opatrenie
Nesvieti	Napájanie elektrickým prúdom je prerušené.	Skontrolujte domovú poistku spotrebiča. Pomocou iných elektronických prístrojov skontrolujte, či nedošlo k výpadku elektrického prúdu.
Všetky ukazovatele blikajú	Ovládací plocha je mokrá alebo na nej leží nejaký predmet.	Osušte ovládaciu plochu alebo z nej odstráňte daný predmet.
<b>F2</b>	Na viacerých varných zónach sa po dlhší čas varilo s veľmi vysokým výkonom. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypala.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol <b>F2</b> , elektronika dostatočne vychladla. Môžete pokračovať vo varení.
<b>F4</b>	Aj napriek vypnutiu prostredníctvom <b>F2</b> sa elektronika ďalej zohrievala. Preto sa vypili všetky varné zóny.	Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne symbol <b>F4</b> , môžete pokračovať vo varení.
Striedavo blikajú <b>F5</b> a varný stupeň. Zaznie zvukový signál	Výstraha: V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Hrozí prehriatie elektroniky.	Odstráňte hrniec. Po chvíli zhasne indikátor chyby. Môžete pokračovať vo varení.
<b>F5</b> a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panela je položený horúci hrniec. Na ochranu elektroniky sa varná zóna vypala.	Odstráňte hrniec. Chvíľu počkajte. Dotknite sa ľubovoľnej ovládacej plochy. Keď zhasne <b>F5</b> , môžete pokračovať vo varení.
<b>F8</b>	Varná zóna bola príliš dlho v prevádzke a vypala sa.	Varnú zónu môžete ihneď znova zapnúť.
<b>dE</b> Varné zóny sa nezohrievajú	Je zapnutý režim ukážky	Vypnite režim ukážky: Odpojte spotrebič na 30 sekúnd od elektrickej siete (vypnite domovú poistku alebo istič v poistkovej skrini). V priebehu nasledujúcich 3 minút sa dotknite ľubovoľnej ovládacej plochy. Režim ukážky sa vypne.

### Chybové hlásenie na displeji

Keď sa na displeji s ukazovateľmi zobrazí chybové hlásenie označené písmenom „E“, napr. E0111, spotrebič vypnite a znova zapnite.

Ak ide o jednorazovú poruchu, hlásenie zmizne. Ak sa chybové hlásenie zobrazí znovu, kontaktujte zákaznícky servis a uveďte pritom presné znenie chybového hlásenia.

## Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

### Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii s naším zákazníckym servisom uvádzajte číslo E a číslo FD daného spotrebiča. Typový štítok s týmito číslami nájdete na sprievodnom dokumente spotrebiča.

Dovoľujeme si vás upozorniť, že návšteva servisného technika v prípade poruchy spôsobenej nesprávnou obsluhou je aj v rámci záručného obdobia spoplatnená.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoľahnite sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Skúšobné jedlá

Táto tabuľka bola zostavená pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Údaje v tabuľke sa vzťahujú na naše príslušenstvo značky Schulte-Ufer (4-dielna súprava hrncov na indukčný ohrev HZ 390042) s nasledovnými rozmermi:

- Hrnec s rúčkou Ø 16 cm, 1,2 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l, na Ø jednookruhová varná zóna 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm
- Panvica Ø 24 cm, l, na Ø varnej zóny 18 alebo 17 cm

Skúšobné jedlá	Stupeň predvarenia	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
		Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka	
<b>Rozpúšťanie čokolády</b>						
Riad: kastról s rúčkou						
Čokoládová poleva (napr. Dr. Oetker horká čokoláda, 150 g) na varnej zóne s Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Nie	
<b>Zohrievanie a udržiavanie teploty šošovicového eintopfu</b>						
Riad: hrniec						
Šošovicový eintopf podľa DIN 44550						
Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo 450 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno	
Množstvo: 800 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:00 bez miešania	Áno	1.	Áno	
Šošovicový eintopf z konzervy						
napr. šošovicová terina s párkom od firmy Erasco:						
Začiatková teplota 20 °C						
Množstvo 500 g pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:00 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno	
Množstvo: 1000 g pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:30 (premiešať po cca 1:30)	Áno	1.	Áno	
<b>Varenie bešamelovej omáčky</b>						
Riad: kastról s rúčkou						
Teplota mlieka: 7 °C						
Recept: 40 g masla 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	g <sup>2</sup>	cca 5:20	Nie	1 <sup>1,3</sup>	Nie	
				<sup>1</sup> Rozpustíte maslo, vmiešajte múku a soľ a zápražku popražte 3 minúty.		
				<sup>2</sup> Do zápražky pridajte mlieko a za stáleho miešania privedte do varu.		
				<sup>3</sup> Keď bešamelová omáčka zovrie, nechajte ju povariť ďalšie 2 minúty na stupni 1, pričom ju stále miešajte.		
<b>Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie s pokrievkou</b>						
Riad: hrniec						
Teplota mlieka: 7 °C						




Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 6:45 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 7:20 Mlieko zohrievajte, kým nezačne vriieť. Prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie a do mlieka pridajte ryžu, cukor a soľ. Celkový čas trvania (vrátane povarenia) cca 45 minút	Nie	2	Áno
				Po 10 minútach mliečnu ryžu premiešajte.	
<b>Varenie mliečnej ryže – ďalšie varenie bez pokrievky</b>					
Riad: hrniec					
Teplota mlieka: 7 °C					
Recept: 190 g guľatozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 7:30 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
Recept: 250 g guľatozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 8:00 Ryžu, cukor a soľ pridajte do mlieka a zohrievajte za stáleho miešania. Pri teplote mlieka cca 90 °C prepnite naspäť na stupeň pre ďalšie varenie. Nechajte cca 50 minút mierne vriieť.	Nie	2	Nie
<b>Varenie ryže</b>					
Riad: hrniec					
Teplota vody 20 °C					
Recept podľa DIN 44550:					
125 g dlhozrnnej ryže 300 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 14,5 cm	9	cca 2:48	Áno	2	Áno
Recept podľa DIN 44550:					
250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 3:15	Áno	2.	Áno
<b>Pečenie steakov z bravčovej panenky</b>					
Riad: panvica na pečenie					
Začiatočná teplota pre steak z panenky: 7 °C					

Skúšobné jedlá	Ohrievanie/predvarenie		Ďalšie varenie		
	Stupeň predvarenia	Čas trvania (min:s)	Pokrievka	Stupeň ďalšieho varenia	Pokrievka
Množstvo: 3 steaky z panenky (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka cca 1 cm) 15 g slnečnicového oleja pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	7	Nie
<b>Pečenie palacínok</b>					
Riad: panvica na pečenie					
Recept podľa DIN EN 60350-2					
Množstvo: 55 ml cesta na jednu palacinku pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	cca 2:40	Nie	6 alebo 6. podľa stupňa zhnednutia	Nie
<b>Fritovanie zmrazených hranolčekov</b>					
Riad: hrniec					
Množstvo: 1,8 kg slnečnicového oleja, na jednu porciu: 200 g zmrazených zemiakových hranolčekov (napr. McCain 123 Frites Original) pre varnú zónu s Ø 18 alebo 17 cm	9	Kým sa nedosiahne teplota oleja 180 °C	Nie	9	Nie

Ak sa robia pokusy na varnej zóne s Ø 18 cm s výkonom 1500 W, predlžuje sa doba varenia o cca 20 % a stupeň ďalšieho varenia sa zvýši o jeden stupeň.

# Πίνακας περιεχομένων

	<b>Αρμόζουσα χρήση</b> .....	<b>46</b>
	<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>46</b>
	<b>Αιτίες των ζημιών</b> .....	<b>47</b>
	Επισκόπηση .....	47
	<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	<b>47</b>
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας .....	47
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	48
	<b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> .....	<b>48</b>
	Το πεδίο χειρισμού .....	48
	Οι εστίες μαγειρέματος .....	48
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας .....	49
	<b>Χειρισμός συσκευής</b> .....	<b>49</b>
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ..	49
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος .....	49
	Πίνακας μαγειρέματος .....	49
	<b>Ηλεκτρονικός βρασμός</b> .....	<b>51</b>
	Ρύθμιση ηλεκτρονικού συστήματος αρχικού μαγειρέματος	51
	Πίνακας μαγειρέματος για το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος .....	51
	Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό .....	51
	<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>52</b>
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	52
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών .....	52
	<b>Λειτουργίες χρόνου</b> .....	<b>52</b>
	Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα .....	52
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης .....	52
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας .....	53
	Λειτουργία χρονόμετρου .....	53
	<b>Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας</b> .....	<b>53</b>
	<b>Προστασία σκουπίσματος</b> .....	<b>53</b>
	<b>Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας</b> .....	<b>54</b>
	<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>54</b>
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων .....	55
	<b>Καθαρισμός</b> .....	<b>55</b>
	Υαλοκεραμικό υλικό .....	55
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος .....	55

