[pl] Instrukcja obsługi i montażu 2
[cs] Návod k použití a montážní návod 8
[ru] Руководство по эксплуатации и монтажу 13
[hu] Használati és szerelési útmutató 19

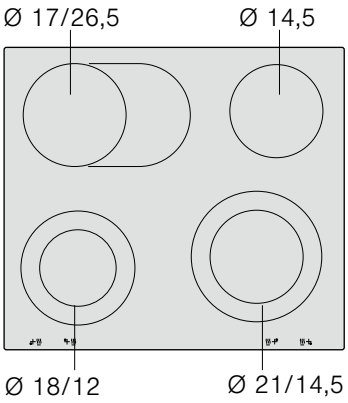


EA6..GH.., EA6..GE..,
EA6..GF.., EA6..GN..

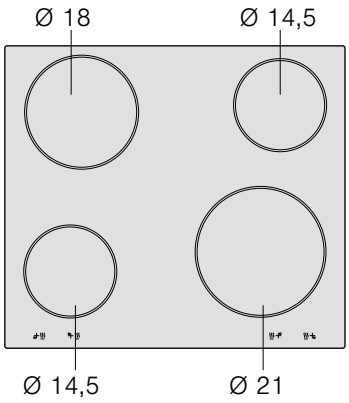
Płyta grzejna
Varná deska
Варочная панель
Főzőfelület

SIEMENS

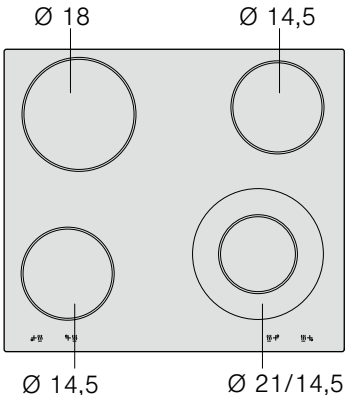
EA6..GH..



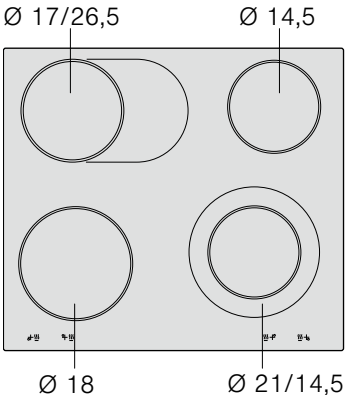
EA6..GE..



EA6..GF..



EA6..GN..



pl Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 2
Przyczyny uszkodzeń ... 4
Ochrona środowiska ... 4
Ekologiczna utylizacja ... 4
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii ... 4
Opis urządzenia ... 5
Pola grzejne ... 5
Wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego ... 5
Nastawianie płyty grzejnej ... 5
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej ... 5
Nastawianie pola grzejnego ... 5
Tabela gotowania ... 5
Czyszczenie i konserwacja ... 6
Ceramika szklana ... 6
Rama płyty grzejnej ... 6
Serwis ... 6
Instrukcja montażu ... 7
To należy uwzględnić ... 7
Przygotowanie mebli ... 7
Montaż płyty grzejnej ... 7
Podłączyć płytę grzejną ... 7
Demontaż płyty grzejnej ... 7

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

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i są świadome związanego z tym niebezpieczeństwa.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i podstawowe zabiegi konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.

Niebezpieczeństwo pożaru!!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Pola grzejne i ich otoczenie mogą być bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać zbliżać się dzieciom poniżej 8 lat.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Czyszczenie za pomocą pary może spowodować porażenie prądem. Nie stosować myjek parowych.
- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki (np. z aluminium)	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe. Szklana pokrywka umożliwia zajrzenie do garnka bez podnoszenia jej.
- Należy używać garnków i patelni z płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych. Stawianie na polu grzejnym zbyt małych garnków powoduje straty energetyczne. Należy pamiętać, że producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa od średnicy spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już 5-10 minut przed zakończeniem przewidzianego czasu gotowania.

Opis urządzenia

Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt grzejnych. Na *stronie 2* znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pola grzejne

Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
◯ Pole jednostrefowe	
◎ Pole dwustrefowe	Włączanie: włącznik pól grzejnych obrócić w prawo na ◎. Nastawić stopień mocy grzania. Wyłączanie: włącznik pól grzejnych obrócić na 0 i ustawić na nowo. Nigdy nie obracać włącznika pól grzejnych na 0 przez symbol ◎.
⊂⊃ Strefa smażenia	Włączanie: włącznik pól grzejnych obrócić w prawo na ⊂⊃. Nastawić stopień mocy grzania. Wyłączanie: włącznik pól grzejnych obrócić na 0 i ustawić na nowo. Nigdy nie obracać włącznika pól grzejnych na 0 przez symbol ⊂⊃.

Wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego

Jeśli któreś z pól grzejnych jest nagrzane, wówczas świeci się wskaźnik pola grzejnego i ciepła resztkowego ⨌:

- Wskaźnik pola grzejnego - podczas gotowania, krótko po włączeniu pola grzejnego.
- Wskaźnik ciepła resztkowego - po zakończeniu gotowania, gdy pole grzejne jest jeszcze nagrzane.

Można wykorzystać ciepło resztkowe oszczędzając energię, np. do utrzymania ciepła niewielkiej potrawy lub rozpuszczenia kuwertury.

Nastawianie płyty grzejnej

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

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika pól grzejnych.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

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

Nastawianie pola grzejnego

Włącznikami nastawia się moc grzewczą pól grzejnych.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Wskazówka: Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Podczas podgrzewania gęstych potraw należy je często mieszać.

Do gotowania używać 9 stopnia mocy grzania.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura, żelatyna	1	-
Masło	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw		
Potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1-2	-
Mleko**	1-2	-
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
Kluski, knedle	4*	20-30 min.
Ryba	3*	10-15 min.
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1	3-6 min.
Duszenie		
Zrazy zawijane	3-4	50-60 min.
Pieczeń duszona	3-4	60-100 min.
Gulasz	3-4	50-60 min.

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z dwiema miarkami wody)	3	15-30 min.
Ziemniaki w mundurkach	3-4	25-30 min.
Gotowane ziemniaki	3-4	15-25 min.
Potrawy mączne, makarony	5*	6-10 min.
Potrawa jednogarnkowa, zupy	3-4	15-60 min.
Warzywa	3-4	10-20 min.
Warzywa mrożone	3-4	10-20 min.
Gotowanie w szybkowarze	3-4	-
Smażenie**		
Sznycel, naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
Sznycel, mrożony	6-7	8-12 min.
Stek (3 cm grubości)	7-8	8-12 min.
Ryba i filet rybny, naturalne	4-5	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane	4-5	8-20 min.
Ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min.
Potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min.
Naleśniki	5-6	smażenie ciągłe

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

** Bez pokrywki

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

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

Ceramika szklana

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

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

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

Nigdy nie używać:

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

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

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

Rama płyty grzejnej

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

- Użyć wyłącznie ciepłego roztworu środka myjącego.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem.

Numer E i numer FD:

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Instrukcja montażu

To należy uwzględnić

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Wyłącznie prawidłowy montaż wykonany według zaleceń montażowych gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania urządzenia. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia. Za szkody wynikające z niewłaściwego montażu odpowiada osoba przeprowadzająca montaż.

Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

Płyta grzejna i piekarnik lub szafka rozdzielcza muszą pochodzić od tego samego producenta oraz posiadać identyczne oznaczenie kombinacji.

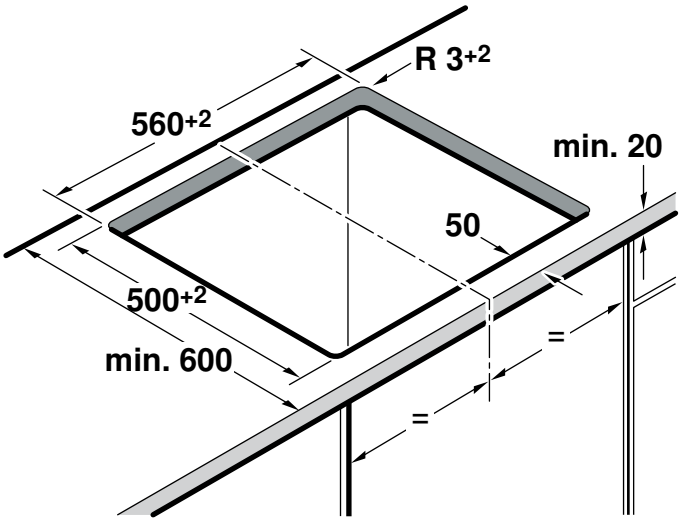
Muszą mieć to samo napięcie znamionowe (patrz tabliczka znamionowa!).

Należy przestrzegać zaleceń Instrukcji montażu piekarnika lub szafki rozdzielczej.

Blat roboczy musi być stabilny, równy i poziomy.

Przygotowanie mebli

Po dokonaniu wycięć usunąć wióry.

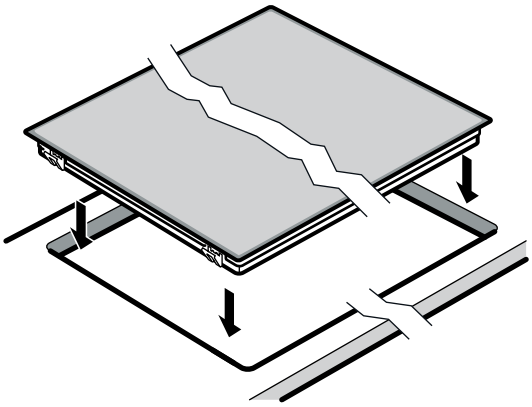


Meble do zabudowy muszą być odporne na działanie temperatury do 90 °C. Minimalna odległość wycięcia do ścian bocznych: 70 mm.

