

SIEMENS



Placa de cocci3n

Placa de cozinhar

Pişirme bölümü

Βάση εστιών

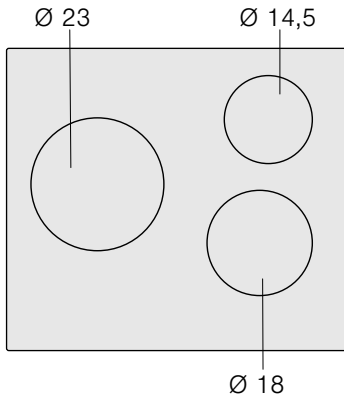
ET6..BM17., ET6..BF17., ET6..BK17., ET6..BN17., ET6..BNB1.

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

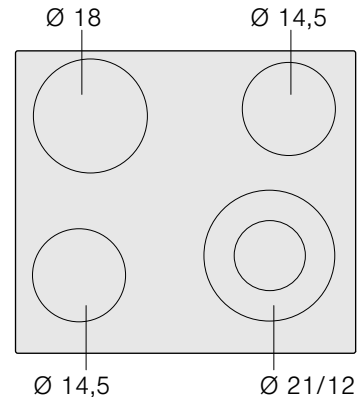
<b>es</b>	Instrucciones de uso	3
<b>pt</b>	Instruções de serviço	15
<b>tr</b>	Kullanma kılavuzu	27
<b>el</b>	Οδηγίες χρήσης	38

Register  
your  
product  
online

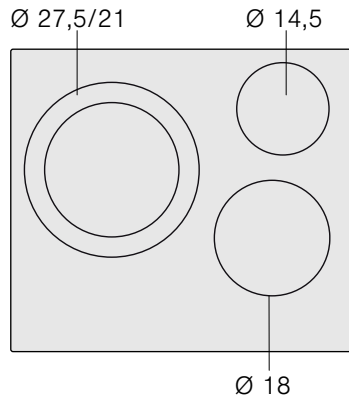
**ET6..BM17.**



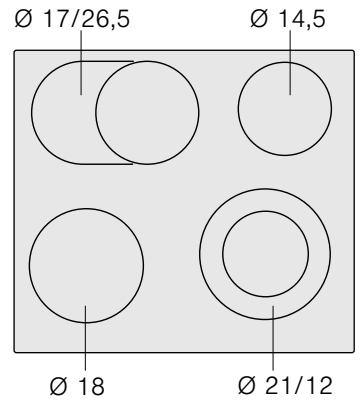
**ET6..BF17.**



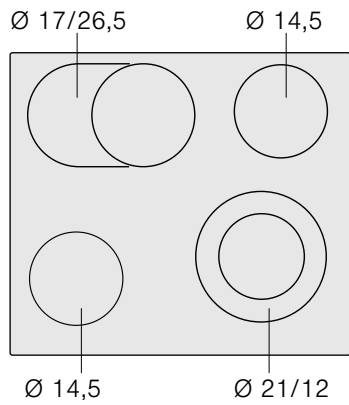
**ET6..BK17.**



**ET6..BN17.**



**ET6..BNB1.**



# Índice

<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>Seguro para niños</b> .....	<b>8</b>
Conectar y desconectar el seguro para niños.....	8
Seguro para niños automático.....	8
<b>Reloj temporizador</b> .....	<b>8</b>
Apagado automático de una zona de cocción.....	8

Reloj temporizador automático.....	9
Reloj temporizador de cocina.....	9
<b>Limitación de tiempo automática</b> .....	<b>9</b>
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>9</b>
Modificar los ajustes básicos.....	10
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>10</b>
Vitrocerámica.....	10
Marco de la placa de cocción.....	11
<b>Solucionar averías</b> .....	<b>11</b>
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>11</b>
<b>Platos testados</b> .....	<b>12</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.

### ¡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.

## 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.

- 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.

### 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.

# 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

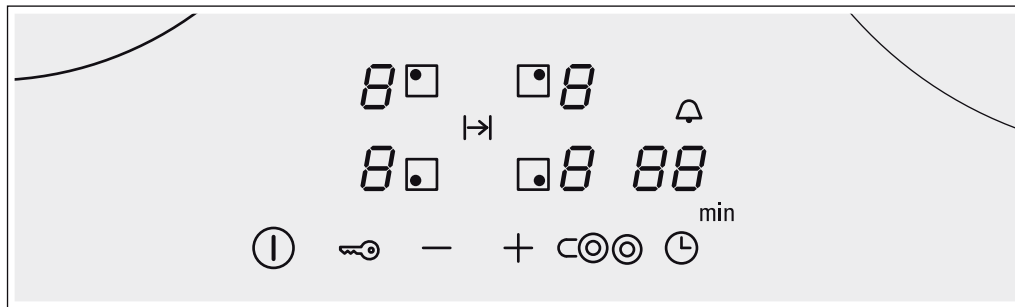
- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor 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.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- 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



### Indicadores

1-9	Posiciones de cocción
H/h	Calor residual
88	Reloj temporizador

### Superficies de mando

ⓘ	Interruptor principal
🔑	Seguro para niños
□	Selección de la zona de cocción
- +	Teclas de ajuste
☉ bien ☉	Activación de las zonas
🕒	Reloj temporizador

### Notas

- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

## Las zonas de cocción

Zona de cocción	Encender y apagar
○	Zona de cocción simple
⊙	Zona de cocción doble      Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ⊙ o ⊙
∞	Zona de asado                      Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ∞

Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente. En aparatos con activación múltiple de las zonas solo se enciende el indicador si está seleccionada la zona de cocción.

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. Se iluminan la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores 0. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

#### Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desconectadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

### Programar la zona de cocción

Programar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.

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

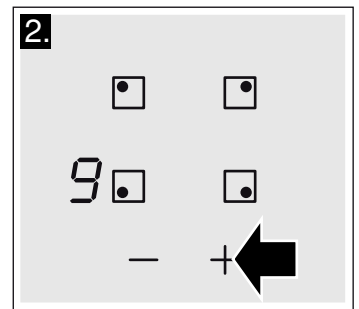
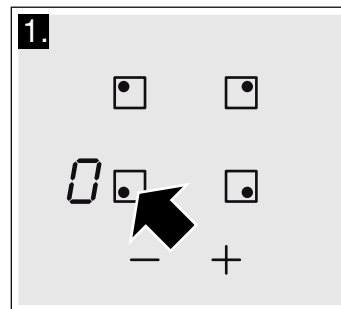
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo □ para seleccionar la zona de cocción.

2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo + o -. Se muestra el ajuste básico.

Símbolo + posición de cocción 9

Símbolo - posición de cocción 4



3. Modificar la posición de cocción: pulsar los símbolos + o - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

#### Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo □. Pulsar los símbolos + o - hasta que aparezca 0. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

**Nota:** La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

## 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.

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

Remover de vez en cuando los platos espesos.

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, 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	10-20 min
Gulasch congelado	2-3	20-30 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	35-45 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>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	-
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

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
<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
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4-5	30-40 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 de 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



\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia


## Seguro para niños

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

### Conectar y desconectar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar desconectada.

Activar: pulsar el símbolo  durante unos 4 segundos. La lámpara indicadora sobre el símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante unos 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.

## Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:





- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

### Apagado automático de una zona de cocción

Introducir una duración del tiempo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

#### Programar la duración del ciclo de cocción:

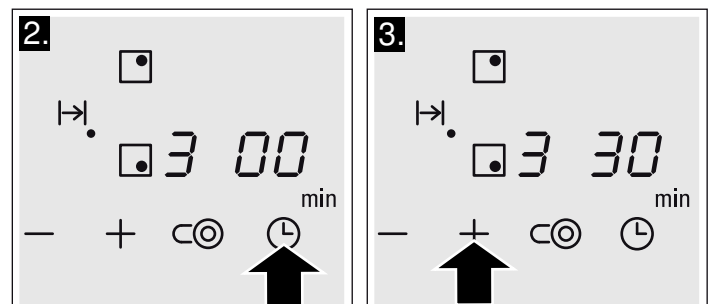
La zona de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo .
2. Pulsar el símbolo . En el indicador del reloj temporizador se ilumina . La lámpara indicadora de la zona de cocción deseada se ilumina con el símbolo .