	<b>Αντιμετώπιση βλαβών</b> .....	<b>56</b>
	Μήνυμα "E" στις ενδείξεις .....	56
	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> ...	<b>57</b>
	Αριθμός E και αριθμός FD .....	57
	<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>57</b>

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.siemens-home.com** και στο online-shop: **www.siemens-eshop.com**

## Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα της βάσης εστιών. Τα καλύμματα μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

### Προειδοποίηση Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Προειδοποίηση Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατασρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασρόλας πάντοτε στεγνά.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινοχαρτό και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

### Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχείς πάτοι κατασρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά κατασρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

## Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

### Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε σημαντικά περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατασρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατασρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατασρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατασρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατασρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατασρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Καλύπτετε με την κατασρόλα πάντοτε μια κατά το δυνατό μεγάλη επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

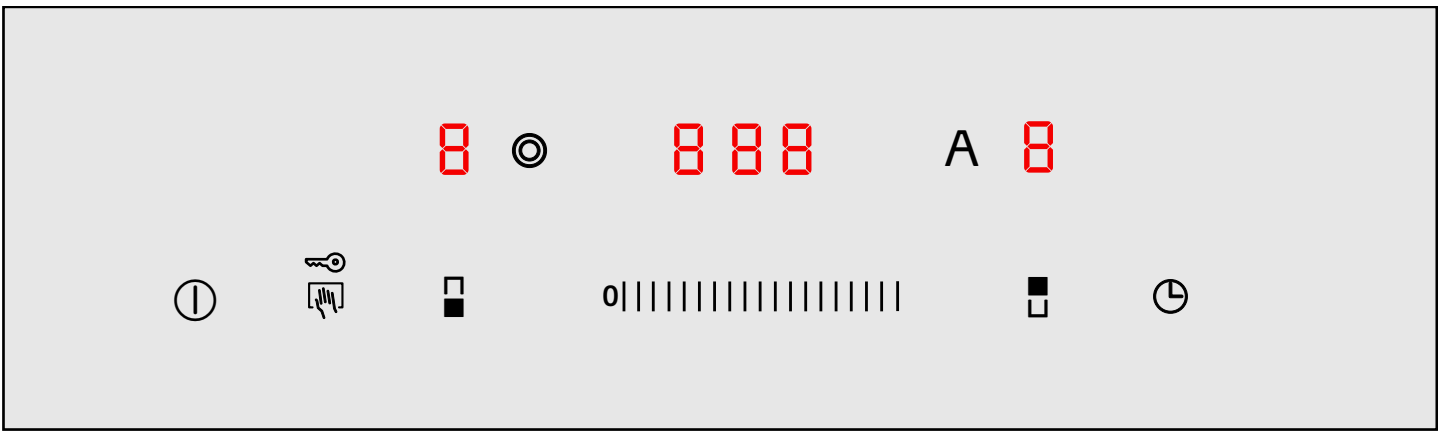


Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## Γνωρίστε τη συσκευή

Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

### Το πεδίο χειρισμού



Ενδείξεις	
<i>1-9</i>	Βαθμίδες μαγειρέματος
<i>H/h</i>	Υπόλοιπη θερμότητα
<i>R</i>	Ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος
<i>88</i>	Χρονοδιακόπτης

Επιφάνειες χειρισμού	
ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
A	Ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος
■	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
👉	Προστασία ακουπίσματος
🔑	Ασφάλεια για παιδιά
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Περιοχή ρυθμίσεων
⊙	Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης
⌚	Λειτουργίες χρόνου

### Υποδείξεις

- Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατσαρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

### Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
⊙	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης
	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ⊙
Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει	

### Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσότερων ζωνών μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.



## Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.