Aby zapobiec spowodowanemu wilgocią pęcznieniu krawędzi cięcia, należy zabezpieczyć je środkiem żaroodpornym.

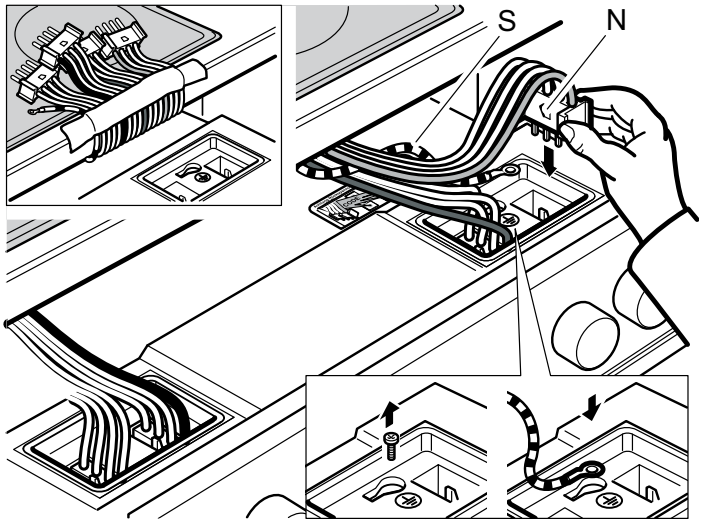
Montaż płyty grzejnej

Uważać, aby podczas montażu nie przyciąć przewodów. Wcisnąć płytę grzejną aż do zatrzaśnięcia.



Podłączyć płytę grzejną.

Piekarnik lub szafka rozdzielcza muszą być podłączone do sieci, ale pozostawać bez napięcia!



1. Piekarnik zamontować w taki sposób, aby wtyczka była dostępna.
2. Przewód uziemiający S (zielono/żółty) płyty grzejnej przymocować śrubą do miejsca uziemienia $ kuchenki.
3. Podłączyć wtyczkę pól grzejnych do piekarnika lub szafki rozdzielczej. Kolor przedniego przewodu musi zgadzać się z oznaczeniem koloru na naklejce. Nosek N wtyczki musi być zwrócony w lewą stronę.

Wsunąć piekarnik. Uważać, aby podczas montażu nie przyciąć przewodów.

Wskazówka: W przypadku blatów roboczych wyłożonych płytkami uszczelnić fugi kauczukiem silikonowym.

Demontaż płyty grzejnej

Wyłączyć zasilanie urządzenia. Wysunąć nieco piekarnik. Wyciągnąć wtyczkę pól grzejnych. Następnie odłączyć przewód uziemiający. Wypchnąć płytę grzejną od dołu.

CS Obsah

Bezpečnostní pokyny **8**
Příčiny poškození 9
Ochrana životního prostředí **9**
Likvidace neohrožující životní prostředí 9
Tipy, jak ušetřit energii 9
Seznámení se spotřebičem **10**
Varné zóny 10
Ukazatel varných zón a zbytkového tepla 10
Nastavení varné desky **10**
Zapnutí a vypnutí varné desky 10
Nastavení varné zóny 10
Tabulka pro vaření 10
Čištění a údržba **11**
Sklokeramika 11
Rám varné desky 11
Zákaznický servis **11**
Montážní návod **12**
Je nutné dodržet tyto pokyny 12
Příprava nábytku 12
Zasazení varné desky 12
Připojení varné desky 12
Demontáž varné desky 12

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**

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

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

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů. Spotřebič mějte během provozu neustále pod dozorem.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

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.

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.

Nebezpečí popálení!

Varné zóny a jejich okolí jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Čištění párou může způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte parní čističe.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně vyškolený technik zákaznického servisu. Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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 následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádobí.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

Spotřebič vybalte a obaly ekologicky zlikvidujte.

Likvidace neohrožující životní prostředí



Tento přístroj odpovídá evropské směrnici 2002/96/ES o elektrickém a elektrotechnickém odpadu (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětné přijetí a recyklaci starých přístrojů s celoevropskou platností.

Tipy, jak ušetřit energii

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát 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.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na *straně 2* naleznete přehled typů s rozměry.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
◯ Jednookruhová varná zóna	
◎ Dvouokruhová varná zóna	Připojení: Otočte spínač varné zóny doprava až k ◎. Nastavte stupeň vaření. Odpojení: Spínač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte. Spínač varné zóny nikdy neotáčejte na 0 přes symbol ◎.
⌭ Pečicí zóna	Připojení: Otočte spínač varné zóny doprava až k ⌭. Nastavte stupeň vaření. Odpojení: Spínač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte. Spínač varné zóny nikdy neotáčejte na 0 přes symbol ⌭.

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla

Ukazatel varných zón a zbytkového tepla ⨌ svítí, když je některá varná zóna teplá:

- Ukazatel varných zón - během provozu, krátce po zapnutí varné zóny.
- Ukazatel zbytkového tepla - po skončení vaření, pokud je varná zóna ještě teplá.

