

|      |                            |    |
|------|----------------------------|----|
| [es] | Instrucciones de uso ..... | 3  |
| [pt] | Instruções de serviço ...  | 15 |
| [tr] | Kullanma kılavuzu .....    | 27 |
| [el] | Οδηγίες χρήσεως .....      | 39 |

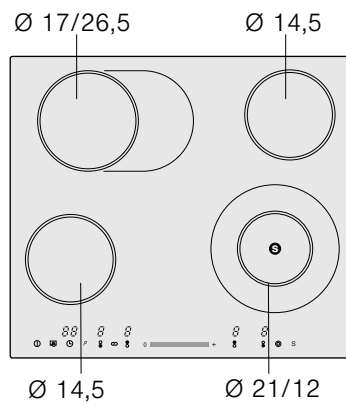


ET6..MN21, ET7..MN21,

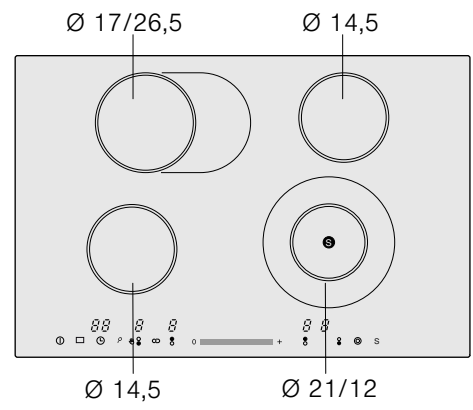
Placa de coccióñ  
Placa de cozinhar  
Pişirme bölümü  
Βάση εστιών

**SIEMENS**

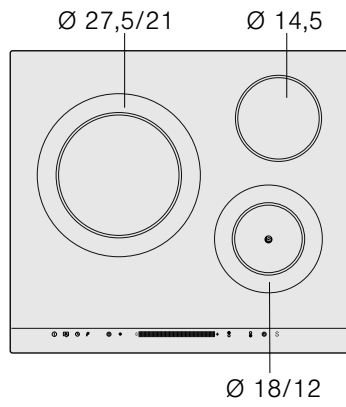
**ET6..MN..**



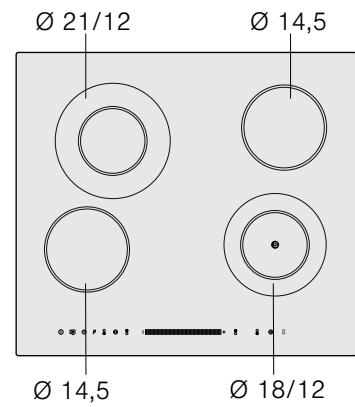
**ET7..MN..**



**ET6..MK..**



**ET6..MG..**



|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....             | <b>3</b>  |
| Causas de los daños.....                                      | 4         |
| <b>Protección del medio ambiente</b> .....                    | <b>5</b>  |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente..... | 5         |
| Consejos para ahorrar energía.....                            | 5         |
| <b>Presentación del aparato</b> .....                         | <b>5</b>  |
| El panel de mando.....                                        | 5         |
| Las zonas de cocción.....                                     | 6         |
| Indicador del calor residual.....                             | 6         |
| <b>Programar la placa de cocción</b> .....                    | <b>6</b>  |
| Encender y apagar la placa de cocción.....                    | 6         |
| Programar la zona de cocción.....                             | 6         |
| Tabla de cocción.....                                         | 7         |
| <b>Sistema de sensores para asar</b> .....                    | <b>8</b>  |
| Sartenes para el sistema de sensores para asar.....           | 8         |
| Niveles de potencia.....                                      | 8         |
| Programar el sistema de sensores para asar.....               | 8         |
| Tabla de asado.....                                           | 9         |
| Programas de asado.....                                       | 10        |
| <b>Seguro para niños</b> .....                                | <b>10</b> |
| Activar y desactivar el seguro para niños.....                | 10        |

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| Seguro para niños automático.....                | 10        |
| <b>Reloj temporizador</b> .....                  | <b>11</b> |
| La zona de cocción se apaga automáticamente..... | 11        |
| Reloj temporizador automático.....               | 11        |
| Reloj temporizador de cocina.....                | 11        |
| <b>Limitación de tiempo automática</b> .....     | <b>11</b> |
| <b>Protección para limpieza</b> .....            | <b>12</b> |
| <b>Ajustes básicos</b> .....                     | <b>12</b> |
| Modificar los ajustes básicos.....               | 13        |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                 | <b>13</b> |
| Vitrocerámica.....                               | 13        |
| Marco de la placa de cocción.....                | 13        |
| <b>Solucionar averías</b> .....                  | <b>14</b> |
| <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....      | <b>14</b> |

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) y también en la tienda online: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Consejos y advertencias de seguridad**

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

## ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.

### Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

| <b>Daños</b>   | <b>Causa</b>                                            | <b>Medida</b>                                                                      |
|----------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Manchas        | Alimentos derramados                                    | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |
|                | Productos de limpieza inadecuados                       | Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica                        |
| Rayaduras      | Sal, azúcar y arena                                     | No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.                           |
|                | Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica | Comprobar los recipientes.                                                         |
| Decoloraciones | Productos de limpieza inadecuados                       | Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica                        |
|                | Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)               | Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.                            |
| Desconchaduras | Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar      | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |

## ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## ¡Peligro de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

# Protección del medio ambiente

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

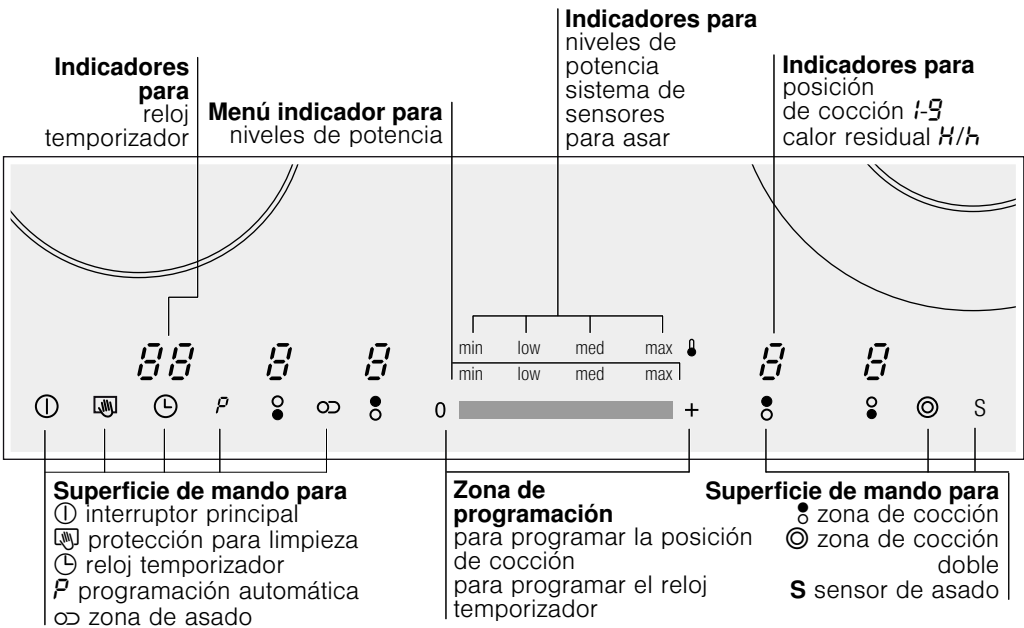
## Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

# Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

## El panel de mando



### Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

### Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

## Las zonas de cocción

| Zona de cocción                                                                          | Encender y apagar   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| ○ Zona de cocción simple                                                                 |                     |
| ⊙ Zona de cocción doble                                                                  | Pulsar el símbolo ⊙ |
| ∞ Zona de asado                                                                          | Pulsar el símbolo ∞ |
| Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente.               |                     |
| Encendido de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado |                     |

### Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción.

Cuando el indicador muestra una **H** significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un

plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

## Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

### Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

**Nota:** La placa de cocción se desconecta de automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desconectadas.

### Programar la zona de cocción

La posición de cocción deseada se ajusta desde la zona de programación.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

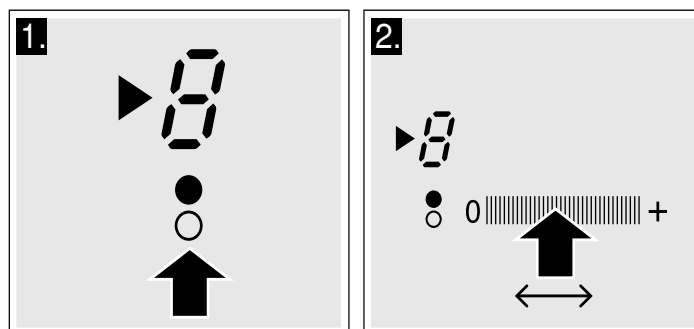
Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está marcada con un punto.

### Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo ② para seleccionar la zona de cocción  
En el indicador de la posición de cocción se muestra ② y el símbolo ► para seleccionar la correspondiente zona de cocción.
2. Ir pasando las opciones de la zona de programación hasta que en el indicador se muestre la posición de cocción deseada.



### Modificar la posición de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y programar el nivel de cocción lenta deseado en la zona de programación.

### Apagar la zona de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel 0 en la zona de programación.

### Notas

- Una vez seleccionada la zona de cocción se muestra el símbolo ►. A continuación, se puede proceder con el ajuste.
- La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

|                                                                              | Nivel de cocción lenta | Duración de cocción lenta en minutos |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Derretir</b>                                                              |                        |                                      |
| Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel                         | 1-2                    | -                                    |
| Gelatina                                                                     | 1-2                    | -                                    |
| <b>Calentar y conservar caliente</b>                                         |                        |                                      |
| Cocido, p. ej. lentejas                                                      | 1-2                    | -                                    |
| Leche**                                                                      | 1.-2.                  | -                                    |
| Calentar salchichas en agua**                                                | 3-4                    | -                                    |
| <b>Descongelar y calentar</b>                                                |                        |                                      |
| Espinacas congeladas                                                         | 2.-3.                  | 20-30 min                            |
| Gulasch congelado                                                            | 2.-3.                  | 10-15 min                            |
| <b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>                             |                        |                                      |
| Albóndigas, albóndigas de patata                                             | 4.-5.                  | 20-30 min                            |
| Pescado                                                                      | 4-5*                   | 10-15 min                            |
| Salsas blancas, p. ej. bechamel                                              | 1-2                    | 3-6 min                              |
| Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa                        | 3-4                    | 8-12 min                             |
| <b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>                                       |                        |                                      |
| Arroz (con doble cantidad de agua)                                           | 2-3                    | 15-30 min                            |
| Arroz con leche                                                              | 1.-2.                  | 25-35 min                            |
| Patatas hervidas sin pelar                                                   | 4-5                    | 25-30 min                            |
| Patatas cocidas con sal                                                      | 4-5                    | 15-25 min                            |
| Pastas                                                                       | 6-7*                   | 6-10 min                             |
| Cocido, sopas                                                                | 3.-4.                  | 15-60 min                            |
| Verduras                                                                     | 2.-3.                  | 10-20 min                            |
| Verdura, ultracongelada                                                      | 3.-4.                  | 10-20 min                            |
| Cocer en olla exprés                                                         | 4-5                    | -                                    |
| <b>Estofar</b>                                                               |                        |                                      |
| Rollitos de carne                                                            | 4-5                    | 50-60 min                            |
| Estofado                                                                     | 4-5                    | 60-100 min                           |
| Gulasch                                                                      | 2.-3.                  | 50-60 min                            |
| <b>Asar**</b>                                                                |                        |                                      |
| Escalope, normal o empanado                                                  | 6-7                    | 6-10 min                             |
| Escalope, congelado                                                          | 6-7                    | 8-12 min                             |
| Chuleta, normal o empanada                                                   | 6-7                    | 8-12 min                             |
| Bistec (3 cm de grosor)                                                      | 7-8                    | 8-12 min                             |
| Pechuga de ave (2 cm de grosor)                                              | 5-6                    | 10-20 min                            |
| Pechuga de ave, congelada                                                    | 5-6                    | 10-30 min                            |
| Pescado y filetes de pescado, normales                                       | 5-6                    | 8-20 min                             |
| Pescado y filetes de pescado, empanados                                      | 6-7                    | 8-20 min                             |
| Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado | 6-7                    | 8-12 min                             |
| Langostinos y gambas                                                         | 7-8                    | 4-10 min                             |
| Platos de sartén, congelados                                                 | 6-7                    | 6-10 min                             |
| Crepes                                                                       | 6-7                    | a fuego lento                        |
| Tortilla                                                                     | 3.-4.                  | a fuego lento                        |
| Huevos fritos                                                                | 5-6                    | 3-6 min                              |

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

|                                                                              | Nivel de cocción lenta | Duración de cocción lenta en minutos |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Freír</b> (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**) |                        |                                      |
| Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo                | 8-9                    | -                                    |
| Croquetas                                                                    | 7-8                    | -                                    |
| Albóndigas                                                                   | 7-8                    | -                                    |
| Carne, p. ej. piezas de pollo                                                | 6-7                    | -                                    |
| Pescado, empanado o en masa de cerveza                                       | 5-6                    | -                                    |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza                              | 5-6                    | -                                    |
| Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza                | 4-5                    | -                                    |

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

## Sistema de sensores para asar

Cuando se activa la zona de cocción con el sistema de sensores para asar, un sensor regulará la temperatura de la sartén.

### Las ventajas al asar

La zona de cocción calienta sólo cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se calientan en exceso.

### Notas

- No calentar grasa sin estar pendiente.
- Colocar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de usar una sartén con el diámetro adecuado.
- No poner tapa a la sartén. En ese caso, el regulador no funcionará. Para que el regulador funcione se puede usar una tapa colador.
- Usar sólo grasa que sea adecuada para freír. Para la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva o la manteca de cerdo, seleccionar el nivel de potencia **min**.

## Sarternes para el sistema de sensores para asar

### Sarternes del sistema como accesorios especiales

Puede adquirir una sartén apta para el asado con técnica de sensores para asar en una tienda de electrodomésticos o en [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online es distinta en función del país.

Los niveles de potencia indicados más adelante están adaptados a las sarternes del sistema.

**Nota:** El sistema de sensores para asar también puede funcionar con las sarternes normales. Probar las sarternes primero con un nivel de potencia bajo y modificarlo si fuera necesario. La sartén puede sobrecalentarse a un nivel de potencia elevado.