3. Pulsar el símbolo + o -. Se muestra el valor recomendado.

Símbolo +: 30 minutos

Símbolo -: 10 minutos



4. Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca la duración deseada del ciclo de cocción en el indicador del reloj temporizador.

La duración finaliza. Si se ha programado una duración del tiempo de cocción para varias zonas de cocción, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo.



Para ello, seleccionar la respectiva zona de cocción con el símbolo

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra . Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se muestra durante 10 segundos. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores desaparecen y el tono de aviso deja de sonar.

### Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción. Pulsar el símbolo y modificar la duración del ciclo de cocción con los símbolos + o -, o programarla a .

**Nota:** Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

## Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración del ciclo de cocción para todas las zonas de cocción. El tiempo seleccionado empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa al reloj temporizador automático.

**Nota:** Se puede modificar la duración del ciclo de cocción de una zona o desactivar el reloj temporizador automático:

Seleccionar la zona de cocción. Pulsar el símbolo y modificar la duración del ciclo de cocción con los símbolos + o -, o programarla a .

## Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente del resto de ajustes.

### Encender el reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina puede encenderse de dos formas distintas:

- Si se ha seleccionado la zona de cocción, pulsar el símbolo 2 veces en el margen de 10 segundos.
- Si no se ha seleccionado la zona de cocción, pulsar el símbolo .

En el indicador del reloj temporizador se ilumina . Se ilumina la lámpara indicadora situada junto al símbolo .

### Programar el tiempo

1. Pulsar el símbolo + o -. Se muestra el valor recomendado.

Símbolo +: 10 minutos

Símbolo -: 05 minutos

2. Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca el tiempo deseado en el indicador del reloj temporizador.

El tiempo finaliza.

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina durante 10 segundos.

### Mostrar el tiempo

Seleccionar el reloj temporizador de cocina con el símbolo . El tiempo se muestra durante 10 segundos.

### Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj temporizador de cocina con el símbolo y volver a programar.

## Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece encendida durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna y el indicador de calor residual .

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.




La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).

## Ajustes básicos

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

Indicación	Función
	<b>Seguro para niños automático</b> Desactivado.* Activado.
	<b>Tono de aviso</b> Señal de confirmación y señal de error desactivadas (siempre permanece la señal del interruptor principal). Solo señal de error activada. Solo señal de confirmación activada. Señal de confirmación y señal de error activadas.*
	<b>Reloj temporizador automático</b> Desactivado.* Tiempo tras el que se desconectan las zonas de cocción


\*Ajuste básico

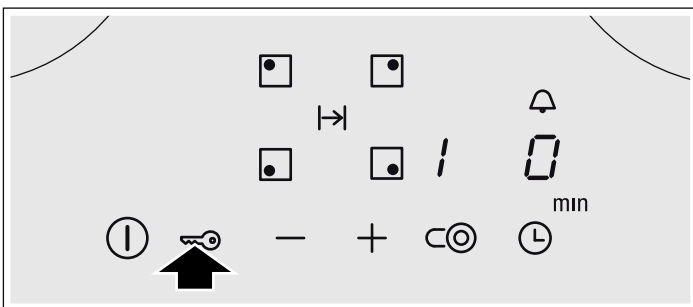
Indicación	Función
<b>c 6</b>	<b>Duración de la señal de fin del temporizador</b> <i>1</i> 10 segundos.* <i>2</i> 30 segundos <i>3</i> 1 minuto.
<b>c 7</b>	<b>Conexión del circuito de calentamiento</b>  Desactivado. <i>1</i> Activado. <i>2</i> Último ajuste antes de desactivar la zona de cocción.*
<b>c 9</b>	<b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b>  Sin límite: siempre se puede ajustar la última zona de cocción utilizada sin necesidad de volver a seleccionar.* <i>1</i> Se puede ajustar la última zona de cocción utilizada 10 segundos después de la selección y, a continuación, se debe volver a seleccionar la zona de cocción anterior al ajuste.
<b>c 0</b>	<b>Reinicio de la configuración básica</b>  Desactivado.* <i>1</i> Activado.


\*Ajuste básico


## Modificar los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar desconectada.

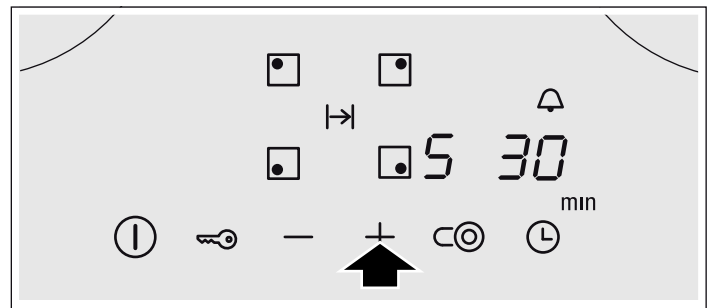
1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos




En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna **c 7** y **1**, y en la pantalla derecha se ilumina .

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.

4. Pulsar repetidamente el símbolo **+** o **-** hasta que en la pantalla aparezca el ajuste deseado.



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 nunca:

- 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.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

## 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.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
<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 recalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.
<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.

**En los indicadores de las zonas de cocción parpadea -:**

Si tras conectar el aparato o después de un corte en el suministro eléctrico aparece un - intermitente en los indicadores de zonas de cocción, significa que se ha producido un fallo en el sistema electrónico. Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.

## 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.

# Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
<b>Derretir chocolate</b>					
Recipiente: cazo					
Cobertura de chocolate (p. ej., marca Dr. Oetker amargo, 150 g) sobre zona de cocción de Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	No
<b>Calentar y mantener caliente potaje de lentejas</b>					
Recipiente: olla					
<i>Potaje de lentejas según DIN 44550</i>					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 450 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Sí	1.	Sí
Cantidad: 800 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Sí	1.	Sí
<i>Potaje de lentejas en lata</i>					
p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco:					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Sí	1.	Sí
Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Sí	1.	Sí
<b>Hervir a fuego lento salsa bechamel</b>					
Recipiente: cazo					
Temperatura de la leche: 7 °C					
Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9 <sup>2</sup>	5:20 aprox.	No	1 <sup>1,3</sup>	No
				<sup>1</sup> Derretir la mantequilla, agregar la harina y la sal y rehogar durante 3 minutos	
				<sup>2</sup> Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover	
				<sup>3</sup> Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos en la posición 1 sin dejar de remover	
<b>Cocer arroz con leche - Cocción lenta con tapa</b>					
Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7 °C					

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
<p>Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm</p>	9	<p>6:45 aprox.</p> <p>Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar a la posición de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche</p> <p>Duración total (incluido el inicio rápido de cocción): 45 minutos aprox.</p>	No	2	Sí
<p>Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o 17 cm</p>	9	<p>7:20 aprox.</p> <p>Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar a la posición de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche</p> <p>Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.</p>	No	2	Sí
<p>Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche</p>					
<p>Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche</p>					
<p><b>Cocer arroz con leche - Cocción lenta sin tapa</b></p>					
<p>Recipiente: olla</p> <p>Temperatura de la leche: 7 °C</p>					
<p>Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm</p>	9	<p>7:30 aprox.</p> <p>Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de aprox. 90°C cambiar a la posición de cocción lenta.</p> <p>Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos</p>	No	2	No
<p>Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm</p>	9	<p>8:00 aprox.</p> <p>Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de aprox. 90 °C cambiar a la posición de cocción lenta.</p> <p>Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos</p>	No	2	No
<p><b>Cocer arroz</b></p>					
<p>Recipiente: olla</p> <p>Temperatura del agua: 20 °C</p>					
<p>Receta según DIN 44550:</p> <p>125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm</p>	9	2:48 aprox.	Sí	2	Sí
<p>Receta según DIN 44550:</p> <p>250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm</p>	9	3:15 aprox.	Sí	2.	Sí

#### Asar solomillo de cerdo

Recipiente: sartén

Temperatura inicial del solomillo: 7 °C

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
Cantidad: 3 filetes de solomillo (peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	7	No
<b>Cocinar crepes</b>					
Recipiente: sartén					
Receta según DIN EN 60350-2					
Cantidad: 55 ml de masa por cada crep para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	6 o 6. según el grado de dorado	No
<b>Freír patatas congeladas</b>					
Recipiente: olla					
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, por cada porción: 200 g de patatas fritas congeladas (p. ej., McCain 123 Frites Original) para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °C	No	9	No

Si las pruebas se realizan con una zona de cocción de Ø 18 cm y 1500 W de potencia nominal, el tiempo de inicio rápido de cocción se prolonga aprox. un 20 % y la posición de cocción lenta aumenta una posición.