## Χειρισμός συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

#### Ενεργοποίηση

Ακουμπήστε το σύμβολο ①. Ένα σήμα ηχεί. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από τον κεντρικό διακόπτη και οι ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος  ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

#### Απενεργοποίηση

Ακουμπήστε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσουν η ενδεικτική λυχνία πάνω από τον κεντρικό διακόπτη και οι ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

#### Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτό το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

### Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.




Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

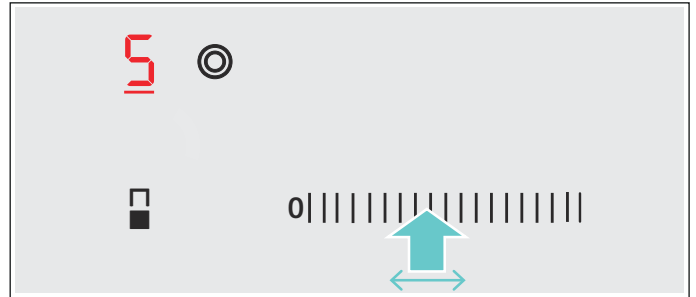
#### Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο , για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει , κάτω από την ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει .




2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:  
Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

#### Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Επιλέξτε με το σύμβολο  την εστία μαγειρέματος. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο 0. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

**Υπόδειξη:** Η τελευταία ρυθμισμένη εστία μαγειρέματος παραμένει ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε την εστία μαγειρέματος χωρίς να την επιλέξετε εκ νέου.

### Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό το λόγο ενδέχεται να υπάρχουν αποκλίσεις.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

Τα τρόφιμα, τα οποία σοτάρονται δυνατά ή στα οποία κατά τη διάρκεια του σοταρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, καλύτερα να σοτάρονται σε περισσότερες μικρές μερίδες.

Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας θα βρείτε στο κεφάλαιο "Προστασία του περιβάλλοντος". → Σελίδα 47

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
<b>Λιώσιμο</b>		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-
<b>Ζέσταμα και διατήρηση θερμο- κρασίας</b>		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.-3.	20-30 λεπτά
<b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βρά- σιμο</b>		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.-5.*	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσα- μέλ	1-2	3-6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλ- τσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
<b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα</b>		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.-2.	35-45 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σουπές	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.-4.	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.-3.	50-60 λεπτά
<b>Ψήσιμο με λίγο λάδι**</b>		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4.-5.	30-40 λεπτά
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγ- μένο***	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Καραβίδες και γαρίδες	7-8	4-10 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων μανιταριών	7-8	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.-8.	15-20 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνεχόμενα
Αβγά μάπα	5-6	3-6 λεπτά
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνι- σμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)</b>		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανη- τές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπί- ρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας, τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγα- νίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

## Ηλεκτρονικός βρασμός

Το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος θερμαίνει την εστία μαγειρέματος με τη μέγιστη ισχύ και περνά μετά στη χαμηλότερη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος, που έχετε επιλέξει.

Για πόσο χρόνο θα θερμαίνει η εστία, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

### Ρύθμιση ηλεκτρονικού συστήματος αρχικού μαγειρέματος

Το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στα πρώτα 30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

**1.** Ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος της εστίας μαγειρέματος.

**2.** Ακουμπήστε το σύμβολο A.

Το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ το **A** και η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Μετά το αρχικό μαγείρεμα εξακολουθεί να ανάβει στην ένδειξη ακόμα μόνο η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

### Απενεργοποίηση

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε ξανά το σύμβολο A.

### Πίνακας μαγειρέματος για το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος

Για ποια φαγητά είναι κατάλληλο το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος, θα το δείτε στον ακόλουθο πίνακα.

Η μικρότερη ποσότητα που δίνεται στους πίνακες αναφέρεται στις μικρότερες εστίες μαγειρέματος, η μεγαλύτερη ποσότητα στις μεγαλύτερες εστίες μαγειρέματος. Οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

Φαγητό με το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Ζέσταμα</b>			
Ζωμός	500 ml - 1 λίτρο	A 7-8	4-7 λεπτά
Πηχτές σούπες	500 ml - 1 λίτρο	A 2-3	3-6 λεπτά
Γάλα**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 λεπτά
<b>Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας</b>			
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400-800 γρ.	A 1-2	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>			
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι			
** Χωρίς καπάκι			