## Niveles de potencia

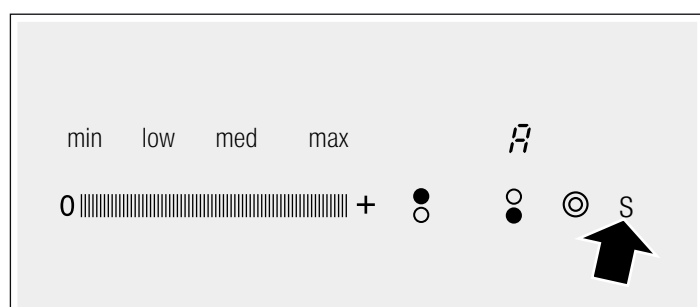
| Nivel de potencia | Temperatura  | Apropiado para                                                                      |
|-------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>        | alta         | p. ej., delicias de patatas, patatas salteadas y filetes poco hechos                |
| <b>med</b>        | media - alta | p. ej., frituras finas como escalopes, productos empanados, carne guisada, verduras |
| <b>low</b>        | baja - media | p. ej., frituras gruesas, como filetes rusos y salchichas, pescado                  |
| <b>min</b>        | baja         | p. ej., tortillas hechas con mantequilla, aceite de oliva o margarina               |

## Programar el sistema de sensores para asar

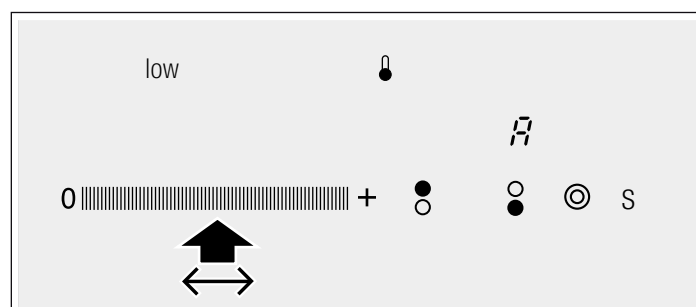
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo **S**. En el indicador se muestra **A**. En el menú de indicadores se muestran los niveles de potencia posibles.



2. En los 10 segundos siguientes, seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación. El sistema de sensores para asar está activado. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



El símbolo de temperatura permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de asado. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

3. Echar aceite o manteca a la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

## Tabla de asado

La tabla muestra el nivel de potencia apropiado para cada plato. El tiempo de asado depende del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

## Desactivar el sistema de sensores para asar

Ajustar el nivel 0 en la zona de programación.

Los niveles de potencia indicados están adaptados a la sartén del sistema. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de potencia variará.

|                                    |                                                 | Nivel de potencia | Tiempo de asado total desde la señal acústica |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Carne</b>                       | Escalope, normal o empanado                     | med               | 6-10 min                                      |
|                                    | Solomillo                                       | med               | 6-10 min                                      |
|                                    | Chuletas                                        | low               | 10-17 min                                     |
|                                    | Cordon bleu                                     | low               | 15-20 min                                     |
|                                    | Bistec poco hecho (3 cm de grosor)              | max               | 6-8 min                                       |
|                                    | Bistec medio hecho o muy hecho (3 cm de grosor) | med               | 8-12 min                                      |
|                                    | Pechuga de ave (2 cm de grosor)                 | low               | 10-20 min                                     |
|                                    | Salchichas cocidas o crudas                     | low               | 8-20 min                                      |
|                                    | Hamburguesas/filetes rusos                      | low               | 6-30 min                                      |
|                                    | Pastel de carne                                 | min               | 6-9 min                                       |
|                                    | Escalope, Gyros                                 | med               | 7-12 min                                      |
|                                    | Carne picada                                    | med               | 6-10 min                                      |
|                                    | Tocino veteadado                                | min               | 5-8 min                                       |
| <b>Pescado</b>                     | Pescado al horno                                | low               | 10-20 min                                     |
|                                    | Filete de pescado al natural o empanado         | low/med           | 10-20 min                                     |
|                                    | Gambas, langostinos                             | med               | 4-8 min                                       |
| <b>Platos elaborados con huevo</b> | Crepes                                          | med               | asar/freír progresivamente                    |
|                                    | Tortillas                                       | min               | asar/freír progresivamente                    |
|                                    | Huevos fritos                                   | min/med           | 2-6 min                                       |
|                                    | Huevos revueltos                                | min               | 2-4 min                                       |
|                                    | Kaiserschmarrn (revuelto dulce de huevo)        | low               | 10-15 min                                     |
|                                    | Torrijas/tostadas francesas                     | low               | asar/freír progresivamente                    |
| <b>Patatas</b>                     | Salteado de patatas hervidas sin pelar          | max               | 6-12 min                                      |
|                                    | Salteado de patatas sin hervir*                 | low               | 15-25 min                                     |
|                                    | Delicias de patata                              | max               | asar/freír progresivamente                    |
|                                    | Patatas glaseadas                               | med               | 10-15 min                                     |
| <b>Verduras</b>                    | Ajo/cebolla                                     | min               | 2-10 min                                      |
|                                    | Calabacín, berenjena                            | low               | 4-12 min                                      |
|                                    | Pimiento, espárragos verdes                     | low               | 4-15 min                                      |
|                                    | Champiñones                                     | med               | 10-15 min                                     |
|                                    | Verduras glaseadas                              | med               | 6-10 min                                      |
| <b>Productos congelados</b>        | Filetes                                         | med               | 15-20 min                                     |
|                                    | Cordon bleu                                     | low               | 10-30 min                                     |
|                                    | Pechuga de ave                                  | min               | 10-30 min                                     |
|                                    | Gyros, kebab                                    | med               | 10-15 min                                     |
|                                    | Filete de pescado al natural o empanado         | low               | 10-20 min                                     |
|                                    | Varitas de pescado                              | med               | 8-12 min                                      |
|                                    | Patatas fritas                                  | med/max           | 4-6 min                                       |
|                                    | Frituras/verduras a la sartén                   | min               | 8-15 min                                      |
|                                    | Rollitos de primavera                           | low               | 10-30 min                                     |
|                                    | Camembert / queso                               | low               | 10-15 min                                     |

\* Poner en la sartén fría

|              |                                                                               | Nivel de potencia | Tiempo de asado total desde la señal acústica |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Otros</b> | Camembert / queso                                                             | low               | 7-10 min                                      |
|              | Platos preparados a los que se les debe añadir agua, p. ej. pasta a la sartén | min               | 4-6 min                                       |
|              | Picatostes                                                                    | low               | 6-10 min                                      |
|              | Tostar almendras / frutos secos / piñones*                                    | min               | 3-7 min                                       |

\* Poner en la sartén fría

## Programas de asado

Utilizar los programas de asado únicamente con las sartenes del sistema.

Con los programas de asado se pueden preparar los platos siguientes:

| Programa de asado | Plato                                    |
|-------------------|------------------------------------------|
| P1                | Filetes                                  |
| P2                | Pechuga de ave, cordon bleu              |
| P3                | Bistec poco hecho (sangrante)            |
| P4                | Bistec medio hecho o muy hecho           |
| P5                | Pescado                                  |
| P6                | Frituras/verduras a la sartén congeladas |
| P7                | Horno - patatas fritas, congeladas       |
| P8                | Crepes                                   |
| P9                | Tortillas, huevos                        |

### Configurar el programa de asado

Seleccionar la zona de cocción.

1. Pulsar el símbolo . En el indicador de las posiciones de cocción se muestra . En el indicador del programa se muestra .
2. En los 10 segundos siguientes, seleccionar el programa de asado deseado en la zona de programación.  
El programa de asado está activado.

El símbolo de temperatura permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de asado. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

Echar aceite o manteca a la sartén y, a continuación, añadir los alimentos. Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

### Desactivar los programas de asado

Ajustar el nivel 0 en la zona de programación.

## Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se muestra durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

### Seguro para niños automático

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar la placa de cocción.

### Conectar y desconectar

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa a la conexión del seguro para niños automático.



# Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras que la placa de cocción está encendida se pueden modificar los ajustes.

A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción dispone de una función de protección contra limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado

durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

**Nota:** La función de protección contra limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.

## Ajustes básicos

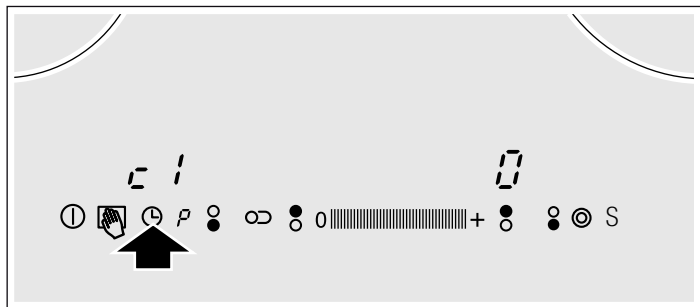
Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

| Indicador                                                                          | Función                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Seguro para niños automático</b><br> Desconnect.*<br> Conect.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Tono de aviso</b><br> Señal de confirmación y señal de error desconectadas.<br> Solo señal de error conectada.<br> Señal de confirmación y señal de error conectadas.*                                                                                                        |
|    | <b>Reloj temporizador automático</b><br> Desconnect.*<br> <del>1:59</del> Duración transcurrida la cual se apagan las zonas de cocción                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Duración de la señal de finalización del reloj temporizador</b><br> 10 segundos.*<br> 30 segundos<br> 1 minuto.                                                                                                                                                         |
|  | <b>Activación de los círculos de calentamiento</b><br> Desconnect.<br> Conect.<br> Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*                                                                                                                                      |
|  | <b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b><br> Ilimitado: se puede programar siempre la zona de cocción seleccionada por última vez sin seleccionarla de nuevo.*<br> Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla. |
|  | <b>Restauración al ajuste básico</b><br> Desconnect.<br> Conect.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| * Ajuste básico                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Modificar los ajustes básicos

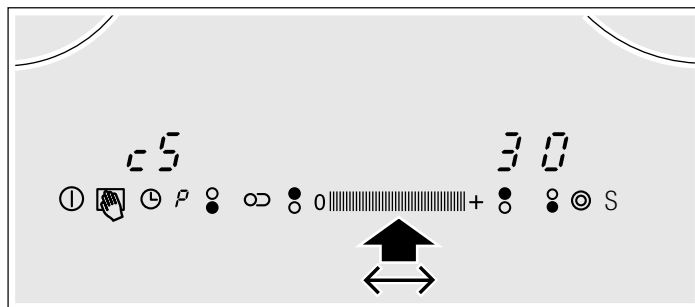
La placa de cocción debe estar desconectada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo ⌚ durante 4 segundos.



En la pantalla izquierda se muestra **C 1**, y en la derecha **0**.

3. Pulsar repetidamente el símbolo ⌚ hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Pulsar el símbolo ⌚ durante 4 segundos.  
El ajuste está activado.

### Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

## Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

### Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

### Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

# Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

| Indicador         | Avería                                                                                    | Medida                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ninguno           | El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.                                  | Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.                                                                                                              |
| <i>E</i> parpadea | La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.                              | Secar la superficie de mando o retirar el objeto.                                                                                                                                                                                                 |
| <i>E</i> + número | Avería en el sistema electrónico.                                                         | Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectarlo después de 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse. |
| <i>F2</i>         | El sistema electrónico se ha recalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. | Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción.                                                                                                           |
| <i>F4</i>         | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción. | Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*                                                                                                                                          |
| <i>F7</i>         | Sensor de asado defectuoso.                                                               | Confirmar el mensaje de error pulsando cualquier superficie de mando. Se puede cocinar sin el sistema de sensores. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.                                                                     |
| <i>F8</i>         | La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.          | La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.                                                                                                                                                                                      |

\* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicações de segurança</b> .....                          | <b>15</b> |
| Causas de danos.....                                          | 16        |
| <b>Protecção do meio ambiente</b> .....                       | <b>17</b> |
| Eliminação ecológica.....                                     | 17        |
| Dicas para poupar energia.....                                | 17        |
| <b>Conhecer o aparelho</b> .....                              | <b>17</b> |
| O painel de comandos.....                                     | 17        |
| As zonas de cozinhar.....                                     | 18        |
| Indicação de calor residual.....                              | 18        |
| <b>Regular a placa de cozinhar</b> .....                      | <b>18</b> |
| Ligar e desligar a placa de cozinhar.....                     | 18        |
| Regular uma zona de cozinhar.....                             | 18        |
| Tabela para cozinhar.....                                     | 19        |
| <b>Sistema de sensores de fritura</b> .....                   | <b>20</b> |
| Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura..... | 20        |
| As potências de fritura.....                                  | 20        |
| Regular o sistema de sensores de fritura.....                 | 20        |
| Tabela de fritura.....                                        | 21        |
| Programas de fritura.....                                     | 22        |
| <b>Fecho de segurança para crianças</b> .....                 | <b>22</b> |
| Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças.....      | 22        |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Segurança automática para crianças.....            | 22        |
| <b>Temporizador</b> .....                          | <b>23</b> |
| Desligar automaticamente uma zona de cozinhar..... | 23        |
| Temporizador automático.....                       | 23        |
| Despertador de cozinha.....                        | 23        |
| <b>Limite de tempo automático</b> .....            | <b>23</b> |
| <b>Protecção contra anulação accidental</b> .....  | <b>24</b> |
| <b>Regulações base</b> .....                       | <b>24</b> |
| Alterar as regulações base.....                    | 25        |
| <b>Limpeza e manutenção</b> .....                  | <b>25</b> |
| Vitrocerâmica.....                                 | 25        |
| Friso da placa.....                                | 25        |
| <b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....      | <b>26</b> |
| <b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....        | <b>26</b> |

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) e na loja Online: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Não utilize dispositivos de protecção inadequados ou grelhas de protecção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

### Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma

tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.

- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Causas de danos

#### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

#### Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

| Danos         | Causa                                                            | Medida                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Manchas       | Alimentos derramados                                             | Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros. |
|               | Produtos de limpeza inadequados                                  | Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica              |
| Riscos        | Sal, açúcar e areia                                              | Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho    |
|               | As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica. | Verifique a sua loiça.                                                    |
| Descolorações | Produtos de limpeza inadequados                                  | Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica              |
|               | Fricção das panelas (por ex., alumínio)                          | Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.                        |
| Lascas        | Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar                     | Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros. |

### Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Perigo de ferimentos!

Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

# Protecção do meio ambiente

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Dicas para poupar energia

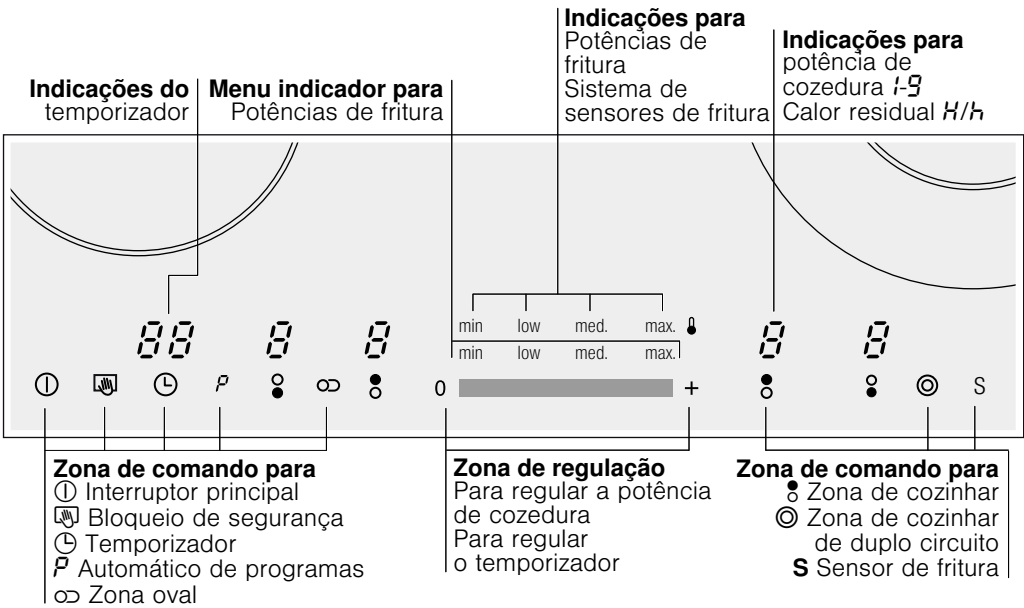
- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia. Uma tampa de vidro permite ver o interior sem ter de levantar a tampa.

- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca particularmente perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de recipientes indicam normalmente o diâmetro da parte superior do tacho, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

# Conhecer o aparelho

As instruções de serviço referem-se a várias placas de cozinhar. Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

## O painel de comandos



## Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

## Notas

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

## As zonas de cozinhar

| Zona de cozinhar                                                                            | Ligar e desligar   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ○ Zona de cozinhar de circuito simples                                                      |                    |
| ⊙ Zona de cozinhar de duplo circuito                                                        | Toque no símbolo ⊙ |
| ∅ Zona oval                                                                                 | Toque no símbolo ∅ |
| Activar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se.                           |                    |
| Ligar a zona de cozinhar: o tamanho regulado pela última vez é seleccionado automaticamente |                    |

### Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. .

Se surgir um **H** na indicação, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou

derreter uma cobertura. Se a zona de cozinhar continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

## Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada no interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. A indicação por cima do interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até que a indicação sobre o interruptor principal se apague. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

**Nota:** A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

### Regular uma zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura desejada na zona de regulação.

Potência de cozedura 1 = potência mínima

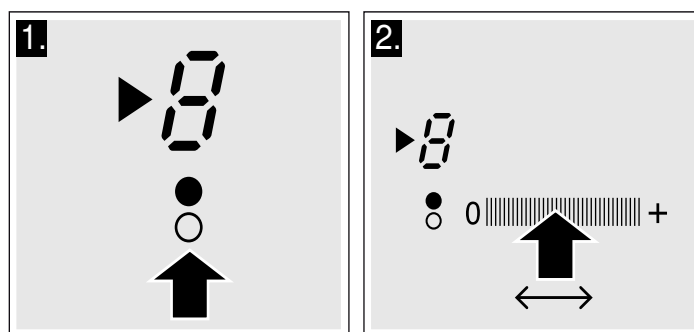
Potência de cozedura 9 = potência máxima

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um ponto.

### Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo 8 para seleccionar a zona de cozinhar. Na indicação de potência de cozedura acende-se 8 e o símbolo ► para a selecção das zonas de cozinhar.
2. Passe com o dedo sobre a zona de regulação até a potência de cozedura desejada aparecer na indicação de potência de cozedura.



### Alterar a potência de cozedura:

Selecione a zona de cozinhar e regule a potência de continuação de cozedura desejada na zona de regulação.

### Desligar a zona de cozinhar:

Selecione a zona de cozinhar e regule-a para 0 na zona de regulação.

### Notas

- Se a zona de cozinhar estiver seleccionada, acende-se o símbolo ►. Pode proceder à regulação de imediato.
- A zona de cozinhar efectua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

## Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos e as potências de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

|                                                                              | Potência de continuação de cozedura | Duração da continuação de cozedura em minutos |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Derreter</b>                                                              |                                     |                                               |
| Chocolate, coberturas, manteiga, mel                                         | 1-2                                 | -                                             |
| Gelatina                                                                     | 1-2                                 | -                                             |
| <b>Aquecer e manter quente</b>                                               |                                     |                                               |
| Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)                                       | 1-2                                 | -                                             |
| Leite**                                                                      | 1.-2.                               | -                                             |
| Aquecer salsichas em água**                                                  | 3-4                                 | -                                             |
| <b>Descongelar e aquecer</b>                                                 |                                     |                                               |
| Espinafres ultracongelados                                                   | 2.-3.                               | 20-30 min.                                    |
| Carne de vaca estufada ultracongelada                                        | 2.-3.                               | 10-15 min.                                    |
| <b>Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição</b>                     |                                     |                                               |
| Bolinhas, bolinhos de batata                                                 | 4.-5.                               | 20-30 min.                                    |
| Peixe                                                                        | 4-5*                                | 10-15 min.                                    |
| Molhos brancos, p. ex., molho béchamel                                       | 1-2                                 | 3-6 min.                                      |
| Molhos batidos, p. ex., molho bernaïse, molho holandês                       | 3-4                                 | 8-12 min.                                     |
| <b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>                                      |                                     |                                               |
| Arroz (com o dobro da quantidade de água)                                    | 2-3                                 | 15-30 min.                                    |
| Arroz doce                                                                   | 1.-2.                               | 25-35 min.                                    |
| Batatas cozidas, com pele                                                    | 4-5                                 | 25-30 min.                                    |
| Batatas cozidas                                                              | 4-5                                 | 15-25 min.                                    |
| Massas alimentícias, massa                                                   | 6-7*                                | 6-10 min.                                     |
| Guisado, sopas                                                               | 3.-4.                               | 15-60 min.                                    |
| Legumes                                                                      | 2.-3.                               | 10-20 min.                                    |
| Legumes, ultracongelados                                                     | 3.-4.                               | 10-20 min.                                    |
| Cozinhar na panela de pressão                                                | 4-5                                 | -                                             |
| <b>Estufar</b>                                                               |                                     |                                               |
| Rolinhos de carne                                                            | 4-5                                 | 50-60 min.                                    |
| Carne para estufar                                                           | 4-5                                 | 60-100 min.                                   |
| Carne de vaca estufada                                                       | 2.-3.                               | 50-60 min                                     |
| <b>Assar**</b>                                                               |                                     |                                               |
| Escalope, simples ou panado                                                  | 6-7                                 | 6-10 min.                                     |
| Escalope, ultracongelado                                                     | 6-7                                 | 8-12 min.                                     |
| Costeleta, simples ou panada                                                 | 6-7                                 | 8-12 min.                                     |
| Bife (3 cm de espessura)                                                     | 7-8                                 | 8-12 min.                                     |
| Peito de aves (2 cm de espessura)                                            | 5-6                                 | 10-20 min                                     |
| Peito de aves, ultracongelado                                                | 5-6                                 | 10-30 min.                                    |
| Peixe e filete de peixe simples                                              | 5-6                                 | 8-20 min.                                     |
| Peixe e filete de peixe panado                                               | 6-7                                 | 8-20 min.                                     |
| Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe | 6-7                                 | 8-12 min.                                     |
| Gambas e camarões                                                            | 7-8                                 | 4-10 min.                                     |
| Refeições de tabuleiro ultracongeladas                                       | 6-7                                 | 6-10 min                                      |
| Panquecas                                                                    | 6-7                                 | contínua                                      |
| Omoleta                                                                      | 3.-4.                               | contínua                                      |
| Ovos estrelados                                                              | 5-6                                 | 3-6 min.                                      |

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

|                                                                            | Potência de continuação de cozedura | Duração da continuação de cozedura em minutos |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Fritar</b> (fritar continuamente 150-200g por dose, em 1-2 l de óleo**) |                                     |                                               |
| Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango     | 8-9                                 | -                                             |
| Croquetes                                                                  | 7-8                                 | -                                             |
| Almôndegas                                                                 | 7-8                                 | -                                             |
| Carne, p. ex., frango em pedaços                                           | 6-7                                 | -                                             |
| Peixe panado ou em massa de cerveja                                        | 5-6                                 | -                                             |
| Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja                          | 5-6                                 | -                                             |
| Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja         | 4-5                                 | -                                             |

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

## Sistema de sensores de fritura

Quando liga o sistema de sensores de fritura de uma zona de cozinhar, um sensor regula a temperatura da frigideira.

### As vantagens ao fritar

A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Assim poupa energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.

### Notas

- Nunca aqueça gordura sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que a base da frigideira tem o diâmetro adequado.
- Não tape a frigideira. Caso contrário, o sensor não funcionará. Pode, no entanto, utilizar uma rede anti-salpicos, o sensor não deixa de funcionar.
- Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione a potência de fritura **min**.

## Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

### Frigideira especial como acessório original

Também é possível adquirir uma frigideira ideal para fritar com o sistema de sensores de fritura numa loja de electrodomésticos ou em [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda on-line diferem de país para país.

As potências de fritura indicadas a seguir aplicam-se à frigideira especial.

**Nota:** O sistema de sensores de fritura funciona também com outras frigideiras. Comece por testar as frigideiras com potências de fritura baixas e altere a potência, se necessário. Potências de fritura mais elevadas podem fazer com que a frigideira sobreaqueça.

## As potências de fritura

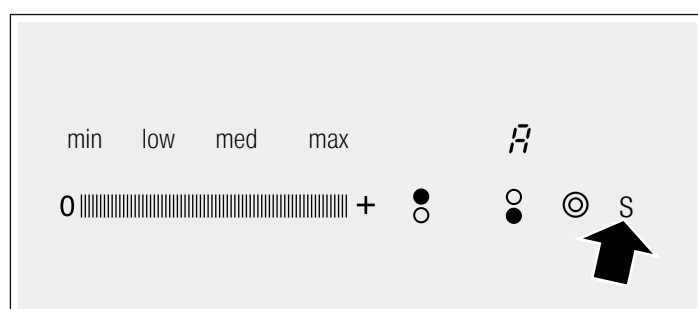
| Potência de fritura | Temperatura     | adequada para                                                                                                    |
|---------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>          | elevada         | por ex., bolos de batata, batatas salteadas e bifes (mal passados)                                               |
| <b>med.</b>         | média - elevada | por ex., peças para fritar finas, tais como escalopes, produtos ultracongelados panados, carne às tiras, legumes |
| <b>low</b>          | baixa - média   | por ex., peças para fritar espessas, tais como bolinhas de carne e salsichas, peixe                              |
| <b>min</b>          | baixa           | p. ex., omeletes, alimentos fritos com manteiga, azeite ou margarina                                             |

## Regular o sistema de sensores de fritura

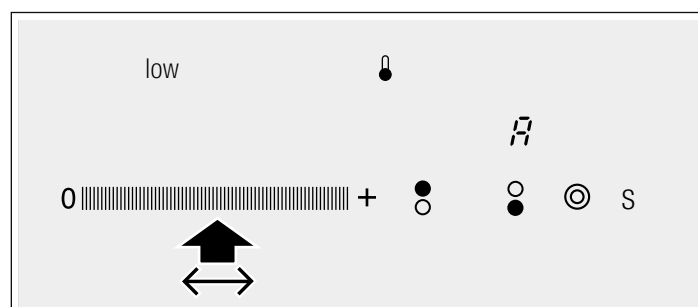
Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar.

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo **S**. O **H** acende-se na indicação. O menu de indicação apresenta as possíveis potências de fritura.



2. Nos 10 segundos seguintes, seleccione a potência de fritura desejada na zona de regulação. O sistema de sensores de fritura está activado. A grande zona de cozinhar de duplo circuito liga-se automaticamente.



O símbolo de temperatura fica aceso até a potência de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo de temperatura apaga-se.

3. Introduza na frigideira a gordura para fritar e, a seguir, os alimentos.  
Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

#### Desligar o sistema de sensores de fritura

Regular para 0 na zona de regulação.

### Tabela de fritura

A tabela indica a potência de fritura adequada para cada prato. O tempo de fritura pode depender do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos.

As potências de fritura indicadas aplicam-se à frigideira especial. Se utilizar outras frigideiras, as potências de fritura poderão variar.

|                                  |                                                              | Potência de fritura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|
| <b>Carne</b>                     | Escalope, simples ou panado                                  | med.                | 6-10 min                                   |
|                                  | Lombo                                                        | med.                | 6-10 min                                   |
|                                  | Costeleta                                                    | low                 | 10-17 min                                  |
|                                  | Cordon bleu                                                  | low                 | 15-20 min                                  |
|                                  | Bifes mal passados (3 cm de espessura)                       | max                 | 6-8 min                                    |
|                                  | Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)           | med.                | 8-12 min                                   |
|                                  | Peito de aves (2 cm de espessura)                            | low                 | 10-20 min                                  |
|                                  | Salsichas cruas ou cozidas                                   | low                 | 8-20 min                                   |
|                                  | Hambúrgueres / almôndegas                                    | low                 | 6-30 min                                   |
|                                  | Leberkäse (massa de carnes frias)                            | min                 | 6-9 min                                    |
|                                  | Carne às tiras, "Gyros"                                      | med.                | 7-12 min                                   |
|                                  | Carne picada                                                 | med.                | 6-10 min                                   |
|                                  | Toucinho                                                     | min                 | 5-8 min                                    |
| <b>Peixe</b>                     | Peixe frito                                                  | low                 | 10-20 min                                  |
|                                  | Filetes de peixe simples ou panados                          | low/med             | 10-20 min                                  |
|                                  | Camarão, gambas                                              | med.                | 4-8 min                                    |
| <b>Pratos de ovos</b>            | Panquecas                                                    | med.                | fritura contínua                           |
|                                  | Omeletes                                                     | min                 | fritura contínua                           |
|                                  | Ovo estrelado                                                | min/med             | 2-6 min                                    |
|                                  | Ovos mexidos                                                 | min                 | 2-4 min                                    |
|                                  | "Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar) | low                 | 10-15 min                                  |
|                                  | Rabanadas                                                    | low                 | fritura contínua                           |
| <b>Batatas</b>                   | Batatas fritas depois de cozidas com pele                    | max                 | 6-12 min                                   |
|                                  | Batatas fritas a partir de batatas cruas*                    | low                 | 15-25 min                                  |
|                                  | Bolinhos de batata                                           | max                 | fritura contínua                           |
|                                  | Batatas caramelizadas                                        | med.                | 10-15 min                                  |
| <b>Legumes</b>                   | Alho/ cebolas                                                | min                 | 2-10 min                                   |
|                                  | Courgettes, beringelas                                       | low                 | 4-12 min                                   |
|                                  | Pimentos, espargos verdes                                    | low                 | 4-15 min                                   |
|                                  | Cogumelos                                                    | med.                | 10-15 min                                  |
|                                  | Legumes caramelizados                                        | med.                | 6-10 min                                   |
| <b>Produtos ultra-congelados</b> | Escalopes                                                    | med.                | 15-20 min                                  |
|                                  | Cordon bleu                                                  | low                 | 10-30 min                                  |
|                                  | Peito de aves                                                | min                 | 10-30 min                                  |
|                                  | "Gyros", "Kebab"                                             | med.                | 10-15 min                                  |
|                                  | Filetes de peixe simples ou panados                          | low                 | 10-20 min                                  |
|                                  | Douradinhos de peixe                                         | med.                | 8-12 min                                   |
|                                  | Batatas fritas                                               | med/max             | 4-6 min                                    |
|                                  | Pratos/legumes na frigideira                                 | min                 | 8-15 min                                   |
|                                  | Crepes primavera                                             | low                 | 10-30 min                                  |
|                                  | Camembert / queijo                                           | low                 | 10-15 min                                  |

\* Introduzir na frigideira fria

|               |                                                                                        | Potência de fritura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|
| <b>Outros</b> | Camembert / queijo                                                                     | low                 | 7-10 min                                   |
|               | Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa preparada para fritar | min                 | 4-6 min                                    |
|               | Croûtons                                                                               | low                 | 6-10 min                                   |
|               | Tostar amêndoas / nozes / pinhões*                                                     | min                 | 3-7 min                                    |

\* Introduzir na frigideira fria

## Programas de fritura

Utilize os programas de fritura exclusivamente com a frigideira especial.