# Índice

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>15</b>	Temporizador automático .....	21
Causas de danos.....	16	Alarme de cozinha.....	21
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>17</b>	<b>Limitação de tempo automática</b> .....	<b>21</b>
Eliminação ecológica.....	17	<b>Regulações base</b> .....	<b>21</b>
Dicas para poupar energia.....	17	Alterar as regulações base.....	22
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>17</b>	<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>22</b>
O painel de comandos.....	17	Vitrocerâmica.....	22
As zonas de cozinhar .....	18	Friso da placa.....	23
Indicação de calor residual .....	18	<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>23</b>
<b>Regular a placa de cozinhar</b> .....	<b>18</b>	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>23</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar .....	18	<b>Refeições de teste</b> .....	<b>24</b>
Regular uma zona de cozinhar.....	18		
Tabela para cozinhar .....	19		
<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>20</b>		
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças .....	20		
Segurança automática para crianças.....	20		
<b>Temporizador</b> .....	<b>20</b>		
Para que uma zona de cozinhar se desligue automaticamente .....	20		

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 incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe 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

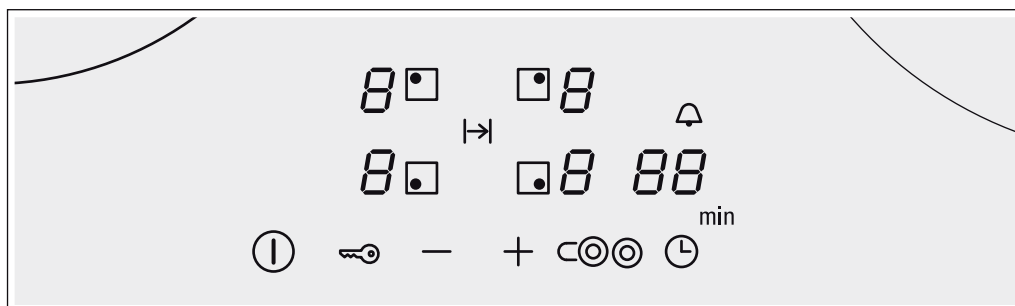
- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.

- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.
- 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 não perdem as vitaminas nem os minerais.
- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência de continuação de cozedura adequada. Com uma potência de continuação de cozedura demasiado elevada, desperdiça energia.
- 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 do fim do 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



### Indicações

1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
88	Temporizador

### Zonas de comando

ⓘ	Interruptor principal
🔒	Fecho de segurança para crianças
■	Seleção da zona de cozinhar
- +	Campos de regulação
☉ ou ☉	Ativação da grande zona de cozinhar
🕒	Temporizador

### Notas

- Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

## As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de circuito simples
◎	Zona de cozinhar de duplo circuito - Selecione a zona de cozinhar, toque no símbolo ☐◎ ou ◎
☐	Zona oval - Selecione a zona de cozinhar, toque no símbolo ☐◎.

Ativar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se. Nos aparelhos com ativação de zonas múltiplas, a indicação só se acende quando a zona de cozinhar está selecionada.

Ligar a zona de cozinhar: o tamanho regulado pela última vez é selecionado 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. O indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações ☐ acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até o indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações se apagarem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

#### Notas

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- Depois de desligar a placa de cozinhar, as regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

### Regular uma zona de cozinhar

Os símbolos + e - permitem-lhe regular a potência de cozedura desejada.

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.

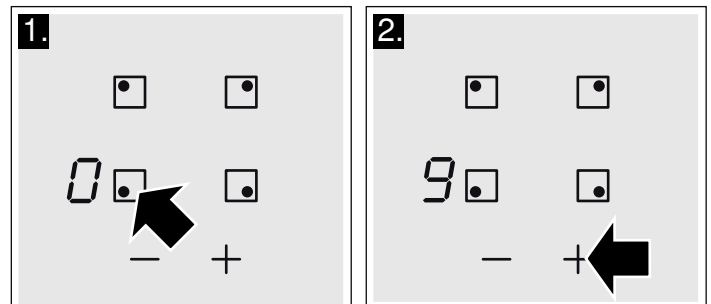
### Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo ☐ para selecionar a zona de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo + ou -. A regulação base aparece.

Símbolo + potência de cozedura 9

Símbolo - potência de cozedura 4



3. Alterar a potência de cozedura: toque no símbolo + ou -, até aparecer a potência de cozedura pretendida.

### Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar com o símbolo ☐. Toque no símbolo + ou -, até aparecer ☐. Passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

**Nota:** A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar, sem ter de selecioná-la de novo.

## 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.

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

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, 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.	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	20-30 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 bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, 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.	35-45 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>Fritar</b> (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	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

\*\*\* Virar várias vezes

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<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.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4.-5.	30-40 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
Omeleta	3.-4.	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa



\*\*\* Virar várias vezes


## 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 indicador luminoso por cima do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

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

### 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.

### Para que uma zona de cozinhar se desligue automaticamente

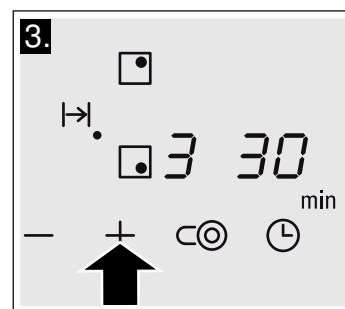
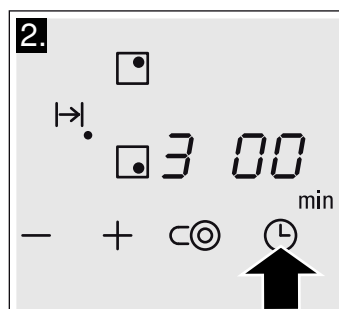
Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.

#### Regular o tempo de duração:

A zona de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar com o símbolo .
2. Toque no símbolo . No campo de indicação do temporizador acende-se . O indicador luminoso da zona de cozinhar pretendida acende-se com o símbolo .

3. Toque no símbolo + ou -. É apresentado o valor sugerido.  
Símbolo +: 30 minutos  
Símbolo -: 10 minutos



4. Toque no símbolo + ou -, até o tempo de duração pretendido aparecer no campo de indicação do temporizador.

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, selecione a respetiva zona de cozinhar com o símbolo

### Terminado o tempo

Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. No campo de indicação das zonas de cozinhar acende-se . Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação do temporizador acende-se durante 10 segundos. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

### Corrigir ou anular o tempo de duração

Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo e com o símbolo + ou -, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

**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 desligar o temporizador automático para a zona de cozinhar:

Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo e com o símbolo + ou -, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

### Alarme de cozinha

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

### Ligar o alarme de cozinha

Pode ligar o alarme de cozinha de 2 formas diferentes:

- Com zona de cozinhar selecionada, toque 2 vezes no símbolo , no espaço de 10 segundos.
- Sem zona de cozinhar selecionada, toque no símbolo .