Zbytkové teplo můžete využít, např. pro ohřátí malého množství pokrmu nebo rozpuštění polevy, a ušetřit tak energii.

Nastavení varné desky

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

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná spínači varných zón.

Nastavení varné zóny

Pomocí spínačů varných zón se nastavuje topný výkon varných zón.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Upozornění: Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.

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

Při ohřívání hustých pokrmů tyto pokrmy v pravidelných intervalech míchejte.

Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, želatina	1	-
Máslo	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový eintopf)	1-2	-
Mléko**	1-2	-
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4*	20-30 min
Ryby	3*	10-15 min
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1	3-6 min

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	3	15-30 min
Brambory vařené ve slupce	3-4	25-30 min
Vařené loupané brambory	3-4	15-25 min
Těstoviny	5*	6-10 min
Eintopf, polévky	3-4	15-60 min
Zelenina	3-4	10-20 min
Zelenina, zmrazená	3-4	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
Dušení		
Rolády	3-4	50-60 min
Dušená pečeně	3-4	60-100 min
Guláš	3-4	50-60 min
Pečení**		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek, zmrazený	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Ryby a rybí filé přírodní	4-5	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	4-5	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	5-6	postupně

* Další vaření bez pokličky

** Bez pokličky

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

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 nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

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

Nikdy nepoužívejte:

- nezředěné 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.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis.

Číslo E a číslo FD:

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete 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 přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Montážní návod

Je nutné dodržet tyto pokyny

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Bezpečné používání je zaručeno pouze při odborné montáži podle pokynů v tomto montážním návodu. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku. Za škody způsobené neodbornou montáží ručí montážní firma.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Varná deska a sporák nebo ovládací panel musí být od stejného výrobce a musí být opatřeny stejnou značkou kombinace.

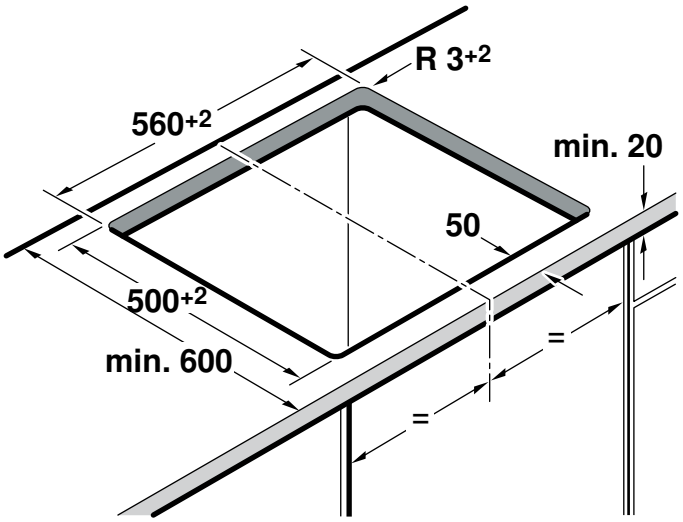
Musí mít stejné jmenovité napětí (viz typový štítek).

Řiďte se pokyny v montážním návodu sporáku nebo ovládacího panelu.

Pracovní deska musí být stabilní, rovná a vodorovná.

Příprava nábytku

Po vyřezávání odstraňte piliny.

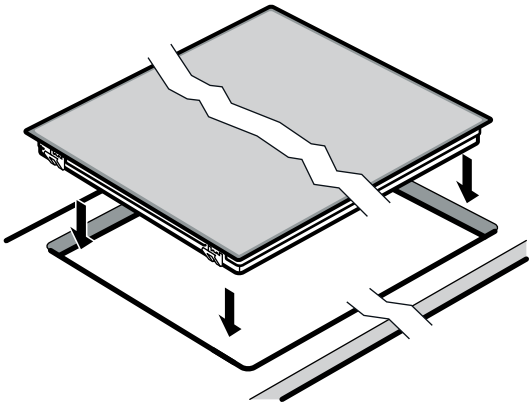


Vestavěný nábytek musí být tepelně odolný až do 90 °C. Minimální vzdálenost výřezu od postranních stěn: 70 mm.

Řezné plochy žáruvzdorně zabezpečte, aby působením vlhkosti nedocházelo k nabobtnání.

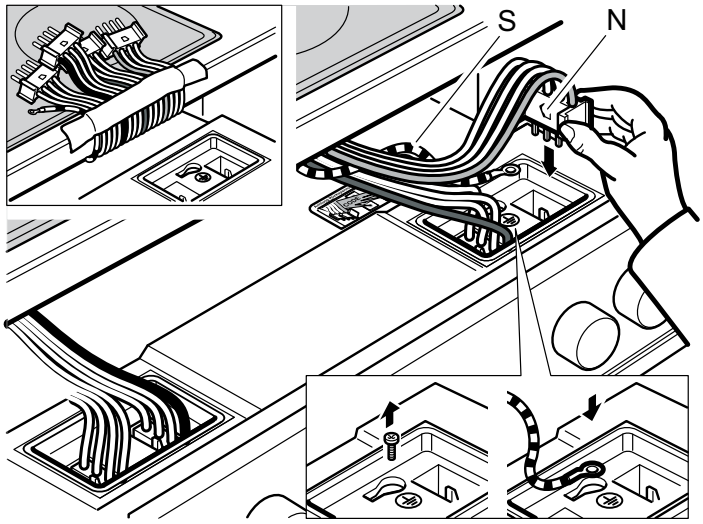
Zasazení varné desky

Kabely se při montáži nesmí uskřípnout. Zatlačte varnou desku, aby zaskočila.