Os programas de fritura permitem-lhe preparar os seguintes pratos:

### Programa de fritar

| Programa de fritar | Prato                                        |
|--------------------|----------------------------------------------|
| P1                 | Escalopes                                    |
| P2                 | Peito de aves, Cordon bleu                   |
| P3                 | Bife mal passado (em sangue)                 |
| P4                 | Bife médio ou bem passado                    |
| P5                 | Peixe                                        |
| P6                 | Pratos / legumes na frigideira, congelados   |
| P7                 | Batatas fritas para o forno, ultracongeladas |
| P8                 | Panquecas                                    |
| P9                 | Omeletes, ovos                               |

### Regular os programas de fritura

Selecione a zona de cozinhar.

1. Toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se . Na indicação de programa acende-se .
2. Nos 10 segundos seguintes, selecione o programa de fritura desejado na área de regulação.  
O programa de fritura está activado.

O símbolo de temperatura fica aceso até a potência de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo de temperatura apaga-se.

Introduza na frigideira a gordura para fritar e, a seguir, os alimentos. Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

### Desligar os programas de fritura

Regular para 0 na zona de regulação.

## Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças pode evitar que crianças liguem a placa de cozinhar.

### Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: toque no símbolo durante aprox. 4 segundos. O símbolo acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: toque no símbolo durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desactivado.

### Segurança automática para crianças

Com esta função, a segurança para crianças é sempre activada automaticamente quando a placa de cozinhar é desligada.

### Ligar e desligar

O procedimento para activação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base.

# Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de dois modos diferentes:

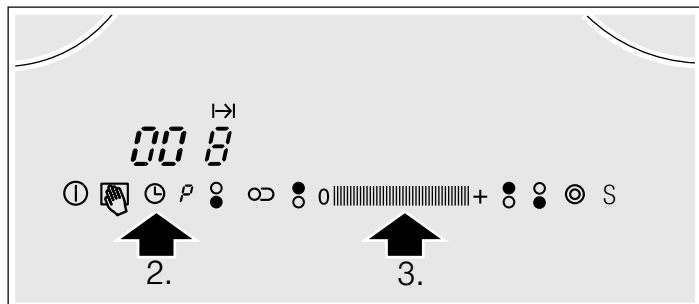
- Para desligar automaticamente uma zona de cozinhar.
- Como despertador de cozinha.

## Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar que deseja utilizar. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.

### Regular o tempo de duração

1. Regular a potência de cozedura
2. Toque no símbolo . A indicação  da zona de cozinhar pretendida acende-se. Na indicação do temporizador acende-se . Para seleccionar outra zona de cozinhar, toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  da zona de cozinhar pretendida se acender.
3. Na zona de regulação, toque na pré-regulação desejada. A pré-regulação possível é da esquerda para a direita 1, 2, 3.... até 10 minutos. Nos 10 segundos seguintes, passe com o dedo as vezes necessárias sobre a área de regulação até atingir o tempo de duração desejado.



O tempo de duração começa a decorrer. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, pode visualizar cada um dos tempos de duração. Para isso, toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  da zona de cozinhar pretendida se acender.

### Regulação automática

Se tocar durante mais tempo na pré-regulação 1 a 5, que se encontra na zona de regulação, o tempo de duração recua automaticamente para um minuto.

Se tocar durante mais tempo na pré-regulação 6 a 10, que se encontra na zona de regulação, o tempo de duração avança automaticamente para 99 minutos.

### Após terminar o tempo

Depois de o tempo de duração chegar ao fim, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro e na indicação acende-se  durante 10 segundos. A indicação  acende-se. Toque no símbolo . As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de se ouvir.

### Corrigir ou anular o tempo de duração

Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  pretendida se acender. Na área de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

### Função do temporizador no sistema de sensores de fritura

Se cozinhar com o sistema de sensores de fritura, o tempo de duração regulado só inicia a contagem decrescente quando for atingida a temperatura para a amplitude seleccionada.

**Nota:** Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

## Temporizador automático

Esta função permite-lhe predefinir um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Cada vez que ligar uma zona de cozinhar, começa a contagem decrescente do tempo de duração predefinido. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.

No capítulo "Regulações base" poderá obter informações sobre como activar o temporizador automático.

**Nota:** Pode alterar o tempo de duração para uma zona de cozinhar ou desactivar o temporizador automático para a zona de cozinhar:

Toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  pretendida se acender. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

## Despertador de cozinha

O despertador de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O despertador é independente de todas as outras regulações.

### Como regular

1. Toque várias vezes no símbolo , até a indicação  do despertador de cozinha acender. Na indicação do temporizador acende-se .
2. Na zona de regulação, regule o tempo desejado.

Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

### Após terminar o tempo

Terminado o tempo, soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . A indicação  do despertador de cozinha acende-se. A indicação desliga-se após 10 segundos.

### Corrigir o tempo

Toque várias vezes no símbolo , até a indicação do despertador de cozinha acender. Regule-o de novo.

## Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante muito tempo e a regulação não for alterada, é activado o limite de tempo automático.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente  e .

Se tocar numa zona de comandos qualquer, a indicação apaga-se. Pode efectuar a regulação de novo.

O limite de tempo é activado em função da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

# Protecção contra anulação accidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se.

Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de protecção de anulação accidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O painel de comandos

fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

**Nota:** O interruptor principal está excluído da protecção de anulação accidental. Assim pode, em qualquer momento, desligar a placa de cozinhar.

## Regulações base

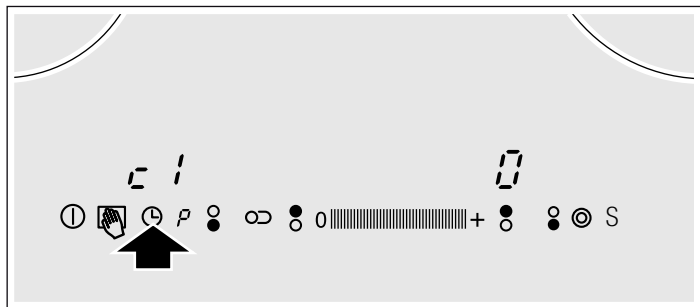
O seu aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

| Indicação                                                                          | Função                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Segurança automática para crianças</b><br> Desligada.*<br> Ligada.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | <b>Sinal sonoro</b><br> Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.<br> Apenas sinal de utilização inadequada activado.<br> Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*                                               |
|    | <b>Temporizador automático</b><br> Desligado.*<br> 99 Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Duração do sinal de fim do temporizador</b><br> 10 segundos.*<br> 30 segundos<br> 1 minuto.                                                                                                                                                                |
|  | <b>Activação dos circuitos de aquecimento</b><br> Desligada.<br> Ligada.<br> Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*                                                                                                                     |
|  | <b>Tempo de selecção da zona de cozinhar</b><br> Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar seleccionada, sem ter de seleccioná-la de novo.*<br> Pode regular a última zona de cozinhar seleccionada durante 10 segundos após a selecção. Decorrido esse tempo, terá de seleccionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação. |
|  | <b>Reposição para a regulação base</b><br> Desligada.<br> Ligada.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| * Regulação base                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Alterar as regulações base

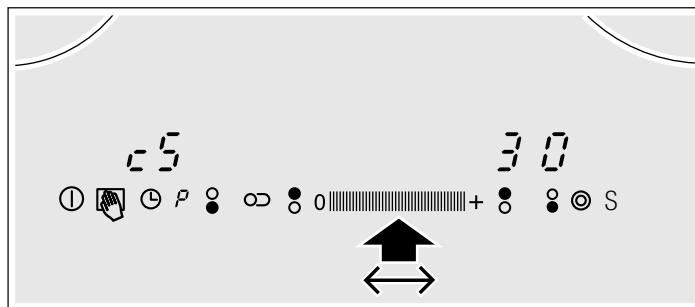
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante 4 segundos.



No visor da esquerda aparece **c 1**, no da direita aparece **0**.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
4. Regule o valor desejado na zona de regulação.



5. Toque no símbolo  durante 4 segundos.  
A regulação está activada.

### Desligar

Para sair da regulação base, desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal e regule novamente.

## Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

### Vitrocerâmica

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos de comida se agarrem à placa de cozinhar.

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;
- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpa-fornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para vidros, disponível no comércio da especialidade. Respeite as indicações do fabricante.

Pode igualmente adquirir um raspador para vidros adequado através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja online.

### Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos esponja novos antes da utilização.
- Não utilize produtos afiados ou abrasivos.
- Não use o raspador.

# Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

| Indicação         | Erro                                                                                       | Medida                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nenhuma           | Existe uma interrupção da corrente eléctrica.                                              | Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.                                                                          |
| <i>E</i> pisca    | A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.                       | Seque a zona de comandos ou retire o objecto.                                                                                                                                                                      |
| <i>E</i> + número | Avaria do sistema electrónico.                                                             | Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, chame o serviço de assistência técnica. |
| <i>F2</i>         | O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respectiva zona de cozinhar. | Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*                                                                                             |
| <i>F4</i>         | O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.                  | Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*                                                                                                        |
| <i>F7</i>         | Sensor de fritura avariado.                                                                | Confirme a mensagem de erro tocando numa das zonas de comandos. Pode cozinhar sem o sistema de sensores de fritura. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.                                                     |
| <i>F8</i>         | A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.                  | Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.                                                                                                                                                                |

\* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o mesmo.

## Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

### Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

**PT** 21 4250 720

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Güvenlik uyarıları</b> .....                     | <b>27</b> |
| Hasar nedenleri .....                               | 28        |
| <b>Çevre koruma</b> .....                           | <b>29</b> |
| Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi ..... | 29        |
| Enerji tasarruf önerileri .....                     | 29        |
| <b>Cihazı tanıyınız</b> .....                       | <b>29</b> |
| Kumanda bölümü .....                                | 29        |
| Ocaklar .....                                       | 30        |
| Kalan ısı göstergesi .....                          | 30        |
| <b>Pişirme bölümünün ayarlanması</b> .....          | <b>30</b> |
| Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması .....     | 30        |
| Ocağın ayarlanması .....                            | 30        |
| Pişirme tablosu .....                               | 31        |
| <b>Kızartma sensörleri</b> .....                    | <b>32</b> |
| Kızartma sensörü için tava .....                    | 32        |
| Kızartma kademeleri .....                           | 32        |
| Sensörlü kızartmanın ayarlanması .....              | 32        |
| Kızartma tabloları .....                            | 33        |
| Kızartma programları .....                          | 34        |
| <b>Çocuk emniyeti</b> .....                         | <b>34</b> |
| Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması .....       | 34        |

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Otomatik çocuk emniyeti .....                   | 34        |
| <b>Saat</b> .....                               | <b>34</b> |
| Bir ocağın otomatik olarak kapanması için ..... | 34        |
| Otomatik zamanlayıcı .....                      | 35        |
| Mutfak alarmı .....                             | 35        |
| <b>Otomatik zaman sınırlaması</b> .....         | <b>35</b> |
| <b>Temizlik koruması</b> .....                  | <b>35</b> |
| <b>Temel ayarlar</b> .....                      | <b>36</b> |
| Temel ayarların değiştirilmesi .....            | 36        |
| <b>Temizleme ve Bakım</b> .....                 | <b>37</b> |
| Cam seramik .....                               | 37        |
| Pişirme bölümü çerçevesi .....                  | 37        |
| <b>Arızanın giderilmesi</b> .....               | <b>37</b> |
| <b>Müşteri hizmetleri</b> .....                 | <b>38</b> |

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyeri kullanmayınız. Bunlar kazalara sebep olabilir.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler

koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.

- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan

### Hasar nedenleri

#### Dikkat!

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer.
- Tencereleri içi boş durumda ateşe koymaktan kaçınınız. Hasar oluşabilir.
- Asla sıcak tencere ve tavaları kumanda bölümünün, gösterge alanının veya çerçevenin üzerine koymayınız. Hasar oluşabilir.

#### Genel bakış

Aşağıda yer alan tabloda en sık meydana gelen hasarları bulabilirsiniz:

| Hasarlar         | Nedeni                                                 | Önlem                                                                            |
|------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Lekeler          | Taşan yemekler                                         | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.                       |
|                  | Uygun olmayan temizlik malzemeleri                     | Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız                      |
| Çizikler         | Tuz, şeker ve kum                                      | Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız |
|                  | Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer | Kabınızı kontrol edin.                                                           |
| Renk değişimleri | Uygun olmayan temizlik malzemeleri                     | Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız                      |
|                  | Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)                   | Tencereleri ve tavaları kaydırırken kaldırın.                                    |
| Kabuklanma       | Şeker, şeker oranı yüksek yemekler                     | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.                       |

eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

- Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu pişirme bölümü için uygun değildir.