Na indicação do temporizador acende-se . A lâmpada indicadora junto do símbolo acende-se.

### Regular o tempo

1. Toque no símbolo + ou -. Aparece o valor sugerido.  
Símbolo +: 10 minutos  
Símbolo -: 05 minutos

2. Toque no símbolo + ou -, até surgir o tempo pretendido na indicação do temporizador.

O tempo começa a decorrer.

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se durante 10 segundos.

### Indicar o tempo

Selecione o alarme de cozinha com o símbolo . O tempo é indicado durante 10 segundos.

### Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

## Limitação de tempo automática

Se uma zona de cozinhar estiver demasiado tempo ligada sem que a regulação seja alterada, a limitação de tempo automática é ativada.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. No campo de indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente e a indicação de calor residual .

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

## Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Pode adaptar estas regulações aos seus hábitos.

Indicação	Função
	<b>Fecho de segurança para crianças automático</b> Desligado.* Ligado.
	<b>Sinal sonoro</b> Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta desligado (sinal do interruptor principal permanece inalterado). Apenas sinal de utilização incorreta ligado. Apenas sinal de confirmação ligado. Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta ligados.*
	<b>Temporizador automático</b> Desligado.* Desligar duração conforme a zona de cozinhar

\*Regulação base

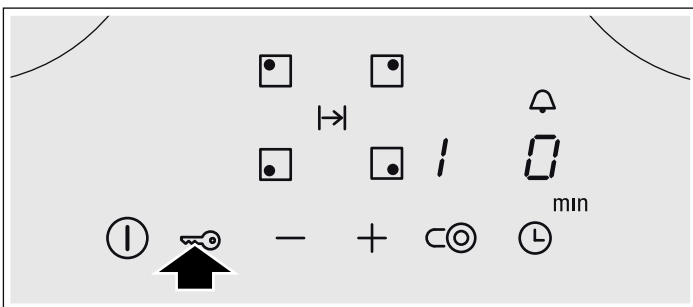
Indicação	Função
c 6	<b>Duração do sinal de fim do temporizador</b> 1 10 segundos.* 2 30 segundos 3 1 minuto.
c 7	<b>Ligação dos circuitos de aquecimento</b> 0 Desligado. 1 Ligado. 2 Última regulação antes da desconexão da zona de cozinhar.*
c 9	<b>Tempo de seleção da zona de cozinhar</b> 0 Ilimitado: pode ajustar sempre a última zona de cozinhar selecionada sem ter de fazer nova seleção.* 1 Pode ajustar a última zona de cozinhar selecionada 10 segundos após a seleção, em seguida tem de seleccionar novamente a zona de cozinhar antes do ajuste.
c 0	<b>Reposição para a regulação base</b> 0 Desligado.* 1 Ligado.

\*Regulação base

## Alterar as regulações base

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

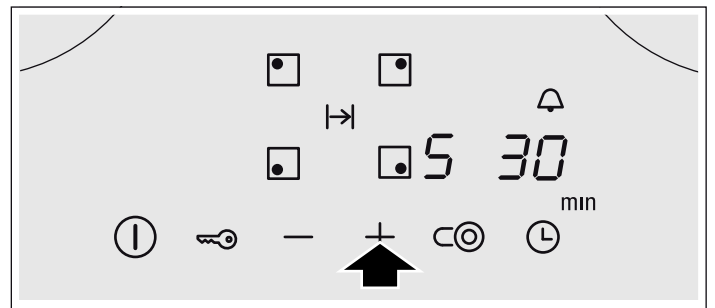
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo ⇄ durante 4 segundos



No visor da esquerda piscam alternadamente c e i, no visor da direita acende-se 0.

3. Toque no símbolo ⇄ as vezes necessárias, até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.

4. Toque no símbolo + ou - as vezes necessárias, até aparecer a regulação desejada no visor.



5. Toque no símbolo ⇄ durante 4 segundos. A regulação está ativada.

### 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 jato 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 on-line.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de vitrocerâmica.

## 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 a tomar
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
<i>F2</i>	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.
<i>F4</i>	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.
<i>F8</i>	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.

### Nas indicações das zonas de cozinhar pisca :-

Se ao ligar o aparelho à rede ou após uma falha de corrente piscar - nas indicações das zonas de cozinhar, isso significa que o sistema eletrónico foi afectado. Cubra por breves instantes a zona de comandos para confirmar a avaria.

## 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.

# Refeições de teste

Esta tabela foi elaborada para institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos.

Os dados constantes da tabela referem-se ao nosso conjunto de acessórios da Schulte-Ufer (trem de cozinha de indução composto por 4 peças, HZ 390042) com as seguintes dimensões:

- Tacho com cabo, Ø 16 cm, 1,2 l, para zona de cozinhar de um circuito com 14,5 cm Ø

- Panela, Ø 16 cm, 1,7 l, para zona de cozinhar de um circuito com 14,5 cm Ø
- Panela, Ø 22 cm, 4,2 l, para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø
- Frigideira, Ø 24 cm, para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
<b>Derreter chocolate</b>					
Recipiente: tacho com cabo					
Cobertura de chocolate (p. ex., chocolate amargo da marca Dr. Oetker, 150 g) sobre a zona de cozinhar com 14,5 cm Ø					
	-	-	-	1.	não
<b>Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas</b>					
Recipiente: panela					
<i>Guisado de lentilhas de acordo com a norma DIN 44550</i>					
Temperatura inicial: 20 °C					
Quantidade: 450 g para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 2:00 sem mexer	sim	1.	sim
Quantidade: 800 g para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:00 sem mexer	sim	1.	sim
<i>Guisado de lentilhas em conserva</i>					
por ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco:					
Temperatura inicial: 20 °C					
Quantidade: 500 g para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 2:00 (mexer após aprox. 1:30)	sim	1.	sim
Quantidade: 1000 g para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1:30)	sim	1.	sim
<b>Cozer molho bechamel em lume brando</b>					
Recipiente: tacho com cabo					
Temperatura do leite: 7 °C					
Receita: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% de teor de gordura) e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9 <sup>2</sup>	aprox. 5:20	não	1 <sup>1,3</sup>	não
				<sup>1</sup> Derreta a manteiga, adicione a farinha e o sal e deixe a mistura repousar durante 3 minutos	
		<sup>2</sup> Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre			
				<sup>3</sup> Depois de o molho bechamel estar cozido, mantenha-o durante mais 2 minutos na potência 1, mexendo sempre	
<b>Cozer arroz doce - Continuação de cozedura com tampa</b>					
Recipiente: panela					
Temperatura do leite: 7 °C					



Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 6:45 Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos	não	2	sim
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 7:20 Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos	não	2	sim

#### Cozer arroz doce - Continuação de cozedura sem tampa

Recipiente: panela

Temperatura do leite: 7 °C

Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 7:30 Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C. Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos	não	2	não
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 8:00 Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C. Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos	não	2	não

#### Cozer arroz

Recipiente: panela

Temperatura da água: 20 °C

Receita de acordo com a norma DIN 44550: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 2:48	sim	2	sim
Receita de acordo com a norma DIN 44550: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 3:15	sim	2.	sim

#### Fritar bifés de lombo de porco

Recipiente: frigideira

Temperatura inicial dos bifés do lombo:  
7 °C

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
Quantidade: 3 bifés do lombo (peso total aprox. de 300 g, aprox. 1 cm de espessura), 15 g de óleo de girassol para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:40	não	7	não
<b>Fazer panquecas</b>					
Recipiente: frigideira					
Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2					
Quantidade: 55 ml de massa por cada panqueca para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:40	não	6 ou 6., consoante o grau de dourado pretendido	não
<b>Fritar batatas fritas ultracongeladas</b>					
Recipiente: panela					
Quantidade: 1,8 kg de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original) para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não

Se as experiências forem efetuadas numa zona de cozinhar com 18 cm Ø e 1500 W de potência nominal, o tempo de cozedura prolonga-se em aprox. 20% e a potência de continuação de cozedura é aumentada em um nível de potência.