Φαγητό με το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Σπανάκι κατεψυγμένο	300-600 γρ.	A 2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.-3.	20-30 λεπτά
<b>Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Ψάρι	300-600 γρ.	A 4-5*	20-25 λεπτά
<b>Μαγείρεμα</b>			
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	125-250 γρ.	A 2-3	20-25 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	30-40 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	20-30 λεπτά
Λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.-3.	15-20 λεπτά
Λαχανικά κατεψυγμένα με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	A 4.-5.	15-20 λεπτά
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>			
Ρολά κρέατος	4 κομμάτια	A 4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	1 κιλό	A 4-5	80-100 λεπτά
<b>Τηγάνισμα**</b>			
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	1-2 κομμάτια	A 7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	200-300 γρ.	A 6-7	8-12 λεπτά
Κρέπες		A 6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι			
** Χωρίς καπάκι			

### Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό

Ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι κατάλληλος για το μαγείρεμα με λίγο νερό με διατήρηση των θρεπτικών συστατικών.



- Στις μεγάλες εστίες μαγειρέματος προσθέστε στο φαγητό περίπου 3 φλιτζάνια νερό, στις μικρές εστίες μαγειρέματος περίπου 2 φλιτζάνια νερό.
- Κλείνετε την κατσαρόλα μ' ένα καπάκι.
- Για τα φαγητά, που χρειάζονται στο μαγείρεμα πολύ νερό (π.χ. ζυμαρικά), δεν είναι κατάλληλος ο ηλεκτρονικός βρασμός.


## Ασφάλεια παιδιών

Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδωμα έχει ακυρωθεί.

### Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείται η βάση εστιών.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 54

## Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 3 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:




- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Χρονόμετρο

### Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

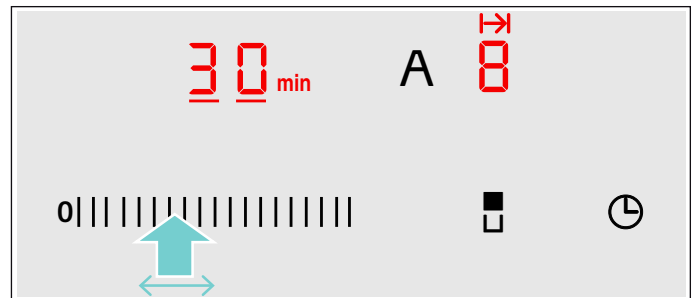
#### Ρύθμιση της διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές. Η ένδειξη  ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  min.



3. Ακουμπήστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή προρρύθμιση. Η δυνατή προρρύθμιση είναι από αριστερά προς τα δεξιά 1, 2, 3... μέχρι 10 λεπτά. Περάστε μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα τόσες φορές πάνω από την περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια.





Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται πάντοτε η χρονική διάρκεια της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.

### Αυτόματη ρύθμιση



Εάν ακουμπήσετε στην περιοχή ρυθμίσεων την προρρύθμιση 1 μέχρι 5 για περισσότερο χρόνο, τρέχει η χρονική διάρκεια προς τα κάτω αυτόματα στο ένα λεπτό.

Εάν ακουμπήσετε στην περιοχή ρυθμίσεων την προρρύθμιση 6 μέχρι 10 για περισσότερο χρόνο, τρέχει η χρονική διάρκεια προς τα πάνω αυτόματα στα 99 λεπτά.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη ανοβοσβήνει το  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ένδειξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

### Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και στη συνέχεια ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .

### Υποδείξεις



- Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.
- Όταν τρέχει το τελευταίο λεπτό μιας διάρκειας, αλλάζει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη από λεπτά σε δευτερόλεπτα.

### Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προεπιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 54




**Υπόδειξη:** Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και στη συνέχεια ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .



## Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.



### Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  min.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη ανοβοσβήνει το  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.




### Διόρθωση του χρόνου



Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε εκ νέου.

## Λειτουργία χρονόμετρου

Η λειτουργία χρονόμετρου δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Η λειτουργία χρονομέτρου εργάζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και η λειτουργία χρονομέτρου.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται . Ακουμπήστε την περιοχή ρυθμίσεων σε ένα οποιοδήποτε σημείο και αρχίζει η μέτρηση του χρόνου. Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Ακουμπήστε ξανά την περιοχή ρυθμίσεων σε μια οποιαδήποτε θέση. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

## Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν μια εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη για μεγάλο χρόνο χωρίς να αλλάξει η ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.


Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ **F** **B** και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H/h**.


Όταν ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού, σβήνει η ένδειξη. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

## Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

Για να το αποφύγετε, διαθέτει η βάση εστιών μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος. Ακουμπήστε το σύμβολο .

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο  ανάβει. Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

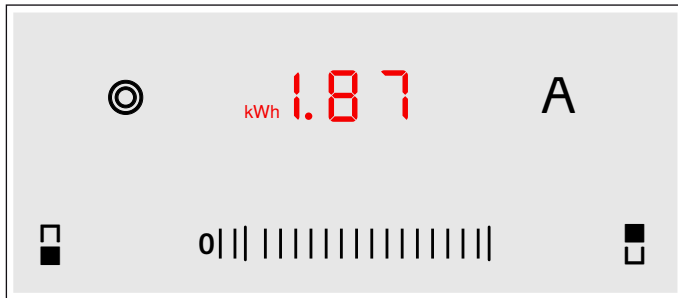
**Υπόδειξη:** Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

## Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να εμφανίσετε τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,87 kWh.

Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.



Η ένδειξη δεν είναι ενεργοποιημένη. Τον τρόπο ενεργοποίησης της ένδειξης θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 54

## Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνήθειές σας.

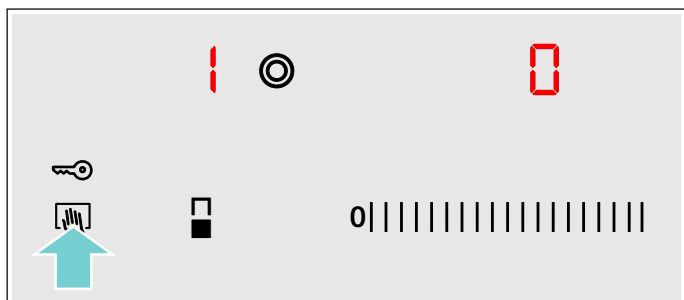
Ένδειξη	Λειτουργία
<b>c 1</b>	<b>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών</b>
0	Απενεργοποιημένος.*
1	Ενεργοποιημένη.
2	Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.
<b>c 2</b>	<b>Ηχητικό σήμα</b>
0	Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε).
1	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.
2	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.
3	Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
<b>c 3</b>	<b>Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας)</b>
0	Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*
1	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.
3	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.
4	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Αυτόματος χρονοδιακόπτης</b>
00	Απενεργοποιημένος.*
0 1:59	Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
<b>c 6</b>	<b>Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη</b>
1	10 δευτερόλεπτα.*
2	30 δευτερόλεπτα
3	1 λεπτό.
<b>c 7</b>	<b>Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων</b>
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη.
2	Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
<b>c 9</b>	<b>Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος</b>
0	Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.*
1	Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, έπειτα πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
<b>c 0</b>	<b>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b>
* Βασική ρύθμιση	

Ένδειξη	Λειτουργία
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.
* Βασική ρύθμιση	

## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

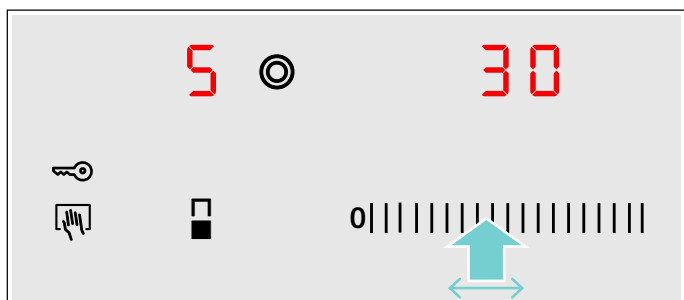
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα.



Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ και , στη δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει το .

3. Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
4. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



5. Ακουμπήστε το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα. Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

## Απενεργοποίηση

Για την εγκατάλειψη της βασικής ρύθμισης απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη και ρυθμίστε εκ νέου.