# Çevre koruma

## Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

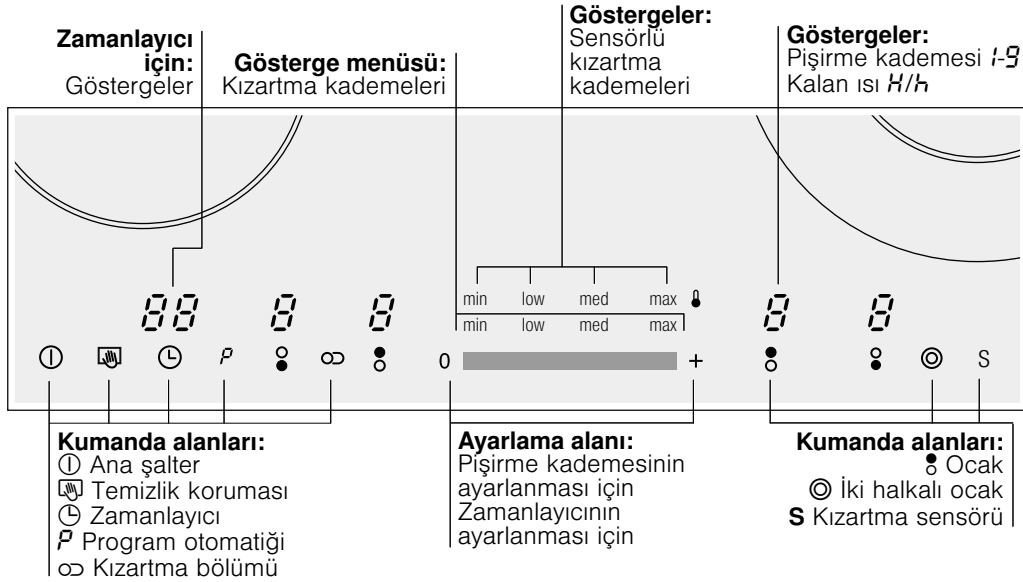
## Enerji tasarruf önerileri

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde dört kat daha fazla enerji harcanır. Cam bir kapak sayesinde kapağı kaldırmadan içini görebilirsiniz.
- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocağa özellikle çok küçük tencereler koymak enerji kaybına neden olur. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Az dolu, büyük tencereler daha fazla enerji tüketir.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Pişirme bölümünde kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

## Cihazı tanıyınız

Bu kullanma kılavuzu, farklı pişirme bölümleri için geçerlidir. Sayfa 2'de ölçü bilgilerinin yer aldığı tip şemasını bulacaksınız.

## Kumanda bölümü



### Kumanda alanları

Bir sembole dokunduğunuz zaman, ilgili fonksiyon devreye sokulur.

### Bilgiler

- Aynı anda birkaç alana dokunduğunuzda ayarlar değişmez. Taşan yemekleri ayar alanından kolayca temizleyebilirsiniz.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem, ünitelerin çalışmasını etkiler.

## Ocaklar

| Ocak                                                                        | Devreye alınması ve devreden çıkarılması |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| ○ Tek halkalı ocak                                                          |                                          |
| ⊙ İki halkalı ocak                                                          | ⊙ sembolüne dokununuz                    |
| ∞ Kızartma bölümü                                                           | ∞ sembolüne dokununuz                    |
| Ocağın devreye sokulması: İlgili gösterge yanar.                            |                                          |
| Ocağın devreye sokulması: En son ayarlanan büyüklük otomatik olarak seçilir |                                          |

### Kalan ısı göstergesi

Pişirme bölümünde her ocak için iki kademeli kalan ısı göstergesi bulunur.

Göstergede **H** görünüyorsa, ocak hala sıcak demektir. Bu durumda örn. küçük bir yemeği sıcak tutabilir veya kuvertür

eritebilirsiniz. Ocak biraz daha soğuduğunda, gösterge **h** moduna geçer. Ocak yeteri kadar soğuduğunda ise gösterge söner.

## Pişirme bölümünün ayarlanması

Bu bölümde, ocağı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemekler için pişirme kademelerini ve pişme sürelerini bulabilirsiniz.

### Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Devreye sokulması: ① sembolüne dokununuz. Sinyal sesi duyulur. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

Kapatılması: ① sembolüne, ana şalter üzerindeki gösterge sönene kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapatılır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

**Bilgi:** Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.

### Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu ara kademe bir nokta ile işaretlenmiştir.

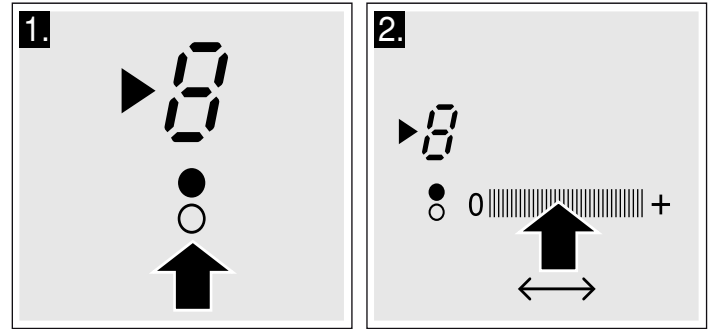
### Pişirme kademesinin ayarlanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

1. Ocağı seçmek için, sembole **⊙** dokununuz.

Pişirme kademesi göstergesinde **▶** ve ocak seçimi için **▶** sembolü yanar.

2. İstenilen pişirme kademesi, pişirme kademesi göstergesinde görünene kadar ayar alanı üzerinden belirir.



### Pişirme kademesinin değiştirilmesi:

Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirmeye devam etme kademesine ayarlayınız.

### Ocağın kapatılması:

Ocağı seçiniz ve ayar alanını 0 konumuna getiriniz.

### Bilgiler

- Ocağın seçilmesi durumunda, **▶** sembolü yanar. Hemen yeni ayar yapabilirsiniz.
- Ocak ayarı, ısıtmanın açılması ve kapanmasıyla düzenlenir. En yüksek performansta dahi ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.

## Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

Piştirme süreleri ve piştirme kademeleri besinlerin türüne, ağırlığına ve kalitesine bağlıdır. Bu nedenle, tablodaki değerler gerçek değerlerden farklı olabilir.

Özlü yemeklerin ısıtılması sırasında bunları düzenli olarak karıştırınız.

Kaynatma işlemi için piştirme kademesi 9'u kullanın.

|                                                                                    | Piştirmeye devam kademesi | Dakika olarak piştirme devamı süresi |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| <b>Eritme</b>                                                                      |                           |                                      |
| Çikolata, kuvertür, tereyağı, bal                                                  | 1-2                       | -                                    |
| Jelatin                                                                            | 1-2                       | -                                    |
| <b>Isıtma ve sıcak tutma</b>                                                       |                           |                                      |
| Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü                                              | 1-2                       | -                                    |
| Süt**                                                                              | 1.-2.                     | -                                    |
| Sosisleri suda ısıtınız**                                                          | 3-4                       | -                                    |
| <b>Buz çözme ve ısıtma</b>                                                         |                           |                                      |
| Dondurulmuş ıspanak                                                                | 2.-3.                     | 20-30 dak.                           |
| Dondurulmuş gulaş                                                                  | 2.-3.                     | 10-15 dak.                           |
| <b>Haşlama, kısık ateşte piştirme</b>                                              |                           |                                      |
| Et köftesi, köfte                                                                  | 4.-5.                     | 20-30 dak.                           |
| Balık                                                                              | 4-5*                      | 10-15 dak.                           |
| Beyaz soslar, örneğin beşamel sos                                                  | 1-2                       | 3-6 dak.                             |
| Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollondaise sosu                          | 3-4                       | 8-12 dak.                            |
| <b>Piştirme, buharda piştirme, soteleme</b>                                        |                           |                                      |
| Pirinç (iki katı su miktarı ile)                                                   | 2-3                       | 15-30 dak.                           |
| Pirinç lapası                                                                      | 1.-2.                     | 25-35 dak.                           |
| Kabuğu ile haşlanmış patates                                                       | 4-5                       | 25-30 dak.                           |
| Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates                                                   | 4-5                       | 15-25 dak.                           |
| Hamur işleri, makarna                                                              | 6-7*                      | 6-10 dak.                            |
| Sebze yemeği, çorbalar                                                             | 3.-4.                     | 15-60 dak.                           |
| Sebze                                                                              | 2.-3.                     | 10-20 dak.                           |
| Sebze, dondurulmuş                                                                 | 3.-4.                     | 10-20 dak.                           |
| Düdüklü tencerede piştirme                                                         | 4-5                       | -                                    |
| <b>Buğulama</b>                                                                    |                           |                                      |
| Sarma                                                                              | 4-5                       | 50-60 dak.                           |
| Buğulayıp kızartma                                                                 | 4-5                       | 60-100 dak.                          |
| Gulaş                                                                              | 2.-3.                     | 50-60 dak.                           |
| <b>Kızartma**</b>                                                                  |                           |                                      |
| Şnitzel, sade veya panelenmiş                                                      | 6-7                       | 6-10 dak.                            |
| Şnitzel, dondurulmuş                                                               | 6-7                       | 8-12 dak.                            |
| Pirzola, sade veya panelenmiş                                                      | 6-7                       | 8-12 dak.                            |
| Biftek (3 cm kalınlıkta)                                                           | 7-8                       | 8-12 dak.                            |
| Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)                                                    | 5-6                       | 10-20 dak.                           |
| Tavuk göğsü, dondurulmuş                                                           | 5-6                       | 10-30 dak.                           |
| Balık ve balık filetosu, sade                                                      | 5-6                       | 8-20 dak.                            |
| Balık ve balık filetosu, panelenmiş                                                | 6-7                       | 8-20 dak.                            |
| Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları | 6-7                       | 8-12 dak.                            |
| Karides ve deniz tekesi                                                            | 7-8                       | 4-10 dak.                            |
| Tava yemeği, dondurulmuş                                                           | 6-7                       | 6-10 dak.                            |
| Krep                                                                               | 6-7                       | Aralıksız                            |
| Omlet                                                                              | 3.-4.                     | Aralıksız                            |
| Sahanda yumurta                                                                    | 5-6                       | 3-6 dak.                             |

\* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

|                                                                                                           | Pişirmeye devam kademesi | Dakika olarak pişirme devamı süresi |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| <b>Fritözde kızartma</b> (Her porsiyon için 150-200g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**) | 8-9                      | -                                   |
| Derin dondurulan ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget                                        | 7-8                      | -                                   |
| Kroket                                                                                                    | 7-8                      | -                                   |
| Köfte                                                                                                     | 6-7                      | -                                   |
| Et, örneğin tavuk parçaları                                                                               | 5-6                      | -                                   |
| Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda                                                                     | 5-6                      | -                                   |
| Sebze, mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda                                                             | 4-5                      | -                                   |
| Küçük kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve                                         |                          |                                     |

\* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz  
\*\* Kapaksız

## Kızartma sensörleri

Eğer ocağı sensörlü kızartma sistemi ile çalıştırırsanız tavanın sıcaklık sensörü de ona göre düzenlenir.

### Kızartmada avantajınız

Ocak sadece, eğer gerekli ise ısıtır. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Sıvı ve katı yağlar fazla ısıtılmaz.

### Bilgiler

- Katı yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Tavayı ortalayarak ocağın üzerine yerleştiriniz. Tava tabanının ocak için doğru çapta olmasına dikkat ediniz.
- Tavayı kapakla kapatmayınız. Bu durumda regülatör çalışmaz. Süzgeçli sıçratma koruması kullanırsanız, regülatör çalışır.
- Kızartma için sadece uygun katı yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, zeytin yağı veya domuz eritme yağı için kızartma kademesi **dak** seçiniz.

## Kızartma sensörü için tava

### Özel aksesuar olarak sistem tavası

Sensörlü kızartma sistemi ile kızartmaya optimal derecede uygun olan tavayı yetkili satıcıdan veya [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)'dan satın alabilirsiniz: **HZ390230**

Mevcut olma durumu ve Online sipariş olanağı uluslararası düzeyde farklılık gösterir.

Bağlantıda verilmiş kızartma kademeleri, sistem tavasına göre uyarlanmıştır.

**Bilgi:** Sensörlü kızartma mevcut olan tavalarla da çalışır. Tavaları ilk önce düşük kızartma kademesinde deneyiniz ve eğer gerekirse kızartma kademesini değiştiriniz. Yüksek kızartma kademesinde tava aşırı ısınabilir.

## Kızartma kademeleri

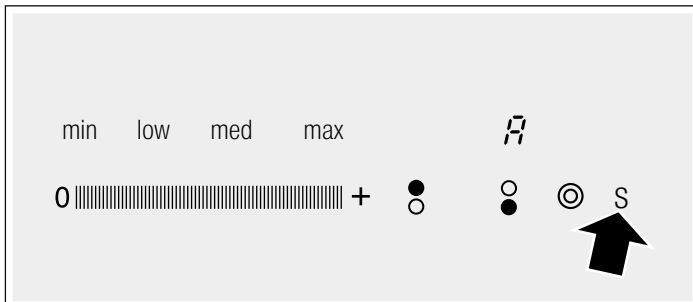
| Kızartma kademesi | Isı           | Şunun için uygundur                                                                                 |
|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>        | yüksek        | Örn. rendelenmiş patates kızartması, patates kızartması ve az pişmiş biftek                         |
| <b>med</b>        | orta - yüksek | Örn. şnitzel gibi ince pişirilecek yiyecekler, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler, kuşbaşı, sebze |
| <b>low</b>        | düşük - orta  | Örn. köfte gibi kalın pişirilecek yiyecekler ve sosis, balık                                        |
| <b>min</b>        | düşük         | Örn. zeytin yağı, tereyağı veya margarinle kızartılmış omletler                                     |

## Sensörlü kızartmanın ayarlanması

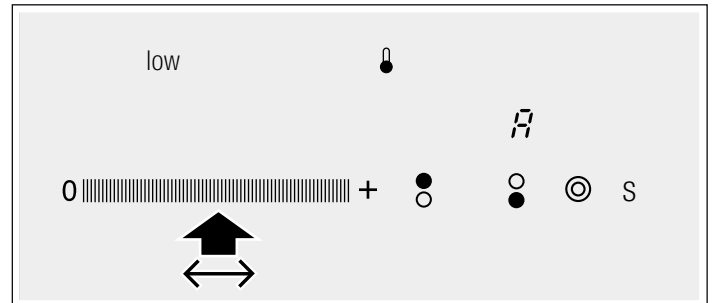
Tablodan uygun kızartma kademesini seçiniz. Tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

- 1.** **S** sembolüne dokununuz. Göstergede **A** yanar. Gösterge menüsünde uygun olan kızartma kademesi görünür.



- 2.** Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen kızartma kademesini seçiniz. Kızartma sensörü aktif durumdadır. Büyük çift halkalı ocak otomatik olarak açılmıştır.



Kızartma ısısına ulaşılan kadar, sıcaklık sembolü yanar. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur. Sıcaklık sembolü söner.

3. Kızartma yağını, ardından yiyeceği tavaya koyunuz.  
Yanmaması için bildiğiniz şekilde çeviriniz.

### Kızartma sensörünü kapatınız

Ayar alanında 0'ı seçiniz.

## Kızartma tabloları

Tablo, hangi yemek için hangi kızartma kademesinin uygun olduğunu gösterir. Kızartma süresi, gıdanın türü, ağırlığı, kalınlığı ve kalitesine göre farklılık gösterebilir.