# İçindekiler

<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 tasarrufu için öneriler .....	29
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>29</b>
Kumanda paneli .....	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.....	30
<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>32</b>
Çocuk kilidinin açılması ve kapatılması .....	32
Otomatik çocuk emniyeti.....	32
<b>Saat</b> .....	<b>32</b>
Bir ocağın otomatik olarak kapanması için .....	32

Otomatik zamanlayıcı .....	32
Mutfak saati.....	32
<b>Otomatik zaman sınırlaması</b> .....	<b>33</b>
<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>33</b>
Temel ayarların değiştirilmesi .....	34
<b>Temizleme ve Bakım</b> .....	<b>34</b>
Cam seramik .....	34
Pişirme bölümü çerçevesi .....	34
<b>Arızanın giderilmesi</b> .....	<b>34</b>
<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>35</b>
<b>Test yemekleri</b> .....	<b>35</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 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.

### 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.

- 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.

#### 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.

# 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 tasarrufu için öneriler

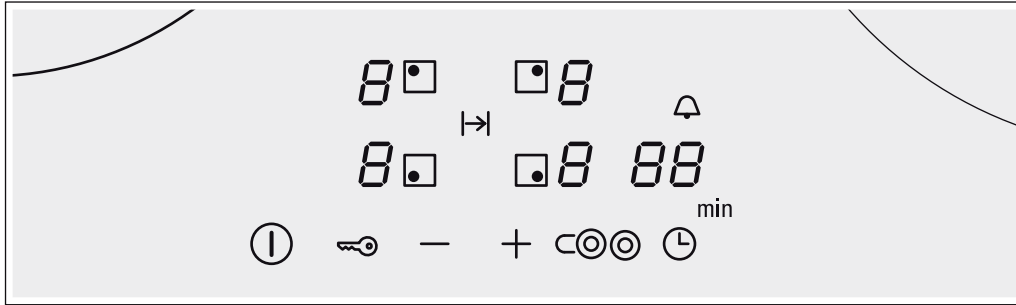
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.

- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak üzerindeki çok küçük tencereler enerji kaybına yol açar. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Tencerenizle ocağın üzerinde mümkün olduğunca büyük bir alanı kaplayınız.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir pişirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir pişirmeye devam kademesi ile enerjiyi boşa harcarsınız.
- Ocakta 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 paneli



### Göstergeler

1-9	Pişirme kademeleri
H/h	Kalan ısı
88	Zamanlayıcı

### Kumanda alanları

ⓘ	Ana şalter
🔒	Çocuk emniyeti
☐	Ocak seçimi
- +	Ayar alanları
☉ veya ☉	Bölge etkinleştirme
🕒	Zamanlayıcı

### Bilgiler

- Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına tencere çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

## Ocaklar

Ocak	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak
⊙	İki halkalı ocak Ocağı seçiniz, ⊙ veya ⊙ sembolüne dokununuz
∞	Kızartma bölümü Ocağı seçiniz, ⊙ sembolüne dokununuz

Ocağın devreye alınması: İlgili gösterge yanar. Çoklu alan açma özellikli cihazlarda gösterge, sadece ocak seçildiğinde yanar.  
Ocağın devreye alınması: 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 pişirme sürelerini bulabilirsiniz.

### Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Devreye sokulması: ⊙ sembolüne dokununuz. Sinyal sesi duyulur. Ana şalter ve ⊙ göstergeleri üzerindeki gösterge lambası yanar. Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

Devre dışı bırakılması: ⊙ sembolüne, ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve göstergeler sönmeye kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

#### Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında, pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Ayarlar, cihaz kapatıldıktan sonraki ilk 4 saniye hafızada kalır. Bu süre içinde tekrar açarsanız, ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

### Ocağın ayarlanması

+ ve - sembolleri ile dilediğiniz 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 tablosu

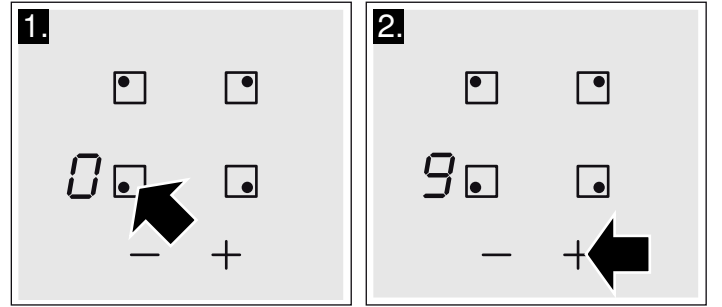
Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

### Pişirme kademesinin ayarlanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

1. Ocağı seçmek için ⊙ sembolüne dokununuz.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde + veya - sembolüne dokununuz. Temel ayarlar görünür.  
+ sembolü Pişirme kademesi 9  
- sembolü Pişirme kademesi 4



3. Pişirme kademesinin değiştirilmesi: İstenen pişirme kademesi görününceye kadar + veya - sembolüne dokununuz.

### Ocağın kapatılması

⊙ sembolü ile ocağı seçiniz. + veya - sembolüne, ⊙ görününceye kadar basılı tutunuz. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

**Bilgi:** En son ayarlanan ocak aktif kalır. Yeni bir seçim yapmadan ocağı ayarlayabilirsiniz.

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirme devam süresi
<b>Eritme</b>		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1-2	-

\* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

	<b>Piřirmeye devam kademesi</b>	<b>Dakika olarak piřirme devamı süresi</b>
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>		
Sebze yemeęi (örneğin mercimek türlüğü)	1-2	-
Süt**	1.-2.	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Dondurulmuş ıspanak	2.-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulař	2.-3.	20-30 dak.
<b>Hařlama, kısık ateřte piřirme</b>		
Hamur patates köftesi	4.-5.*	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneęin beřamel sos	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneęin Bernaise sosu, Hollondaise sosu	3-4	8-12 dak.
<b>Piřirme, buharda piřirme, soteleme</b>		
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	2-3	15-30 dak.
Sütlaç	1.-2.	35-45 dak.
Kabuęu ile hařlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu hařlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur iřleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeęi, çorbalar	3.-4.	15-60 dak.
Sebze	2.-3.	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3.-4.	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piřirme	4-5	-
<b>Buęulama</b>		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buęulanıp kızartılan et	4-5	60-100 dak.
Gulař	2.-3.	50-60 dak.
<b>Kızartma**</b>		
řnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10 dak.
řnitzel, dondurulmuş	6-7	8-12 dak.
Domuz pirzolası, sade ve panelenmiş***	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Hamburger, Köfte (3 cm kalınlığında)***	4.-5.	30-40 dak.
Tavuk göęü (2 cm kalınlığında) ***	5-6	10-20 dak.
Tavuk göęü, 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, örneęin paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Karides ve deniz tekesi	7-8	4-10 dak.
Tava yemeęi, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3.-4.	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
<b>Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200g, aralıksız olarak 1-2 litre yaę içinde kızartınız**)</b>		
Dondurulmuş ürünler, örneęin patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket	7-8	-
Et, örneęin tavuk parçaları	6-7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze, mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Küçük kurabiyeler, örneęin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4-5	-

\* Kapaęını kapatmadan piřirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

# Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

## Çocuk kilidinin açılması ve kapatılması

Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

Açma: ↻ sembolüne yaklaşık 4 saniye süreyle dokununuz.

↻ sembolünün üzerindeki gösterge lambası 10 saniye boyunca yanar. Pişirme bölümü kilitli.

Kapatma: ↻ sembolüne yaklaşık 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.