Připojení varné desky

Sporák nebo ovládací panel musí být připojený k elektrické síti, ale musí být bez napětí!



1. Sporák zasuňte tak, aby bylo přístupné místo propojení.
2. Ochranný vodič S (zeleno-žlutý) varné desky přišroubujte k uzemnění $ sporáku.
3. Zástrčky vodičů varných zón připojte ke sporáku nebo ovládacímu panelu. Barva předního kabelu musí souhlasit s barevným označením na nálepce. Nos N zástrčky musí směřovat doleva.

Sporák zasuňte. Kabely se při montáži nesmí uskřípnout.

Upozornění: U pracovních desek obložených dlaždicemi utěsněte spáry mezi dlaždicemi silikonovým tmelem.

Demontáž varné desky

Spotřebič odpojte od sítě. Sporák mírně povytáhněte. Odpojte zástrčky vodičů varných zón. Nakonec odpojte ochranný vodič. Varnou desku zespodu vytlačte.

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... **13**
Причины повреждений ... 14
Охрана окружающей среды ... **15**
Экологически чистая утилизация ... 15
Рекомендации по экономии электроэнергии ... 15
Знакомство с прибором ... **15**
Конфорки ... 15
Индикаторы конфорки и остаточного тепла ... 15
Настройка варочной панели ... **15**
Включение и выключение варочной панели ... 15
Регулировка конфорок ... 15
Таблица приготовления ... 16
Очистка и уход ... **17**
Стеклокерамика ... 17
Рама варочной панели ... 17
Сервисная служба ... **17**
Инструкции по монтажу ... **18**
На что следует обратить внимание ... 18
Подготовка мебели ... 18
Установка варочной панели ... 18
Подключение варочной панели ... 18
Демонтаж варочной панели ... 18

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**

⚠ Правила техники безопасности

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.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления пищи. Постоянно следите за прибором во время его работы.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

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 или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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.

Опасность ожога!

Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не допускайте к плите детей младше 8 лет.

Опасность удара током!

- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Очистка прибора паром может привести к удару электрическим током. Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность травмирования!

Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастюля 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	Причины	Способ устранения
Пятна	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.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

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 кастрюль 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 объёмов 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.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При длительном приготовлении можно выключать конфорку уже за 5-10минут до истечения времени приготовления.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдёте описание основных типов с указанием размеров.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
◯ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Подключение: поверните выключатель конфорки вправо до положения ⏻. Установите ступень нагрева конфорки. Отключение: поверните выключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки в положение «0» через ◎.
⊂⊃ Зона нагрева для жаровни	Подключение: поверните выключатель конфорки вправо до положения ⏻. Установите ступень нагрева конфорки. Отключение: поверните выключатель конфорки в положение «0» и выполните установки заново. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки в положение «0» через ⊂⊃.

Индикаторы конфорки и остаточного тепла

Индикаторы конфорки и остаточного тепла ⨌ горят, если конфорка ещё тёплая.

- Индикатор конфорки — во время эксплуатации и в течение некоторого времени после включения конфорки.
- Индикатор остаточного тепла — по окончании эксплуатации, пока конфорка ещё тёплая.

Для экономии энергии можно использовать остаточное тепло, например, для растапливания шоколадной глазури или для поддержания небольшого блюда в горячем состоянии.

Настройка варочной панели

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 выключателей конфорок.

Регулировка конфорок

Регулировка мощности нагрева конфорок осуществляется с помощью выключателей конфорок.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Указание: Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

Приведённая ниже таблица содержит несколько примеров приготовления.

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

При разогревании густых блюд периодически перемешивайте их.

Используйте для варки ступень нагрева 9.

	Ступень слабого нагрева	**Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева, мин**
Растапливание		
Шоколад, шоколадная глазурь, желатин	1	-
Сливочное масло	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густой суп, например, чечевичный	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Доведение до готовности, варка без кипения		
Клёцки, фрикадельки	4*	20-30 мин
Рыба	3*	10-15 мин
Белые соусы, например, «бешамель»	1	3-6 мин
Варка, варка на пару, тушение		
Рис (в двойном объёме воды)	3	15-30 мин
Картофель в мундире	3-4	25-30 мин
Отварной картофель	3-4	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	5*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	3-4	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	3-4	-
Тушение		
Рулеты	3-4	50-60 мин
Тушёное мясо	3-4	60-100 мин
Гуляш	3-4	50-60 мин
Жарение**		
Шницель в панировке или без неё	6-7	6-10 мин
Шницель глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Стейк (3 см толщиной)	7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	4-5	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке глубокой заморозки, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	5-6	непрерывно

* Приготовление на медленном огне без крышки

** Без крышки

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

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.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

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

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

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 будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Инструкции по монтажу

На что следует обратить внимание

Подключение прибора должен осуществляться только квалифицированный специалист. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств. За повреждения, вызванные неправильной сборкой, ответственность несёт сборщик.