Verilmiş kızartma kademesi, sistem tavaasına göre ayarlanmalıdır. Diğer tavalarda kızartma kademeleri farklı olabilir.

|                           |                                                      | Kızartma kademesi | Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi |
|---------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------|
| Et                        | Şnitzel, sade veya panelenmiş                        | med               | 6-10 dak.                                    |
|                           | Fileto                                               | med               | 6-10 dak.                                    |
|                           | Pirzola                                              | low               | 10-17 dak.                                   |
|                           | Cordon bleu                                          | low               | 15-20 dak.                                   |
|                           | Az pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)                 | max               | 6-8 dak.                                     |
|                           | Orta veya çok pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)      | med               | 8-12 dak.                                    |
|                           | Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)                      | low               | 10-20 dak.                                   |
|                           | Haşlanmış veya çiğ sosis                             | low               | 8-20 dak.                                    |
|                           | Hamburger / Köfte                                    | low               | 6-30 dak.                                    |
|                           | Ciğer payesi                                         | dak.              | 6-9 dak.                                     |
|                           | Kuşbaşı, Gyros                                       | med               | 7-12 dak.                                    |
|                           | Kıyma                                                | med               | 6-10 dak.                                    |
|                           | Domuz pastırması                                     | min               | 5-8 dak.                                     |
| Balık                     | Balık, kızartılmış                                   | low               | 10-20 dak.                                   |
|                           | Balık filetosu, doğal veya panelenmiş                | low/med           | 10-20 dak.                                   |
|                           | Karides, deniz tekesi                                | med               | 4-8 dak.                                     |
| Yumurtalı yemekler        | Krep                                                 | med               | pişene kadar bekleyin                        |
|                           | Omletler                                             | min               | pişene kadar bekleyin                        |
|                           | Sahanda yumurta                                      | min/med           | 2-6 dak.                                     |
|                           | Çırpılmış yumurta                                    | min               | 2-4 dak.                                     |
|                           | Kaiserschmarrn (İmparator yemeği)                    | low               | 10-15 dak.                                   |
|                           | Yumurtalı ekmek / French Toast                       | low               | pişene kadar bekleyin                        |
| Patates                   | Kabuğu ile haşlanmış patatesten patates kızartmaları | max               | 6-12 dak.                                    |
|                           | Çiğ patatesten patates kızartmaları*                 | low               | 15-25 dak.                                   |
|                           | Rendelenmiş patates kızartması                       | max               | pişene kadar bekleyin                        |
|                           | Karamelli patates                                    | med               | 10-15 dak.                                   |
| Sebze                     | Sarımsak / Soğan                                     | min               | 2-10 dak.                                    |
|                           | Kabak, patlıcan                                      | low               | 4-12 dak.                                    |
|                           | Biber, yeşil kuşkonmaz                               | low               | 4-15 dak.                                    |
|                           | Mantar                                               | med               | 10-15 dak.                                   |
|                           | Karamelli sebze                                      | med               | 6-10 dak.                                    |
| Derin dondurulmuş ürünler | Şnitzel                                              | med               | 15-20 dak.                                   |
|                           | Cordon bleu                                          | low               | 10-30 dak.                                   |
|                           | Tavuk göğsü                                          | dak.              | 10-30 dak.                                   |
|                           | Gyros, Kebap                                         | med               | 10-15 dak.                                   |
|                           | Balık filetosu, doğal veya panelenmiş                | low               | 10-20 dak.                                   |
|                           | Paneli balık çubukları                               | med               | 8-12 dak.                                    |
|                           | Patates kızartması                                   | med/max           | 4-6 dak.                                     |
|                           | Kızartmalar / Sebze tava                             | dak.              | 8-15 dak.                                    |
|                           | Çin böreği                                           | low               | 10-30 dak.                                   |
|                           | Kamembert krem peyniri / peynir                      | low               | 10-15 dak.                                   |
| Diğer gıdalar             | Kamembert krem peyniri / peynir                      | low               | 7-10 dak.                                    |
|                           | Tavada makarna gibi su eklenen hazır kuru yemekler   | min               | 4-6 dak.                                     |
|                           | Croûtons                                             | low               | 6-10 dak.                                    |
|                           | Badem / fıstık / çam fıstığı kavurma*                | min               | 3-7 dak.                                     |

\* Soğuk tavaya koyunuz

## Kızartma programları

Kızartma programını sadece sistem tavaşı ile kullanınız.

Kızartma programı ile aşağıdaki yemekleri hazırlayabilirsiniz:

| Kızartma prog-ramı | Yemek                                   |
|--------------------|-----------------------------------------|
| P1                 | Şnitzel                                 |
| P2                 | Tavuk göğsü, Cordon bleu                |
| P3                 | Az pişmiş biftek (kanlı)                |
| P4                 | Orta veya çok pişmiş biftek             |
| P5                 | Balık                                   |
| P6                 | Kızartmalar / Sebze tava, dondurulmuş   |
| P7                 | Fırın – patates kızartması, dondurulmuş |
| P8                 | Krep                                    |
| P9                 | Omletler, yumurta                       |

### Kızartma programının ayarlanması

Ocağı seçiniz.

1. Sembol **P** dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde **P** yanar. Program göstergesinde **P** yanar.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen kızartma programını seçiniz. Kızartma programı açılır.

Kızartma ısısına ulaşılan kadar, sıcaklık sembolü yanar. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur. Sıcaklık sembolü söner.

Kızartma yağını, ardından yiyeceği tavaya koyunuz. Yanmaması için bildiğiniz şekilde çeviriniz.

### Kızartma programının kapatılması

Ayar alanında 0'ı seçiniz.

## Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

### Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

Devreye sokma: **🔒** sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. **🔒** sembolü 10 saniye boyunca yanar. Pişirme bölümü kilitli.

Devre dışı bırakma: **🔒** sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. Kilit kaldırılır.

### Otomatik çocuk emniyeti

Pişirme bölümünü kapatırsanız, bu fonksiyon ile çocuk emniyeti daima otomatik olarak aktif hale geçer.

### Açılması ve kapanması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

## Saat

Saat 2 farklı türde kullanılabilir:

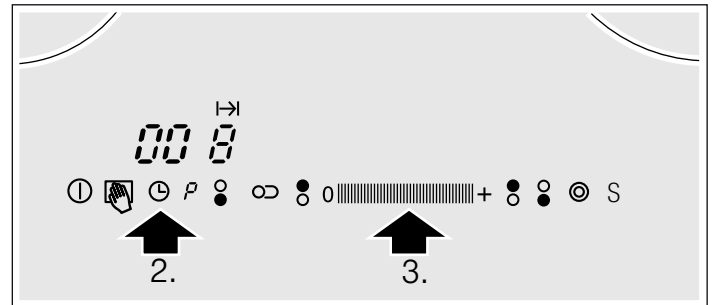
- Bir ocak otomatik olarak kapanmalıdır.
- Mutfak alarmı olarak.

### Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

İstenen ocak için bir süre giriniz. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.

### Sürenin ayarlanması

1. Pişirme kademesinin ayarlanması
2. **🕒** sembolüne dokununuz. İstenen ocak **1→** göstergesi yanar. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar. Seçim için diğer ocak **🕒** sembolüne, istenen ocak göstergesi **1→** yanana kadar basılı tutunuz.
3. Ayar alanında istenilen ön ayara dokununuz. Olası ön ayar soldan sağa 1, 2, 3..... 10 dakikaya kadardır. İstenen süreye ulaşmak için 10 saniye içinde ayar alanında gereken sıklıkta kaydırma yapılmalıdır.



Süre başladı. Birden fazla ocak için bir süre ayarladıysanız, her sürenin gösterilmesini sağlayabilirsiniz. Bunun için **🕒** sembolüne, istenen ocak göstergesi **1→** parlak yanana kadar gereken sıklıkta basınız.

### Otomatik ayar

Ön ayara, ayar alanında 1'den 5'e kadar uzun süreli dokununuz, süre otomatik olarak bir dakika geriye sayacaktır.

Ön ayara, ayar alanında 6'dan 10'a kadar uzun süreli dokununuz, süre otomatik olarak 99 dakika ileri sayacaktır.

### Süre dolduğunda

Süre bitiminden sonra ocak kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede 10 saniye boyunca  yanar. Gösterge  parlak yanar.  sembolüne dokununuz. Göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

### Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

 sembolüne, istenen  göstergesi parlak yanana kadar gereken sıklıkta basınız. Ayarlama bölgesinde süreyi değiştiriniz veya  değerine ayarlayınız.

### Kızartma sensöründe zamanlayıcı fonksiyonu

Kızartma sensörü ile kızartma yapmanız durumunda, ayarlanan süre ancak seçili alan ısısına ulaşıldığı zaman başlatılır.

**Bilgi:** 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

### Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile bütün ocaklar için bir süre seçebilirsiniz. Ocağın her birinin açılmasından sonra seçilen süre işlemeye başlar. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

**Bilgi:** Bir ocak için süreyi değiştirebilir veya ocak için otomatik zamanlayıcıyı kapatabilirsiniz:

 sembolüne, istenen  göstergesi parlak yanana kadar gereken sıklıkta basınız. Ayarlama bölgesinde süreyi değiştiriniz veya  değerine ayarlayınız.

### Mutfak alarmı

Mutfak alarmı ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Tüm diğer ayarlardan bağımsızdır.

#### Şu şekilde ayarlanır:

1.  sembolüne, mutfak alarmı için  göstergesi yanana kadar gereken sıklıkta basınız. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.

2. Ayar alanında istenilen zamanı giriniz.

Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

### Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar. Mutfak alarmı için  göstergesi parlak yanar. 10 saniye sonra gösterge kapanır.

### Zamanın düzeltilmesi

 sembolüne, mutfak alarmı için  göstergesi parlak yanana kadar gereken sıklıkta basınız. Tekrar ayarlayınız.

## Otomatik zaman sınırlaması

Bir ocak uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik süre sınırlaması fonksiyonu devreye girer.

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde değişmeli olarak  ve  yanar.

Herhangi bir kumanda alanına dokunduğunuzda, gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Zaman sınırlama fonksiyonunun ne zaman devreye gireceği, ayarlanmış olan pişirme kademesine (1 - 10 saat) bağlıdır.

## Temizlik koruması

Kumanda bölümünü temizlerken pişirme bölümü açılabilirken, ayarları değiştirebilirsiniz.

Bunu önlemek için pişirme bölümünüzde bir temizlik koruma fonksiyonu vardır.  sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü temizleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Ana şalter, temizlik koruma fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Pişirme bölümünü her zaman kapatabilirsiniz.

# Temel ayarlar

Cihazınız çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.

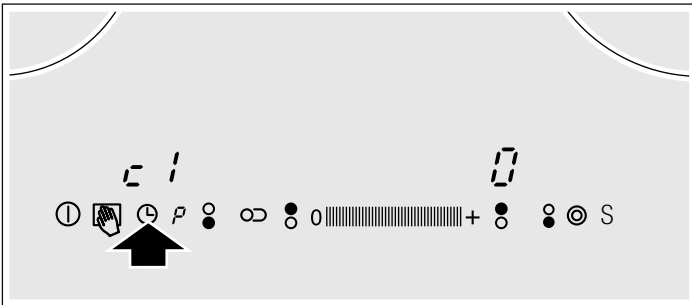
| Gösterge | Fonksiyon                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | <b>Otomatik çocuk emniyeti</b><br>Devre dışı bırakılmış.*<br>Devreye sokulmuş.                                                                                                                                                                                |
|          | <b>Sinyal sesi</b><br>Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış.<br>Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.<br>Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*                                                        |
|          | <b>Otomatik zamanlayıcı</b><br>Devre dışı bırakılmış.*<br>Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre.                                                                                                                                           |
|          | <b>Zamanlayıcı sonu sinyal süresi</b><br>10 saniye.*<br>30 saniye<br>1 dakika.                                                                                                                                                                                |
|          | <b>Isıtma devrelerinin devreye sokulması</b><br>Devre dışı bırakılmış.<br>Devreye sokulmuş.<br>Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.*                                                                                                            |
|          | <b>Ocak seçim süresi</b><br>Sınırlanmamış: En son seçilen ocağı her zaman yeniden seçime gerek olmadan ayarlayabilirsiniz.*<br>En son seçilen ocağı, seçimden 10 saniye sonra ayarlayabilirsiniz, daha sonra ayar işleminden önce ocağı yeniden seçmelisiniz. |
|          | <b>Temel ayarlara geri dönüşü</b><br>Devre dışı bırakılmış.<br>Devreye sokulmuş.                                                                                                                                                                              |

\* Temel ayar

## Temel ayarların değiştirilmesi

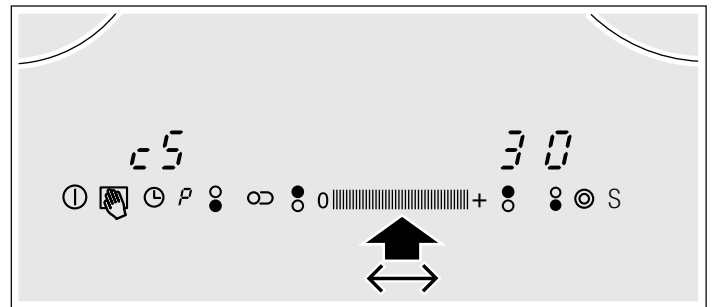
Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

1. Pişirme bölümünü açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde sembolüne 4 saniye boyunca basılı tutunuz.



Sol ekranda , sağ ekranda görünür.

3. Sol ekranda istediğiniz gösterge görünene kadar gereken sıklıkta sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istenilen değeri giriniz.



5. sembolüne 4 saniye boyunca basınız.

Ayar aktif durumdadır.

### Kapatılması

Temel ayardan çıkmak için pişirme bölümünü ana şalterden kapatınız ve tekrar ayarlayınız.

# Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur.

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

## Cam seramik

Pişirme bölümünü yemek pişirdikten sonra, gereken sıklıkta temizleyiniz. Bu sayede yemek artıkları yanarak iyice yapışmayacaktır.

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız. Ambalajdaki temizlik bilgilerini dikkate alınız.

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici

- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke sökücü gibi agresif temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Güçlü kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üreticiye ilişkin uyarılara dikkat ediniz.

Uygun bir cam kazıyıcıyı müşteri hizmetlerinden veya e-Mağazamızdan da temin edebilirsiniz.

## Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece deterjanlı su kullanınız.
- Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- Keskin veya aşındırıcı malzeme kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

# Arızanın giderilmesi

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

| Gösterge        | Hata                                                             | Önlem                                                                                                                                                                           |
|-----------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hiçbiri         | Elektrik beslemesi kesildi.                                      | Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazlar yardımıyla bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.                                                 |
| $E$ yanıp söner | Kumanda alanı nemlidir ya da üzerinde bir cisim bulunmaktadır.   | Kumanda alanını kurulayınız veya cismi kaldırınız.                                                                                                                              |
| $E$ + sayı      | Elektronik sorun.                                                | Cihazı bina sigortasından veya sigorta kutusundaki koruyucu şalterden kapatınız ve 30 saniye sonra tekrar açınız. Hata mesajı tekrar görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız. |
| $F2$            | Elektronik kısım aşırı ısındı ve ilgili ocağı kapattı.           | Elektronik kısım yeterince soğuyuncaya kadar bekleyiniz. Daha sonra ocağın kumanda alanına dokununuz.*                                                                          |
| $F4$            | Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme yerleri kapatıldı. | Elektronik kısım yeterince soğuyuncaya kadar bekleyiniz. Daha sonra herhangi bir kumanda alanına dokununuz.*                                                                    |
| $F7$            | Kızartma sensörü bozuk.                                          | Kumanda alanına dokunarak hata mesajlarını devreden çıkarabilirsiniz. Sensörlü kızartma sistemini kullanmadan yemeğinizi pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini çağırınız.      |
| $F8$            | Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır. | Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.                                                                                                                                               |

\* Kumanda bölümünün yanına veya üzerine sıcak tencere koymayınız

# Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

## E numarası ve FD numarası:

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

## Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

## Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - **Sözleşmeden dönme**
  - **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Υποδείξεις ασφαλείας.....</b>                                    | <b>39</b> |
| Αιτίες των ζημιών .....                                             | 41        |
| <b>Προστασία περιβάλλοντος .....</b>                                | <b>41</b> |
| Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος ..... | 41        |
| Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας .....                      | 41        |
| <b>Για να γνωρίσετε τη συσκευή.....</b>                             | <b>42</b> |
| Το πεδίο χειρισμού .....                                            | 42        |
| Οι εστίες μαγειρέματος .....                                        | 42        |
| Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας .....                                  | 42        |
| <b>Ρύθμιση της βάσης εστιών.....</b>                                | <b>43</b> |
| Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....               | 43        |
| Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος .....                               | 43        |
| Πίνακας μαγειρέματος .....                                          | 43        |
| <b>Αισθητήρες ψησίματος.....</b>                                    | <b>45</b> |
| Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος .....                | 45        |
| Οι βαθμίδες ψησίματος .....                                         | 45        |
| Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος.....                  | 45        |
| Πίνακας ψησίματος .....                                             | 46        |
| Προγράμματα ψησίματος .....                                         | 47        |
| <b>Ασφάλεια παιδιών.....</b>                                        | <b>47</b> |
| Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφαλείας παιδιών .....         | 47        |

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Αυτόματη ασφάλεια παιδιών .....                                | 47        |
| <b>Χρονοδιακόπτης .....</b>                                    | <b>47</b> |
| Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα .... | 47        |
| Αυτόματος χρονοδιακόπτης.....                                  | 48        |
| Ρολόι συναγερμού κουζίνας.....                                 | 48        |
| <b>Αυτόματος περιορισμός χρόνου .....</b>                      | <b>48</b> |
| <b>Προστασία σκουπίσματος .....</b>                            | <b>48</b> |
| <b>Βασικές ρυθμίσεις.....</b>                                  | <b>49</b> |
| Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων .....                             | 49        |
| <b>Καθαρισμός και φροντίδα.....</b>                            | <b>50</b> |
| Υαλοκεραμική πλάκα .....                                       | 50        |
| Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....                           | 50        |
| <b>Άρση βλάβης .....</b>                                       | <b>50</b> |
| <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.....</b>             | <b>51</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**

## ⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

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.

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην 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.

## **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.

## **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. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην 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.

## **Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασαρών 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 αλουμινόχαρτο 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        |
| Γρατσουνιές           | Αλάτι, ζάχαρη και άμμος                                                                | Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας |
|                       | Οι τραχείς πάτοι κατασαρών 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

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.

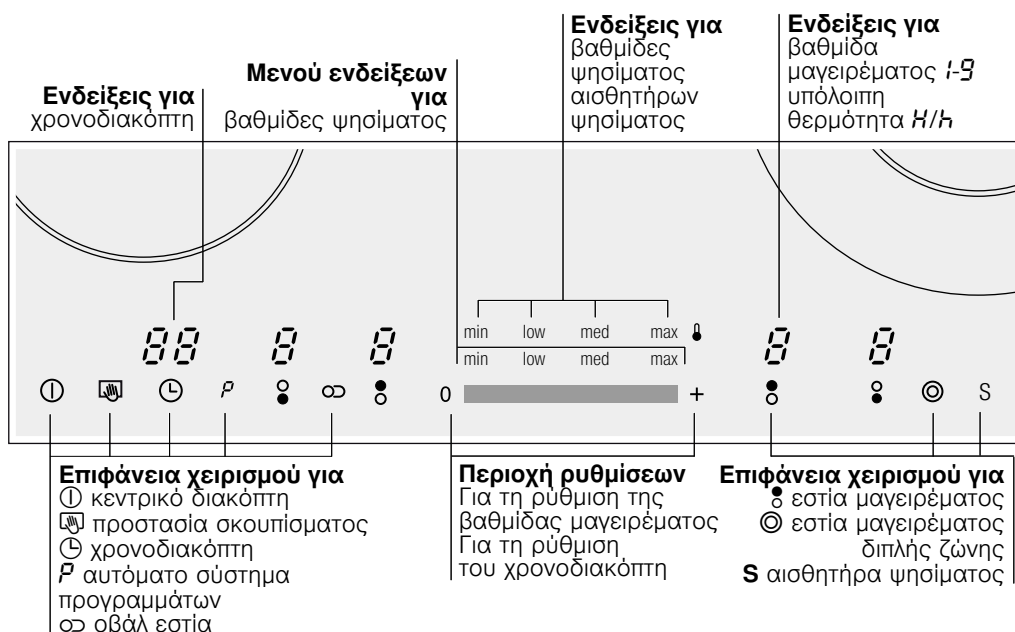
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές 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.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

# Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

## Το πεδίο χειρισμού



### Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

### Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να ακουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

## Οι εστίες μαγειρέματος

| Εστία μαγειρέματος                                                                        | Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| ○ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης                                                           |                                          |
| ◎ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης                                                         | Ακουμπήστε το σύμβολο ◎                  |
| ∞ Οβάλ εστία                                                                              | Ακουμπήστε το σύμβολο ∞                  |
| Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει.               |                                          |
| Ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Το τελευταίο ρυθμισμένο μέγεθος επιλέγεται αυτόματα |                                          |

## 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.

# Ρύθμιση της βάσης εστιών

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 ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη. Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

**Υπόδειξη:** Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.

## Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

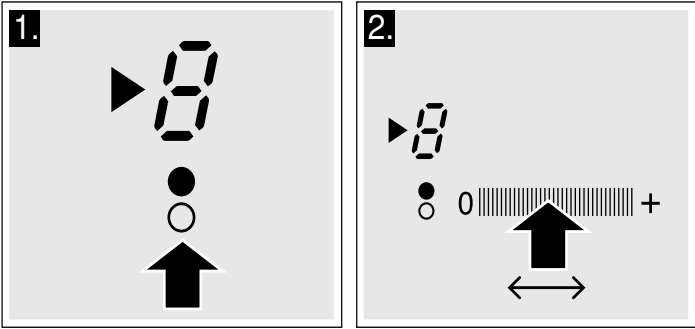
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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 ②, για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος.  
Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ③ και το σύμβολο ► για την επιλογή των εστιών μαγειρέματος.
2. Περάστε απαλά πάνω από την περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος.



## Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

## Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε την στο 0 στην περιοχή ρυθμίσεων.

## Υποδείξεις

- Όταν η εστία μαγειρέματος είναι επιλεγμένη, ανάβει το σύμβολο ►. Μπορείτε να ρυθμίσετε αμέσως.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

## 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 μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Κατά το ζέσταμα παχύρρευστων φαγητών ανακατεύετε τακτικά. Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

|                                                                                    | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Λιώσιμο</b>                                                                     |                                    |                                              |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα, βούτυρο, μέλι                                               | 1-2                                | -                                            |
| Ζελατίνα                                                                           | 1-2                                | -                                            |
| <b>Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού</b>                                    |                                    |                                              |
| Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)                                                  | 1-2                                | -                                            |
| Γάλα**                                                                             | 1.-2.                              | -                                            |
| Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**                                                      | 3-4                                | -                                            |
| <b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>                                                        |                                    |                                              |
| Σπανάκι κατεψυγμένο                                                                | 2.-3.                              | 20-30 λεπτά                                  |
| Γκούλας κατεψυγμένο                                                                | 2.-3.                              | 10-15 λεπτά                                  |
| <b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο</b>                                            |                                    |                                              |
| Γιουβαρλάκια, κεφτέδες                                                             | 4.-5.                              | 20-30 λεπτά                                  |
| Ψάρι                                                                               | 4-5*                               | 10-15 λεπτά                                  |
| Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ                                               | 1-2                                | 3-6 λεπτά                                    |
| Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise) | 3-4                                | 8-12 λεπτά                                   |

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

|                                                                                                            | Βαθμίδα συνέχισης<br>του μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης<br>του μαγειρέματος σε<br>λεπτά |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα</b>                                                             |                                       |                                                    |
| Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)                                                                          | 2-3                                   | 15-30 λεπτά                                        |
| Ρυζόγαλο                                                                                                   | 1.-2.                                 | 25-35 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                                         |
| Τουρλού, σούπες                                                                                            | 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**</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                                         |
| Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)                                                                             | 5-6                                   | 10-20 λεπτά                                        |
| Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο                                                                             | 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                                         |
| Γαριδάκια και γαρίδες                                                                                      | 7-8                                   | 4-10 λεπτά                                         |
| Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα                                                                                | 6-7                                   | 6-10 λεπτά                                         |
| Κρέπες                                                                                                     | 6-7                                   | συνεχόμενα                                         |
| Ομελέτα                                                                                                    | 3.-4.                                 | συνεχόμενα                                         |
| Αβγά μάτια                                                                                                 | 5-6                                   | 3-6 λεπτά                                          |
| <b>Τηγάνισμα στη φριτέζα</b> (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**) |                                       |                                                    |
| Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου                                           | 8-9                                   | -                                                  |
| Κροκέτες                                                                                                   | 7-8                                   | -                                                  |
| Κεφτεδάκια                                                                                                 | 7-8                                   | -                                                  |
| Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου                                                                            | 6-7                                   | -                                                  |
| Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας                                                                        | 5-6                                   | -                                                  |
| Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας                                                         | 5-6                                   | -                                                  |
| Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας                                       | 4-5                                   | -                                                  |

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

# Αισθητήρες ψησίματος

Εάν λειτουργήσετε την εστία μαγειρέματος με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, ένας αισθητήρας ρυθμίζει τη θερμοκρασία του τηγανιού.

## Τα πλεονεκτήματά σας στο ψήσιμο

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει μόνο, όταν χρειάζεται. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Το λάδι και το λίπος δεν υπερθερμαίνονται.

### Υποδείξεις

- Μη ζεσταίνετε ποτέ λίπος χωρίς επιτήρηση.
- Τοποθετείτε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Προσέχετε τη σωστή διάμετρο του πάτου του τηγανιού.
- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά ο ρυθμιστής δε λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σήτα προστασίας από τα πιτσιλισματα, ο ρυθμιστής λειτουργεί.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λίπος, κατάλληλο για τηγάνισμα. Για βούτυρο, μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος επιλέξτε τη βαθμίδα ψησίματος **min**.

## Οι βαθμίδες ψησίματος

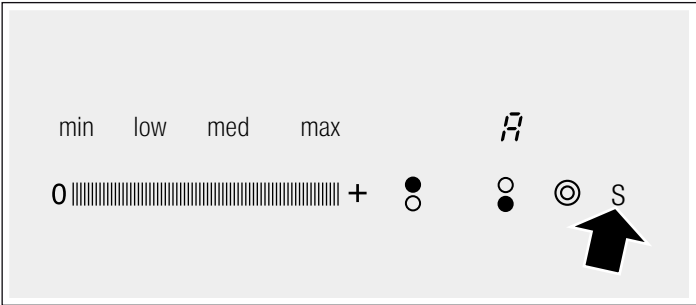
| Βαθμίδα ψησίματος | Θερμοκρασία     | Κατάλληλη για                                                                                   |
|-------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>max</b>        | υψηλή           | π.χ. τηγανίτες από τριμμένες πατάτες, τηγανιτές πατάτες σε φέτες και μπριζόλες μέσα ωμές (rare) |
| <b>med</b>        | μέτρια - υψηλή  | π.χ. λεπτά φαγητά όπως ονίτσελ, κατεψυγμένα προϊόντα πανέ, γύρος, λαχανικά                      |
| <b>low</b>        | χαμηλή - μέτρια | π.χ. χοντρά φαγητά όπως κεφτεδάκια και λουκάνικα, ψάρι                                          |
| <b>min</b>        | χαμηλή          | π.χ. ομελέτες, ψητά με βούτυρο, ελαιόλαδο ή μαργαρίνη                                           |

## Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ψησίματος από τον πίνακα. Τοποθετήστε το τηγάνι πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο **S**. Το **R** στην ένδειξη ανάβει. Στο μενού ενδείξεων εμφανίζονται οι πιθανές βαθμίδες ψησίματος.



## Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος

### Τηγάνι συστήματος ως ειδικό εξάρτημα

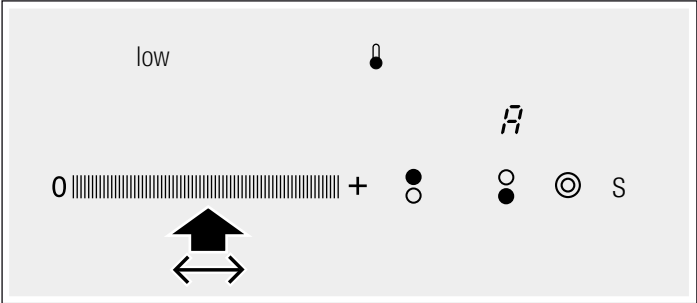
Ένα τηγάνι που είναι κατάλληλο ιδανικά για το ψήσιμο φαγητού με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, μπορείτε να το αγοράσετε επίσης στα ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών σκευών ή online στο [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική.

Οι αναφερόμενες στο τέλος βαθμίδες ψησίματος είναι προσαρμοσμένες στο τηγάνι συστήματος.

**Υπόδειξη:** Η διάταξη των αισθητήρων ψησίματος μπορεί να λειτουργήσει επίσης και με τα υπάρχοντα τηγάνια. Δοκιμάστε πρώτα τα τηγάνια με χαμηλές βαθμίδες ψησίματος και αλλάξτε ενδεχομένως τη βαθμίδα ψησίματος. Στις υψηλότερες βαθμίδες ψησίματος μπορεί να υπερθερμανθεί το τηγάνι.

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος. Η διάταξη των αισθητήρων ψησίματος έχει ενεργοποιηθεί. Η μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα.



Το σύμβολο της θερμοκρασίας ανάβει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο της θερμοκρασίας σβήνει.

3. Βάλτε τώρα το λίπος για το ψήσιμο και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι.

Γυρίστε το φαγητό όπως συνήθως, για να μην κολλήσει.

### Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο 0.

## Πίνακας ψησίματος

Ο πίνακας δείχνει, ποια βαθμίδα ψησίματος είναι κατάλληλη για κάθε φαγητό. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα του τροφίμου.