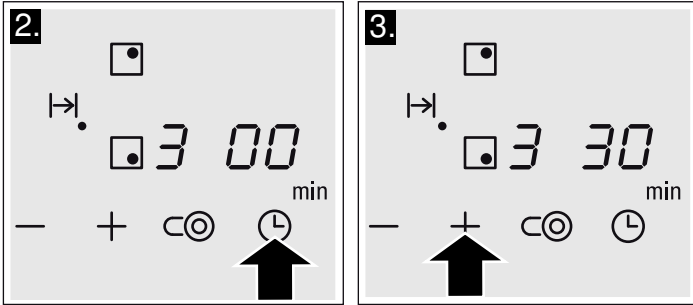
## Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

### Sürenin ayarlanması:

Ocak açık olmalıdır.

1. □ sembolü ile ocağı seçiniz.
2. ⊖ sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar. İstenen ocağın gösterge lambası I→I sembolünde yanar.
3. + veya - sembolüne dokununuz. Önerilen değer göstergede belirir.
  - + sembolü: 30 dakika
  - sembolü: 10 dakika



4. Zamanlayıcı göstergesinde istediğiniz süre görününceye kadar + veya - sembolüne dokununuz.

Süre başladı. Birden fazla ocak için bir süre ayarladıysanız, her sürenin gösterilmesini sağlayabilirsiniz. Bunun için □ sembolü ile uygun ocağı seçiniz.

### Sürenin dolmasından sonra

Süre dolmuşsa ocak devreden çıkar. Ocak göstergesinde □ yanar. Sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde 10 saniye kadar 00 yanar. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

### Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz. ⊖ sembolüne dokununuz ve + veya - sembolü ile süreyi değiştiriniz veya 00 üzerine getiriniz.

**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:

Ocağı seçiniz. ⊖ sembolüne dokununuz ve + veya - sembolü ile süreyi değiştiriniz veya 00 üzerine getiriniz.

## Mutfak saati

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

### Mutfak saatinin açılması

Mutfak saatini 2 farklı şekilde açabilirsiniz.

- Pişirme gözü seçiliyken, ⊖ sembolüne 10 saniye içerisinde 2 defa dokununuz.
- Pişirme gözü seçili değilken, ⊖ sembolüne dokununuz.

Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar. ⊖ sembolünün yanındaki gösterge lambası yanar.

### Sürenin ayarlanması

1. + veya - sembolüne dokununuz. Önerilen değer göstergede belirir.
  - Sembol +: 10 dakika
  - Sembol -: 05 dakika
2. Zamanlayıcı göstergesinde istenen süre görünene kadar + veya - sembolüne dokununuz.

Süre işlemeye başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde 00 10 saniye boyunca yanar.

### Sürenin görüntülenmesi

⊖ sembolü ile mutfak saatini seçiniz. Süre, 10 saniye boyunca gösterilir.

### Zamanın düzeltilmesi

⊖ sembolü ile mutfak saatini seçiniz ve yeniden ayarlayınız.



## Otomatik zaman sınırlaması

Bir ocak uzun süre ayarlarında herhangi bir deęişiklik olmaksızın açık kalırsa otomatik zaman sınırlaması devreye girer.

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde **F B** ve kalan ısı göstergesi **H/h** dönüşümlü olarak yanıp söner.

Eğer herhangi bir kumanda alanına dokunursanız gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Zaman sınırlamasının ne zaman devreye gireceęi, ayarlanmış olan pişirme kademesine (1 - 10 saat) bağlıdır.

## Temel ayarlar

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

Gösterge	Fonksiyon
<b>c 1</b>	<b>Otomatik çocuk emniyeti</b> <input type="checkbox"/> Kapalı.* <input type="checkbox"/> Açık.
<b>c 2</b>	<b>Sinyal sesi</b> <input type="checkbox"/> Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapatıldı (ana şalter sinyali açık kalır). <input type="checkbox"/> Sadece hatalı kullanım sinyali açık. <input type="checkbox"/> Sadece onay sinyali açık. <input type="checkbox"/> Onay sinyali ve hatalı kumanda sistemi açık.*
<b>c 5</b>	<b>Otomatik zamanlayıcı</b> <input type="checkbox"/> Kapalı.* <input type="checkbox"/> Süreyi ocaklardan sonra kapat
<b>c 6</b>	<b>Zamanlayıcı bitiş sinyali süresi</b> <input type="checkbox"/> 10 saniye.* <input type="checkbox"/> 30 saniye <input type="checkbox"/> 1 dakika.
<b>c 7</b>	<b>Isıtma devrelerinin açılması</b> <input type="checkbox"/> Kapalı. <input type="checkbox"/> Açık. <input type="checkbox"/> Ocak kapatılmadan önceki son ayar.*
<b>c 9</b>	<b>Ocak seçim süresi</b> <input type="checkbox"/> Sınırsız: Son seçilen ocağı her zaman, yeniden seçmeye gerek kalmadan ayarlayabilirsiniz.* <input type="checkbox"/> Son seçilen ocağı seçimden sonra 10 saniye içinde ayarlayabilirsiniz, bu süreden sonra ayarlamadan önce yeniden ocak seçmeniz gerekir.
<b>c 0</b>	<b>Temel ayarlara geri alma</b> <input type="checkbox"/> Kapalı.* <input type="checkbox"/> Açık.

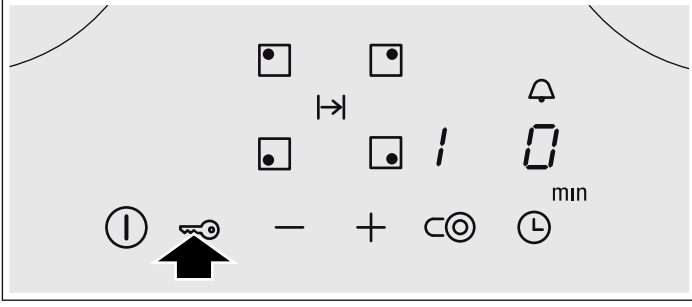
\*Temel ayar

## Temel ayarların değiştirilmesi

Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

1. Pişirme bölümünü açınız.

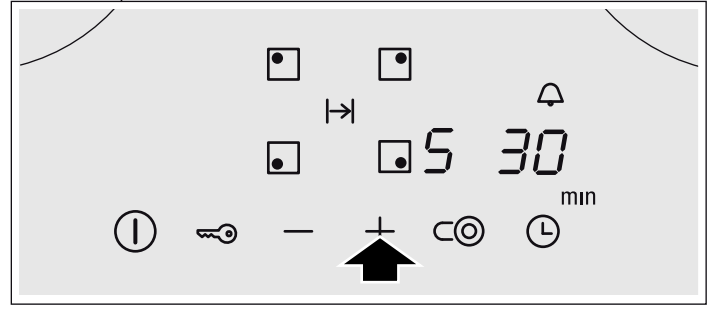
2. Bundan sonraki 10 saniyede ⇌ sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz



Sol ekranda **⏻** ve **!** dönüşümlü olarak yanıp sönerek, sağ ekranda **⏻** yanar.

3. Ekranın solunda istenen gösterge görünene kadar ⇌ sembolüne dokununuz.

4. Ekranda istediğiniz ayar görünene kadar **+** veya **-** sembolüne dokununuz.



5. ⇌ sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz. 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.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramiğini özel süngerler ile temizleyiniz.

### 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	Önem
Hiçbiri	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazlar yardımıyla bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönmesi	Kumanda alanı nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulayınız veya cismi kaldırınız.
F2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Daha sonra ocağın kumanda alanına dokununuz.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme yerleri kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Daha sonra herhangi bir kumanda alanına dokununuz.
F8	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.

Ocak göstergelerinde -: yanıp söner

Cihaza elektrik bağlanırken veya bir elektrik kesintisinden sonra ocaklarda - göstergeleri yanıp sönyorsa, elektronik sistemi arızalı demektir. Arızayı gidermek için kumanda alanını eliniz ile kısa süre için kapatınız.

## 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 olmadığı, 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.

## Test yemekleri

Bu tablo, cihazlarımızın test edilmesini kolaylaştırması için test enstitülerine yönelik olarak oluşturulmuştur.