При установке следует обеспечить защиту от прикосновения.

Варочная панель и плита или панель управления (отдельный прибор) должны быть произведены одной фирмой и иметь идентичные комбинационные обозначения.

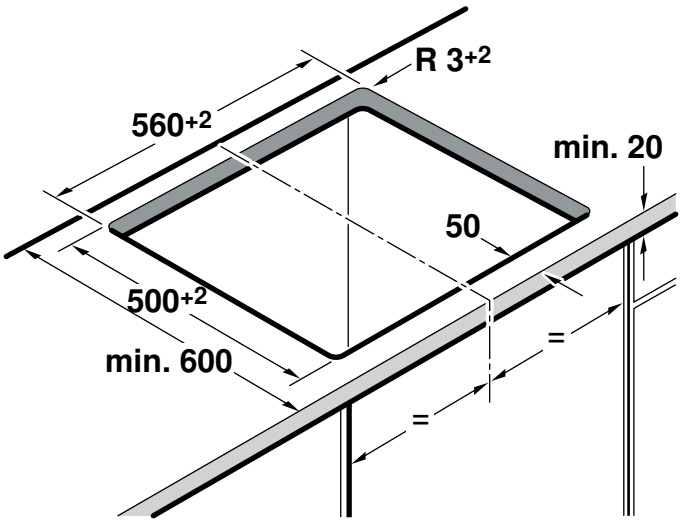
У них должно быть одинаковое номинальное напряжение (см. табличку).

Соблюдать инструкции по монтажу плиты или панели управления (отдельный прибор).

Рабочая поверхность должна быть неподвижной, плоской и горизонтальной.

Подготовка мебели

После выполнения вырезов следует удалить опилки.

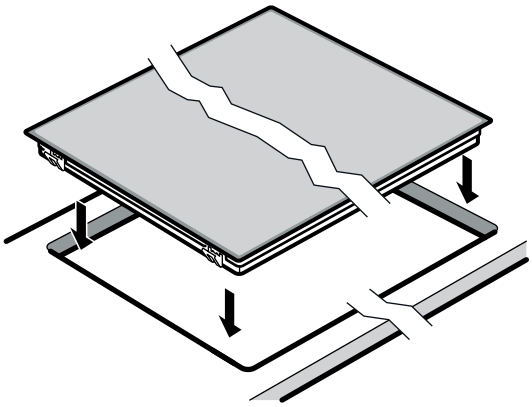


Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °C. Минимальное расстояние от выреза до боковых стенок: 70 мм

Загерметизируйте стыки термостойким герметиком во избежание разбухания под воздействием влаги.

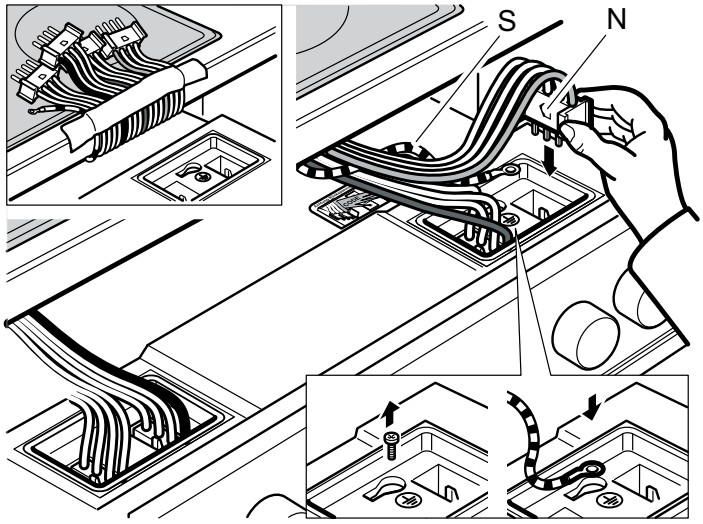
Установка варочной панели

При установке не допускать защемления проводов. Прижать варочную панель, так чтобы она зафиксировалась.



Подключение варочной панели

Подсоединить плиту или панель управления (отдельный прибор) к сети, но не включать!



1. Вставьте плиту таким образом, чтобы можно было осуществить подключение штекеров.
2. Подсоедините жёлто-зелёный заземляющий провод S варочной панели к заземлению $ плиты.
3. Подсоедините штекеры конфорок к плите или панели управления (отдельный прибор). Цвет переднего провода должен совпадать с цветом наклейки. Выступ N штекера должен быть направлен влево.