## Καθαρισμός

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας eShop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

### Υαλοκεραμικό υλικό

Καθαρίζετε τη βάση εστιών κάθε φορά, που έχετε μαγειρέψει με αυτή. Έτσι δεν κολλούν τα καμένα υπολείμματα φαγητών.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- σκληρά σφουγγάρια
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού του εμπορίου. Προσέξτε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Μια κατάλληλη ξύστρα γυαλιού μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Με ειδικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό υαλοκεραμικού υλικού πετυχαίνετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

### Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

Για να αποφύγετε ζημιές στο πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος, ακολουθήστε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

## Αντιμετώπιση βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Το ηλεκτρονικό σύστημα της βάσης εστιών βρίσκεται κάτω από το πεδίο χειρισμού. Για διάφορες αιτίες μπορεί η θερμοκρασία σ' αυτή την περιοχή να αυξηθεί πάρα πολύ.

Για να μην υπερθερμανθεί το ηλεκτρονικό σύστημα, απενεργοποιούνται, εάν χρειαστεί, αυτόματα οι εστίες μαγειρέματος. Η ένδειξη **F2**, **F4**, ή **F5** εμφανίζεται εναλλάξ με την ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H** ή **h**.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
<b>F2</b>	Σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγείρεμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F2</b> , τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<b>F4</b>	Παρόλη την απενεργοποίηση με το <b>F2</b> , το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμα περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F4</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Το <b>F5</b> και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα	Προειδοποίηση: Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<b>F5</b> και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F5</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
<b>F8</b>	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.
<b>ΔΕ</b> Οι εστίες μαγειρέματος δε θερμαίνονται	Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης: Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Στα επόμενα 3 λεπτά ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία επίδειξης απενεργοποιείται.

### Μήνυμα "E" στις ενδείξεις

Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με "E", π.χ. E0111, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.

Εάν η βλάβη ήταν για μια μόνο φορά, σβήνει η ένδειξη. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.



## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Αριθμός Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην περίπτωση ενός εσφαλμένου

χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182  
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

## Φαγητά δοκιμών

Αυτός ο πίνακας δημιουργήθηκε για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνει τη δοκιμή των δικών μας συσκευών.

Τα στοιχεία στον πίνακα αναφέρονται στα δικά μας μαγειρικά σκεύη Schulte-Ufer (επαγωγικό σετ μαγειρικών σκευών 4 τεμαχίων HZ 390042) με τις ακόλουθες διαστάσεις:

- Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm, 1,2 λίτρα, για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- Κατσαρόλα Ø 16 cm, 1,7 λίτρα, για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- Κατσαρόλα Ø 22 cm, 4,2 λίτρα, για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος
- Τηγάνι Ø 24 cm, για 18 cm Ø ή 17 cm Ø εστία μαγειρέματος

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση / Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά: Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Λιώσιμο σοκολάτας</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. Dr. Oetker ελαφρώς πικρή, 150 γρ.) πάνω στην εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Όχι
<b>Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 450 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Φακές σούπα ως προϊόν κουπιού					
Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco:					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 500 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 1.000 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι
<b>Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ</b>					

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγειρέμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή</b>					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9 <sup>2</sup>	περίπου 5:20	Όχι	1 1, 3	Όχι
				<sup>1</sup> Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά	
				<sup>2</sup> Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατευτόντάς το συνεχώς	
				<sup>3</sup> Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατευτόντάς την συνεχώς	
<b>Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι</b>					
<b>Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα</b>					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 6:45	Όχι	2	Ναι
				Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο	
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 7:20	Όχι	2	Ναι
				Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο	
<b>Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι</b>					
<b>Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα</b>					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 7:30	Όχι	2	Όχι
Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστώντέ το, ανακατευτόντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά					

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 8:00 Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι
<b>Μαγείρεμα ρυζιού</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία νερού: 20 °C					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:48	Ναι	2	Ναι
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 3:15	Ναι	2.	Ναι
<b>Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Αρχική θερμοκρασία φιλέτων: 7 °C					
Ποσότητα: 3 φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., περίπου 1 cm χοντρά), 15 γρ. ηλιέλαιο για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	7	Όχι
<b>Ψήσιμο κρεπών</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2					
Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	6 ή 6. ανάλογα με το βαθμό ροδίσματος	Όχι
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Ποσότητα: 1,8 κιλά ηλιέλαιο, κάθε μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original) για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C	Όχι	9	Όχι

Εάν οι δοκιμές πραγματοποιούνται σε μια εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm με 1.500 W ονομαστική ισχύ, τότε μεγαλώνει ο χρόνος αρχικού μαγειρέματος περίπου κατά 20% και η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος αυξάνεται κατά μία βαθμίδα.

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

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



9001024647  
950714