Tablodaki değerler Schulte-Ufer (4 parçalı induksiyon tencere seti HZ 390042) aksesuar kaplarla ilgilidir ve ölçüleri aşağıdaki gibidir:

- Derin tava Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için
- Tencere Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için
- Tencere Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için
- Kızartma tavası Ø 24 cm, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
<b>Çikolatanın eritilmesi</b> Kap: Derin tava Çikolata kuvertürü (örn. Dr. Oetker bitter çikolata, 150g) 14,5 cm çaplı ocak üzerinde	-	-	-	1.	Hayır
<b>Mercimek türüsünün ısıtılması ve sıcak tutulması</b> Kap: Tencere DIN 44550 uyarınca mercimek türüsü Başlangıç sıcaklığı 20 °C Miktar 450 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Miktar: 800 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için <i>Konserve olarak mercimek türüsü</i> Örn. Erasco sosisli mercimek türüsü: Başlangıç sıcaklığı 20 °C	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet
Miktar 500 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:00 dak. (Yaklaşık 1:30 dak. sonra karıştırılır)	Evet	1.	Evet
Miktar: 1000 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:30 dak. (Yaklaşık 1:30 dak. sonra karıştırılır)	Evet	1.	Evet

### Beşamel sosun hazırlanması

Kap: Derin tava

Süt sıcaklığı: 7°C

Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için

9<sup>2</sup>

Yakl. 5:20 dak.

Hayır

1<sup>1,3</sup>

Hayır

<sup>1</sup> Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz

<sup>2</sup> Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz

<sup>3</sup> Beşamel sos kaynadıktan sonra bunu 2 dakika daha 1. kademede tutunuz, bu sırada sürekli olarak karıştırınız

### Sütlac pişirme - Kapak ile pişirmeye devam etme

Kap: Tencere

Süt sıcaklığı: 7°C

Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için

9

Yakl. 6:45 dak.

Hayır

2

Evet

Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekeri ve tuzu süte ekleyiniz

Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika

10 dakika sonra sütlacı karıştırınız

Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için

9

Yakl. 7:20 dak.

Hayır

2

Evet

Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekeri ve tuzu süte ekleyiniz

Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika

10 dakika sonra sütlacı karıştırınız

### Sütlac pişirme -Kapaksız pişirmeye devam etme

Kap: Tencere

Süt sıcaklığı: 7°C

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 7:30 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak ısıtınız. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine geri ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız	Hayır	2	Hayır
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 8:00 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak ısıtınız. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine geri ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız	Hayır	2	Hayır
<b>Pilav pişirme</b>					
Kap: Tencere					
Su sıcaklığı 20°C					
Tarif DIN 44550'ye göre:	9	Yakl. 2:48 dak.	Evet	2	Evet
125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için					
Tarif DIN 44550'ye göre:	9	Yakl. 3:15 dak.	Evet	2.	Evet
250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz, 18 veya 17 cm çaplı ocak için					
<b>Domuz bonfilesinin kızartılması</b>					
Kap: Kızartma tavası					
Bonfile başlangıç sıcaklığı: 7 °C					
Miktar: 3 parça bonfile (toplam ağırlığı yaklaşık 300 g, yaklaşık 1 cm kalınlıkta), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için 15 g ayçiçek yağı	9	Yakl. 2:40 dak.	Hayır	7	Hayır
<b>Krep pişirme</b>					
Kap: Kızartma tavası					
Tarif DIN EN 60350-2'ye göre					
Miktar: Her krep için 55 ml hamur, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:40 dak.	Hayır	6 veya kızartma derecesine göre 6.	Hayır
<b>Dondurulmuş patateslerin kızartılması</b>					
Kap: Tencere					
Miktar: 1,8 kg ayçiçek yağı, porsiyon başına: 200 g dondurulmuş kızartmalı patates (örn. McCain 123 Frites Original), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yağ sıcaklığı 180 °C'ye ulaşmaya kadar	Hayır	9	Hayır

Denemeler 18 cm çaplı ocakta 1500 W ile yapılırsa kaynama süresi yaklaşık %20 oranında uzar ve pişirmeye devam kademesi bir kademe yukarı çıkarılır.

# Πίνακας περιεχομένων.

<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>38</b>	Αυτόματος χρονοδιακόπτης.....	43
Αιτίες των ζημιών.....	39	Ρολόι συναγερμού κουζίνας.....	44
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	<b>40</b>	<b>Αυτόματος περιορισμός χρόνου</b> .....	<b>44</b>
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	40	<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>44</b>
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	40	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων.....	45
<b>Για να γνωρίσετε τη συσκευή</b> .....	<b>40</b>	<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	<b>45</b>
Το πεδίο χειρισμού.....	40	Υαλοκεραμικό υλικό.....	45
Οι εστίες μαγειρέματος.....	41	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	45
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.....	41	<b>Άρση βλάβης</b> .....	<b>46</b>
<b>Ρύθμιση της βάσης εστιών</b> .....	<b>41</b>	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>46</b>
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	41	<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>47</b>
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος.....	41		
Πίνακας μαγειρέματος.....	42		
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>43</b>		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.....	43		
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών.....	43		
<b>Χρονοδιακόπτης</b> .....	<b>43</b>		
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.....	43		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) και στο online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://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. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### 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 κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατσαρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατσαρόλες 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 κατσαρολών 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 κατσαρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζετε.
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

Αποσύρτε 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 συσκευιών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

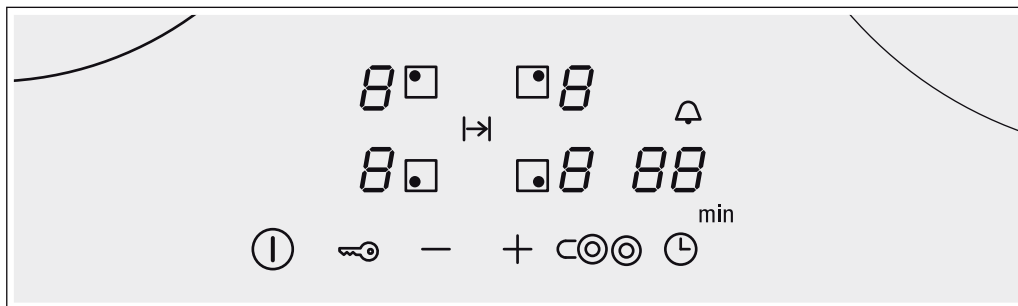
## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

## 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



### Ενδείξεις

1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
00	Χρονοδιακόπτης

### Επιφάνειες χειρισμού

ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
🔒	Ασφάλεια παιδιών
□	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
- +	Πεδία ρύθμισης
⏻ ή ⏪	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
⌚	Χρονοδιακόπτης

### Υποδείξεις

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



## Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
◎	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης
⊖	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ⊖ ή ⊕
⊖	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο ⊖

Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει. Στις συσκευές με πολλαπλή πρόσθετη ενεργοποίηση ζωνών ανάβει η ένδειξη μόνο, όταν είναι επιλεγμένη η εστία μαγειρέματος.

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 ενδεικτική λυχνία πάνω από τον κεντρικό διακόπτη και οι ενδείξεις **9** ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

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

#### Υποδείξεις

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

### Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με τα σύμβολα + και - ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

#### Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

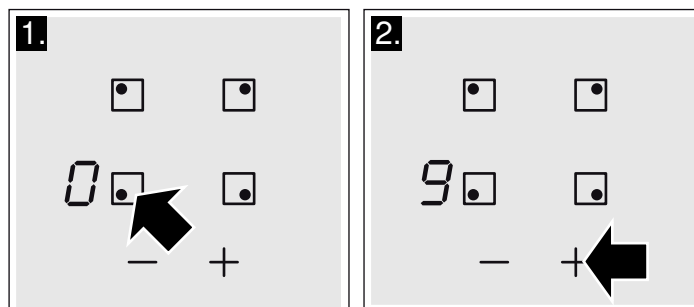
Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο , για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος.