Задвиньте плиту. При установке не допускайте защемления проводов.

Указание: У рабочей поверхности, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Демонтаж варочной панели

Выключите прибор. Немного выдвиньте плиту. Отсоедините штекеры конфорок. После этого отсоедините заземляющий провод. Выдавите снизу варочную панель.

hu Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató 19
A sérülések okai 20
Környezetvédelem 20
Környezetkímélő ártalmatlanítás 20
Energiatakarékossági ötletek 20
A készülék megismerése 21
Főzőhelyek 21
Főzőhely- és maradékhő-kijelzés 21
A főzőfelület beállítása 21
Főzőfelület be- és kikapcsolása 21
Főzőhely beállítása 21
Főzési táblázat 21
Tisztítás és ápolás 22
Üvegkerámia 22
A főzőfelület kerete 22
Ügyfélszolgálat 22
Összeszerelési útmutató 23
Ügyelnie kell az alábbiakra 23
A bútor előkészítése 23
A főzőfelület behelyezése 23
A főzőfelület csatlakoztatása 23
A főzőfelület kiszerelése 23

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.siemens-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.siemens-eshop.com talál.**

⚠ Biztonsági útmutató

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és a szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg későbbre vagy a következő tulajdonos részére.

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást soha nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Égésveszély!

A főzőhelyek és a környezetük nagyon forró. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Ne engedjen 8 év alatti gyerekeket a főzőfelület közelébe.

Áramütésveszély!

- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A gőzzel való tisztítás áramütést okozhat. Ne használjon gőztisztítót.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék hibás, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Figyelem!

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

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
Karcolások	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószerek	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Környezetkímélő ártalmatlanítás



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

Energiatakarékossági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt, anélkül hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiaveszteséget. Vegye figyelembe: Az edény gyártói gyakran az edények felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre vonatkozik. A *2. oldalon* egy méreteket megadó típustáblázat található.

Főzőhelyek

Főzőhely	Hozzákapcsolás és kikapcsolás
◯ Egykörös főzőhely	
◎ Kétkörös főzőhely	Hozzákapcsolás: a főzőhelykapcsolót fordítsa jobbra a ◎ szimbólumig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: állítsa a főzőhelykapcsolót 0-ra, és állítsa be újra. A főzőhelykapcsolót soha ne a ◎ szimbólumon keresztül állítsa 0-ra.
⊂⊃ Sütőzóna	Hozzákapcsolás: a főzőhelykapcsolót fordítsa jobbra a ⊂⊃ szimbólumig. Állítsa be a főzési fokozatot. Kikapcsolás: állítsa a főzőhelykapcsolót 0-ra, és állítsa be újra. A főzőhelykapcsolót soha ne a ⊂⊃ szimbólumon keresztül állítsa 0-ra.

Főzőhely- és maradékhő-kijelzés

A főzőhely- és maradékhő-kijelzés ≋ világít, ha egy főzőhely meleg:

- Főzőhely-kijelzés - üzemelés közben, rövid ideig, miután bekapcsolt egy főzőhelyet.
- Maradékhő-kijelzés - főzés után, ha a főzőhely még meleg.

A maradékhőt energiatakarékosan használhatja, pl. kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy csokoládébevonat megolvasztásához.

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főzőhelykapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Főzőhely beállítása

A főzőhelykapcsolókkal a főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Utasítás: A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Sűrűn folyós ételek melegítésekor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, zselatin	1	-
vaj	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék	1-2	-
Tej**	1-2	-
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4*	20-30 perc
Hal	3*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1	3-6 perc
Párolás		
Göngyölt hús	3-4	50-60 perc
Párolt sült	3-4	60-100 perc
Pörkölt	3-4	50-60 perc

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	3	15-30 perc
Héjában főtt burgonya	3-4	25-30 perc
Sós burgonya	3-4	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	5*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3-4	15-60 perc
Zöldség	3-4	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3-4	10-20 perc
Főzés kuktában	3-4	-
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hal és halfilé natúr	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	6-7	6-10 perc
Palacsinta	5-6	folyamatosan

* Továbbfőzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

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

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

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

Soha ne használjon:

- higítatlan kézi mosogatószert
- mosogatógéphez használatos tisztítószert
- súrolószert
- agresszív tisztítószert, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy folteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

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

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

A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

E-szám és FD-szám:

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

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Összeszerelési útmutató

Ügyelnie kell az alábbiakra

A készüléket csak engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Csak a jelen összeszerelési útmutató szerinti szakszerű beszerelés esetén biztonságos a készülék használata. A hibás csatlakoztatásból eredő károk esetén a garanciajogosultság megszűnik. A szakszerűtlen beszerelésből eredő károkért a beépítést végző szerelő felel.

Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

A főzőfelületnek és a tűzhelynek vagy a kapcsolódoboznak ugyanolyan gyártmányúnak kell lennie, és azonos kombinációs jellemzőkkel kell rendelkeznie.