Οι αναφερόμενες βαθμίδες ψησίματος είναι προσαρμοσμένες στο τηγάνι συστήματος. Στα άλλα τηγάνια μπορούν να διαφέρουν οι βαθμίδες ψησίματος.

|                                 |                                                                     | Βαθμίδα<br>ψησίματος | Συνολικός χρόνος ψησίματος<br>μετά το ηχητικό σήμα |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Κρέας</b>                    | Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ                                              | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
|                                 | Φιλέτο                                                              | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
|                                 | Κοτολέτα                                                            | low                  | 10-17 λεπτά                                        |
|                                 | Cordon bleu                                                         | low                  | 15-20 λεπτά                                        |
|                                 | Μπριζόλες, μέσα ωμές (3 cm πάχος)                                   | max                  | 6-8 λεπτά                                          |
|                                 | Μπριζόλες μισοψημένες ή καλοψημένες (3 cm πάχος)                    | med                  | 8-12 λεπτά                                         |
|                                 | Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)                                      | low                  | 10-20 λεπτά                                        |
|                                 | Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά                                            | low                  | 8-20 λεπτά                                         |
|                                 | Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια                                            | low                  | 6-30 λεπτά                                         |
|                                 | Αλεσμένο κρέας "λέμπερκεσε"                                         | min                  | 6-9 λεπτά                                          |
|                                 | Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος                              | med                  | 7-12 λεπτά                                         |
|                                 | Κιμάς                                                               | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
|                                 | Μπέικον                                                             | min                  | 5-8 λεπτά                                          |
| <b>Ψάρι</b>                     | Ψάρι, ψητό                                                          | low                  | 10-20 λεπτά                                        |
|                                 | Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ                                        | low/med              | 10-20 λεπτά                                        |
|                                 | Γαριδάκια, γαρίδες                                                  | med                  | 4-8 λεπτά                                          |
| <b>Φαγητά με αυγά</b>           | Κρέπες                                                              | med                  | τηγανίζονται συνεχόμενα                            |
|                                 | Ομελέτες                                                            | min                  | τηγανίζονται συνεχόμενα                            |
|                                 | Αυγά μάτια                                                          | min/med              | 2-6 λεπτά                                          |
|                                 | Ομελέτες, αλμυρές                                                   | min                  | 2-4 λεπτά                                          |
|                                 | Κρέπες Αυστρίας                                                     | low                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                                 | Ψημένο τσούρι με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη / γαλλικό τσούρι | low                  | τηγανίζονται συνεχόμενα                            |
| <b>Πατάτες</b>                  | Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστάτες πατάτες με φλούδα          | max                  | 6-12 λεπτά                                         |
|                                 | Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες*                        | low                  | 15-25 λεπτά                                        |
|                                 | Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες                                     | max                  | τηγανίζονται συνεχόμενα                            |
|                                 | Πατάτες γλασέ                                                       | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
| <b>Λαχανικά</b>                 | Σκόρδα / κρεμμύδια                                                  | min                  | 2-10 λεπτά                                         |
|                                 | Κολοκυθάκια, μελιτζάνες                                             | low                  | 4-12 λεπτά                                         |
|                                 | Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια                                         | low                  | 4-15 λεπτά                                         |
|                                 | Μανιτάρια                                                           | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                                 | Λαχανικά γλασέ                                                      | med                  | 6-10 λεπτά                                         |
| <b>Κατεψυγμένα<br/>προϊόντα</b> | Σνίτσελ                                                             | med                  | 15-20 λεπτά                                        |
|                                 | Cordon bleu                                                         | low                  | 10-30 λεπτά                                        |
|                                 | Στήθος πουλερικού                                                   | min                  | 10-30 λεπτά                                        |
|                                 | Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)                         | med                  | 10-15 λεπτά                                        |
|                                 | Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ                                        | low                  | 10-20 λεπτά                                        |
|                                 | Φετάκια ψαριού πανέ                                                 | med                  | 8-12 λεπτά                                         |
|                                 | Τηγανητές πατάτες                                                   | med/max              | 4-6 λεπτά                                          |
|                                 | Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά                                 | min                  | 8-15 λεπτά                                         |
|                                 | Ανοιξιάτικα ρολά                                                    | low                  | 10-30 λεπτά                                        |
|                                 | Καμαμπέρ / τυρί                                                     | low                  | 10-15 λεπτά                                        |
| <b>Λοιπά φαγητά</b>             | Καμαμπέρ / τυρί                                                     | low                  | 7-10 λεπτά                                         |
|                                 | Στεγνά έτοιμα φαγητά με προσθήκη νερού π.χ. ζυμαρικά στο τηγάνι     | min                  | 4-6 λεπτά                                          |
|                                 | Κρουτόν                                                             | low                  | 6-10 λεπτά                                         |
|                                 | Αμύγδαλα / φουντούκια / κουκουνάρια, καβούρντισμα*                  | min                  | 3-7 λεπτά                                          |

\* Βάλτε τις στο κρύο τηγάνι

## Προγράμματα ψησίματος

Χρησιμοποιείτε τα προγράμματα ψησίματος αποκλειστικά με το τηγάνι συστήματος.

Με τα προγράμματα ψησίματος μπορείτε να παρασκευάσετε τα ακόλουθα φαγητά:

| Πρόγραμμα ψησίματος | Φαγητό                                           |
|---------------------|--------------------------------------------------|
| P1                  | Σνίτσελ                                          |
| P2                  | Στήθος πουλερικού, Cordon bleu                   |
| P3                  | Μπριζόλα μέσα ωμή (rare)                         |
| P4                  | Μπριζόλα μισοψημένη ή καλοψημένη                 |
| P5                  | Ψάρι                                             |
| P6                  | Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά, κατεψυγμένα |
| P7                  | Φούρνος – τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες        |
| P8                  | Κρέπες                                           |
| P9                  | Ομελέτες, αυγά                                   |

### Ρύθμιση των προγραμμάτων ψησίματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει το . Στην ένδειξη προγραμμάτων ανάβει το .
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα ψησίματος είναι ενεργοποιημένο.

Το σύμβολο της θερμοκρασίας ανάβει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο της θερμοκρασίας σβήνει. Βάλτε τώρα το λίπος για το ψήσιμο και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι. Γυρίστε το φαγητό όπως συνήθως, για να μην κολλήσει.

### Απενεργοποίηση των προγραμμάτων ψησίματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο 0.

## 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. Το σύμβολο ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδωμά 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".

## Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Ως ρολόι συναγερμού κουζίνας.

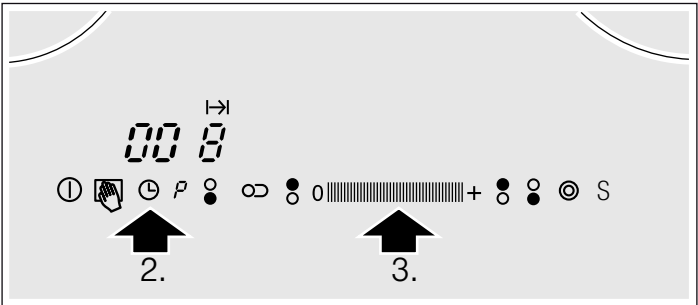
### Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

### Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

1. Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος
2. Ακουμπήστε το σύμβολο . Η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει το . Για την επιλογή μιας άλλης εστίας μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
3. Ακουμπήστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή προρρυθμισμό. Η δυνατή προρρυθμισμό 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, μπορείτε να εμφανίσετε κάθε χρονική διάρκεια. Ακουμπήστε γι' αυτό το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.

## Αυτόματη ρύθμιση

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

Εάν ακουμπήσετε στην περιοχή ρυθμίσεων την προρρυθμισμό 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 ανάβει  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη I→I ανάβει ζωηρά. Ακουμπήστε το σύμβολο . Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

## Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η επιθυμητή ένδειξη I→I. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .

## Λειτουργία χρονοδιακόπτη με διάταξη αισθητήρων ψησίματος

Εάν μαγειρεύετε με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια ξεκινά, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία για την επιλεγμένη περιοχή.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

## Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει μετά 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".

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

Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η επιθυμητή ένδειξη I→I. 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.

## Έτσι ρυθμίζετε

1. Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη  για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει .

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. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει . Η ένδειξη  για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ανάβει ζωηρά. Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

## Διόρθωση του χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη  για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ζωηρά. Ρυθμίστε εκ νέου.

# Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ **F** και **B**.

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 πεδίο χειρισμού είναι για 30 δευτερόλεπτα κλειδωμένο. 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.

# Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις στις συνθήκές σας.

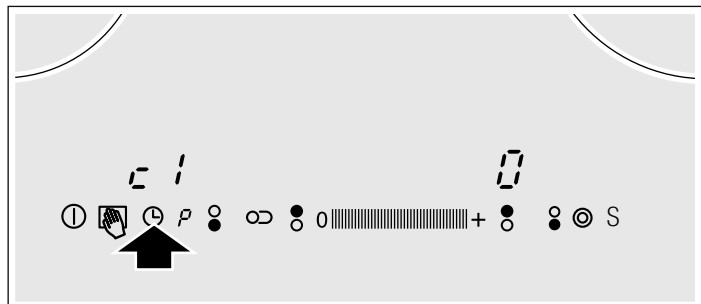
| Ένδειξη | Λειτουργία                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <b>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών</b><br>Απενεργοποιημένη.*<br>Ενεργοποιημένη.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|         | <b>Ηχητικό σήμα</b><br>Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο.<br>Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.<br>Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*                                                                                                                                            |
|         | <b>Αυτόματος χρονοδιακόπτης</b><br>Απενεργοποιημένος.*<br>Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος                                                                                                                                                                                                                               |
|         | <b>Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη</b><br>10 δευτερόλεπτα.*<br>30 δευτερόλεπτα<br>1 λεπτό.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|         | <b>Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης</b><br>Απενεργοποιημένη.<br>Ενεργοποιημένη.<br>Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*                                                                                                                                                                                         |
|         | <b>Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος</b><br>Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.*<br>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>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b><br>Απενεργοποιημένη.<br>Ενεργοποιημένη.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

\* Βασική ρύθμιση

## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

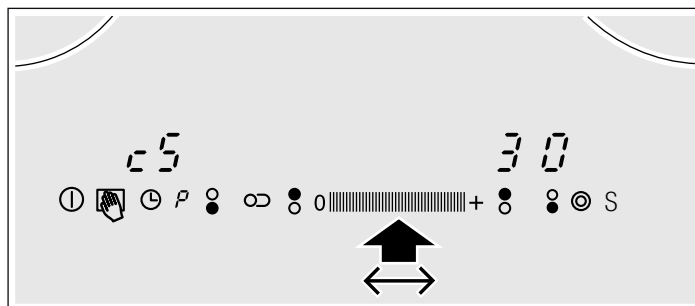
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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



Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται , στη δεξιά οθόνη ενδείξεων .

- Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην αριστερή οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.
- Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



- 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 και φροντίδα

Οι υποδείξεις σ' αυτό το κεφάλαιο σας βοηθούν, να φροντίζετε τη βάση εστιών.

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

## Υαλοκεραμική πλάκα

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).

## 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.

# Άρση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασημαντή. Πριν καλέσετε την υπηρεσία

τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις.

| Ένδειξη              | Σφάλμα                                                                                         | Μέτρα αντιμετώπισης                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Δεν υπάρχει          | 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.                                                                                                                               |
| Αναβοσβήνει <b>E</b> | Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.                    | Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Er</b> + αριθμός  | Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.                                                                 | Απενεργοποιήστε και μετά από 30 δευτερόλεπτα ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας ή μέσω του διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο των ασφαλειών. Εάν εμφανιστεί ξανά η ένδειξη, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. |
| <b>F2</b>            | Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.    | Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια επιφάνεια χειρισμού της εστίας μαγειρέματος.*                                                                                                                                                  |
| <b>F4</b>            | Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε όλες τις εστίες μαγειρέματος.         | Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού.*                                                                                                                                                              |
| <b>F7</b>            | Αισθητήρας ψησίματος ελαττωματικός.                                                            | Επιβεβαιώστε το μήνυμα σφάλματος ακουμπώντας μια επιφάνεια χειρισμού. Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.                                                                                   |
| <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.                                                                                                                                                                                                                 |

\* Μην τοποθετείτε καυτές κατασρόλες δίπλα ή πάνω στο πεδίο χειρισμού

---

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **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.

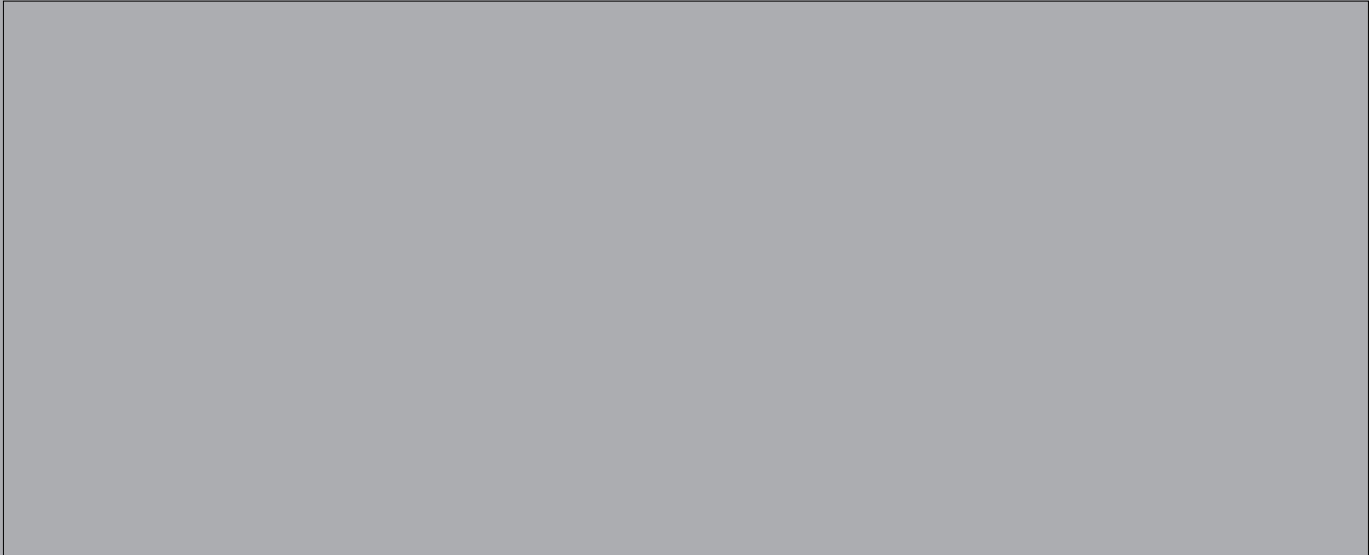
Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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.



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG  
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG  
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG  
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir



9000674929 950508 \*