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η βασική ρύθμιση εμφανίζεται.


Σύμβολο + Βαθμίδα μαγειρέματος 9

Σύμβολο - Βαθμίδα μαγειρέματος 4



3. Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος: Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

#### Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Επιλέξτε με το σύμβολο  την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί το **9**. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

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

## Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Λιώσιμο</b>		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-
<b>Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού</b>		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.-3.	20-30 λεπτά
<b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό 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
<b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα</b>		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.-2.	35-45 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, 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
Χάμπουργκερ, Κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4.-5.	30-40 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

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές

	<b>Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος</b>	<b>Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά</b>
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα</b> (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)	8-9	-
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετες κοτόπουλου	7-8	-
Κροκέτες	6-7	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	5-6	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας		

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι


\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές


## 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  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το σύμβολο ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα 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.

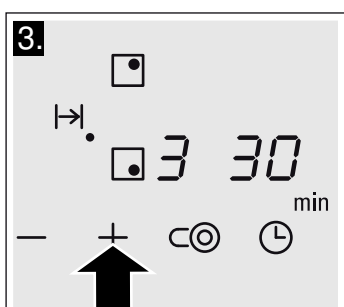
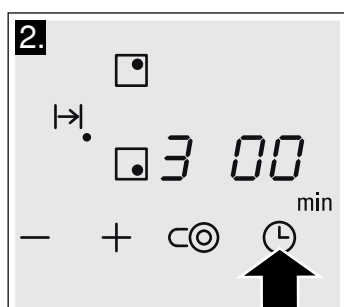
### Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα



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


#### Ρύθμιση της διάρκειας:

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.



1. Επιλέξτε με το σύμβολο  την εστία μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο  Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει το . Η ενδεικτική λυχνία της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος στο σύμβολο  ανάβει.
3. Ακουμπήστε το σύμβολο  ή το σύμβολο . Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.  
Σύμβολο : 30 λεπτά  
Σύμβολο : 10 λεπτά







4. Ακουμπήστε το σύμβολο  ή το σύμβολο , μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, μπορείτε να εμφανίσετε κάθε χρονική διάρκεια. Επιλέξτε γι' αυτό με το σύμβολο  την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.

#### Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει . Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  για 10 δευτερόλεπτα. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

#### Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο  και αλλάξτε με το σύμβολο  ή το σύμβολο  τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο .



**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:



Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Ακουμπήστε το σύμβολο  και αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη 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.

### Ενεργοποίηση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού της κουζίνας με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Σε περίπτωση επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές μέσα σε 10 δευτερόλεπτα.
- Χωρίς επιλεγμένη εστία μαγειρέματος ακουμπήστε το σύμβολο .

Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει . Η ενδεικτική λυχνία δίπλα στο σύμβολο  ανάβει.

### Ρύθμιση του χρόνου


1. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.

Σύμβολο +: 10 λεπτά


Σύμβολο -: 05 λεπτά

2. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.


Ο χρόνος τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει  για 10 δευτερόλεπτα.

### Ένδειξη του χρόνου

Επιλέξτε με το σύμβολο  το ρολόι συναγερμού της κουζίνας. Ο χρόνος εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα.

### Διόρθωση του χρόνου

Με το σύμβολο  επιλέξτε το ρολόι συναγερμού της κουζίνας και ρυθμίστε εκ νέου.

## Αυτόματος περιορισμός χρόνου

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




















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

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







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

## Βασικές ρυθμίσεις

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

Ένδειξη	Λειτουργία
	<b>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών</b>  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.
	<b>Ηχητικό σήμα</b>  Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε).  Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.  Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.  Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
	<b>Αυτόματος χρονοδιακόπτης</b>  Απενεργοποιημένος.*  <b>1-99</b> Διάρκεια, μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος
	<b>Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη</b>  10 δευτερόλεπτα.*  30 δευτερόλεπτα  1 λεπτό.
	<b>Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης</b>  Απενεργοποιημένη.  Ενεργοποιημένη.  Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*


\* Βασική ρύθμιση

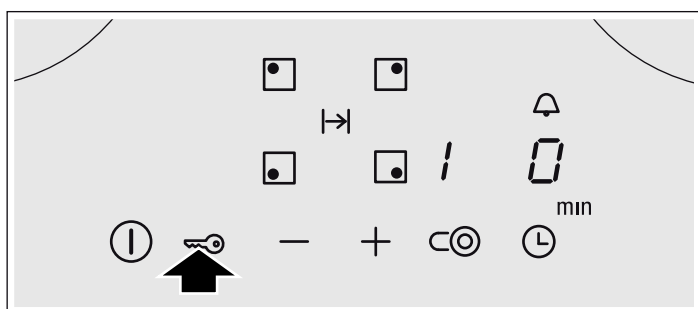
Ένδειξη	Λειτουργία
	<b>Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος</b>  Απεριόριστος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.*  Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, έπειτα πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
	<b>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b>  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.




\* Βασική ρύθμιση


## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

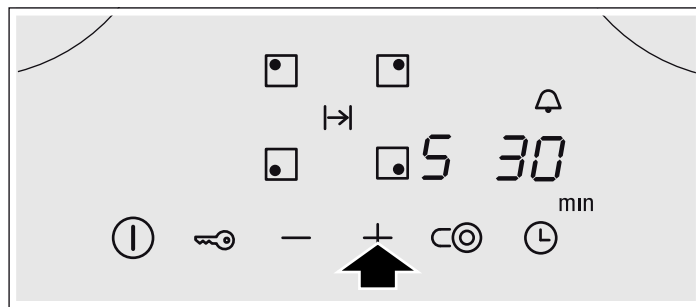
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα




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

3. Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην αριστερή οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.

4. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο - τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ρύθμιση.



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

### Απενεργοποίηση

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

## Καθαρισμός 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).

### Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

### Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

# Άρση βλάβης

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

τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις 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.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
<b>F2</b>	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>F8</b>	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.

**Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το -:**

Όταν κατά τη σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος αναβοσβήνει στις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος το -, τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υποστεί βλάβη. Για την επιβεβαίωση της βλάβης καλύψτε την επιφάνεια χειρισμού για λίγο με το χέρι.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD:

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E 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.

## Φαγητά δοκιμών

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

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

- Κατσαρόλα με λαβή Ø 16 cm, 1,2 λίτρα, για 14,5 cm Ø εστία μαγειρέματος μίας ζώνης

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

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση / Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Λιώσιμο σοκολάτας</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. Dr. Oetker ελαφρώς πικρή, 150 γρ.) πάνω στην εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm					
	-	-	-	1.	Όχι
<b>Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 450 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Φακές σούπα ως προϊόν κουτιού					
Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco:					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 500 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 1000 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι
<b>Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9 <sup>2</sup>	περίπου 5:20	Όχι	1 <sup>1,3</sup>	Όχι

<sup>1</sup> Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά

<sup>2</sup> Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς

<sup>3</sup> Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντάς την συνεχώς

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 6:45  Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα  Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά	Όχι	2	Ναι
Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο					
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 7:20  Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα  Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά	Όχι	2	Ναι
Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο					
<b>Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 7:30  Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.  Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 8:00  Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.  Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι
<b>Μαγείρεμα ρυζιού</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία νερού: 20 °C					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:	9	περίπου 2:48	Ναι	2	Ναι
125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:	9	περίπου 3:15	Ναι	2.	Ναι
250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm					



Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
<b>Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Αρχική θερμοκρασία φιλέτων: 7 °C					
Ποσότητα: 3 φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., περίπου 1 cm χοντρά), 15 γρ. ηλιέλαιο για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	7	Όχι
<b>Ψήσιμο κρεπών</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2					
Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	6 ή 6. ανάλογα με το βαθμό ροδίσματος	Όχι
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών</b>					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Ποσότητα: 1,8 κιλά ηλιέλαιο, κάθε μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original) για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C	Όχι	9	Όχι

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





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

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

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



9000734614 911201