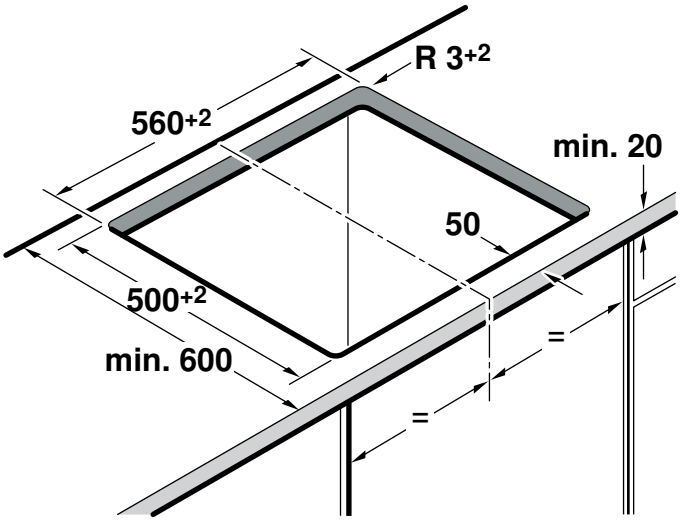
Azonos névleges feszültséggel kell rendelkezniük (lásd típustábla).

Vegye figyelembe a tűzhely vagy a kapcsolódoboz összeszerelési útmutatójában leírtakat.

A munkalap stabil, egyenletes és vízszintes legyen.

A bútor előkészítése

A kivágási munkák után távolítsa el a forgácsot.

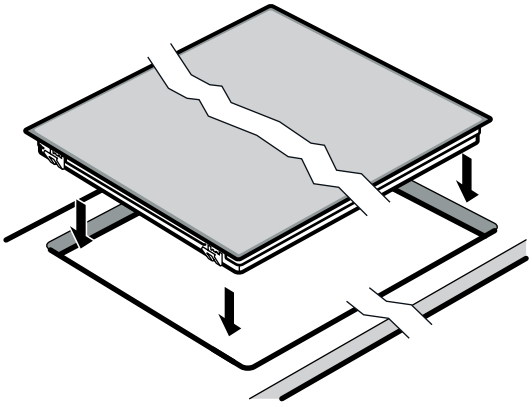


A beépített bútornak 90 °C-ig hőállónak kell lennie. Minimális kivágási távolság az oldalsó falaktól: 70 mm.

A nedvesség okozta megduzzadás megakadályozása érdekében a vágási felületeket hőállóan le kell zárni.

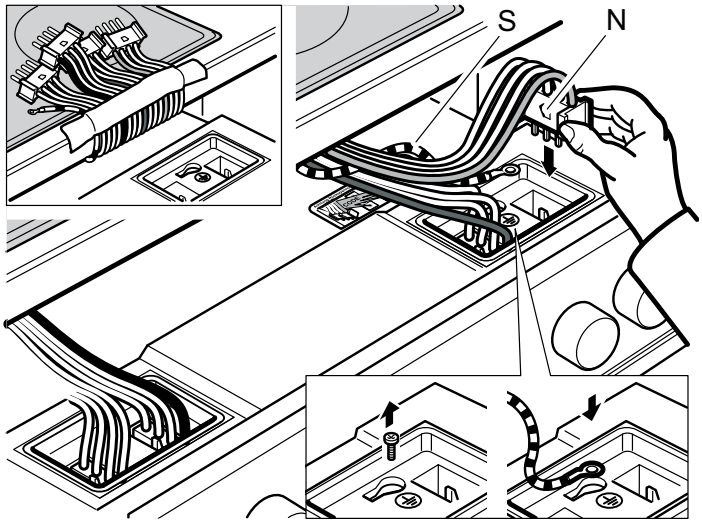
A főzőfelület behelyezése

A vezetékeket a beszerelés során ne csíptesse be. Nyomja a főzőfelületet a bevágásba.



A főzőfelület csatlakoztatása

A tűzhely vagy a kapcsolódoboz legyen a hálózatba csatlakoztatva, de legyenek feszültségmentesek!



1. A tűzhelyet úgy helyezze be, hogy a csatlakoztató szerelvény hozzáférhető legyen.
2. A főzőfelület védőföld-vezetékét S (zöld/sárga) csavarja a tűzhely földelési pontjába $.
3. A főzőhelycsatlakozót dugja a tűzhelybe vagy a kapcsolódobozba. Az elülső vezeték színének meg kell egyeznie a ragasztott címke színjelölésével. A csatlakozódugó bütykének N bal felé kell mutatnia.

Tolja be a tűzhelyet. A vezetékeket a beszerelés során ne csíptesse be.

Utasítás: A csempézett munkalapoknál a csempefugát szilikongumival tömítse.

A főzőfelület kiszerelése

Feszültségmentesítse a készüléket. A tűzhelyet kissé húzza ki. A főzőhelycsatlakozót húzza le. Végül oldja a védőföld-vezetéket. A főzőfelületet alulról nyomja kifelé.



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

9000269604 910630