

SIEMENS



Placa de cocci3n

Placa de cozinhar

Pişirme bölümü

Βάση εστιών

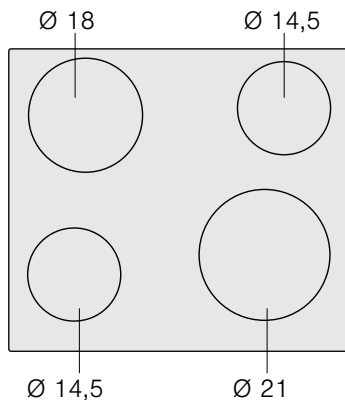
ET6..NE17., ET6..NF17., ET6..NN17.

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

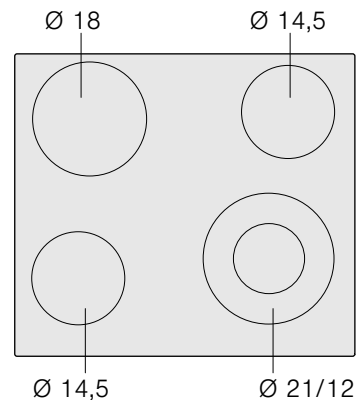
<b>es</b>	Instrucciones de uso	3
<b>pt</b>	Instruções de serviço	16
<b>tr</b>	Kullanma kılavuzu	29
<b>el</b>	Οδηγίες χρήσης	41

Register  
your  
product  
online

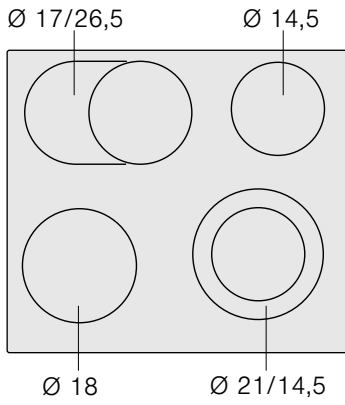
**ET6..NE17.**



**ET6..NF17.**



**ET6..NN17.**



# 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>Sistema electrónico de inicio rápido de cocción</b> .....	<b>8</b>
Programar el sistema electrónico de inicio rápido de cocción.....	8
Tabla de cocción para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción.....	9
Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción.....	9
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>10</b>

Activar y desactivar el seguro para niños.....	10
Seguro para niños automático.....	10
<b>Limitación de tiempo automática</b> .....	<b>10</b>
<b>Protección contra limpieza</b> .....	<b>10</b>
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>10</b>
Modificar los ajustes básicos.....	11
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>11</b>
Vitrocerámica.....	11
Marco de la placa de cocción.....	11
<b>Solucionar averías</b> .....	<b>12</b>
<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>12</b>
<b>Platos testados</b> .....	<b>13</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

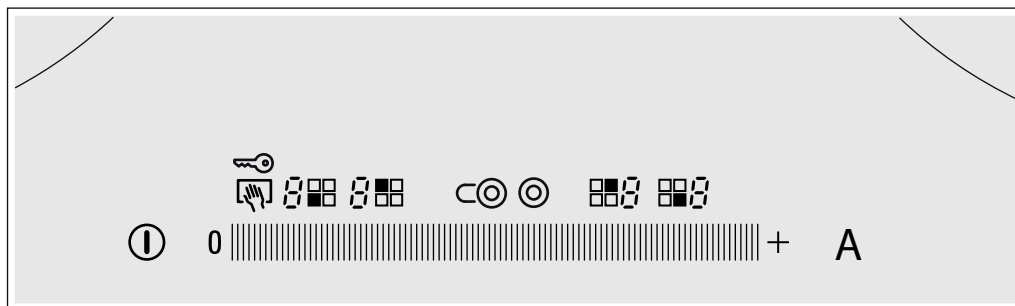
- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor 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
R	Sistema electrónico de inicio rápido de cocción

### Superficies de mando

①	Interruptor principal
A	Sistema electrónico de inicio rápido de cocción
■ ■	Selección de la zona de cocción
🔑	Seguro para niños
🧤	Protección contra limpieza
0       +	Zona de programación
☉ o bien ☉	Activación de las zonas

### 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 ☐. 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

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

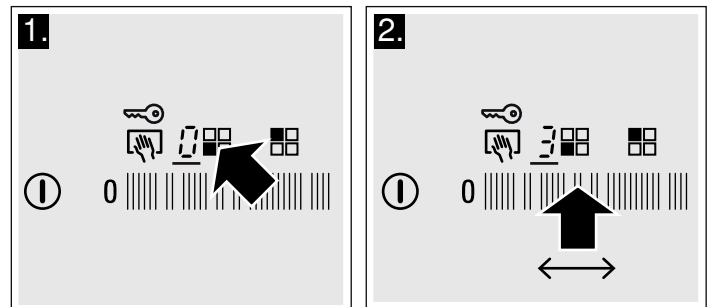
Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene un nivel intermedio. 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. En el indicador de la posición de cocción se ilumina ☐, debajo del indicador de la posición de cocción se ilumina **\_**.
2. Programar la posición de cocción deseada en la zona de programación.



### Cambiar la posición de cocción

Seleccionar la zona de cocción y programar la posición de cocción deseada en la zona de programación.

### Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ☐☐. Seleccionar 0 en la zona de programación. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

#### Notas

- La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.
- La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

\* 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
<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

## Sistema electrónico de inicio rápido de cocción

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción calienta la zona de cocción con la potencia máxima y la reduce al nivel de cocción lenta seleccionado por el usuario.

El tiempo de calentamiento de la zona de cocción se ajusta en función del nivel de cocción lenta programado.

### Programar el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción solo puede activarse en los 30 segundos siguientes a la conexión de la zona de cocción:

1. Programar el nivel de cocción lenta deseado de la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo A.

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción está activado. En el indicador se muestran alternadamente **A** y el nivel de cocción lenta.

Después del inicio rápido de cocción, en el indicador solo permanece iluminado el nivel de cocción lenta.



## Tabla de cocción para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

Las siguientes tablas ofrecen información sobre los platos compatibles con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción.

La cantidad inferior indicada se refiere a la zona de cocción más pequeña, mientras que la cantidad superior a la zona de

cocción más grande. Los valores indicados deben entenderse como valores orientativos.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

Plato compatible con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Tiempo de cocción total en minutos
<b>Calentar</b>			
Caldo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min
Sopas trabadas	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min
Leche**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
<b>Calentar y conservar caliente</b>			
Cocido, p. ej. lentejas	400-800 g	A 1-2	-
<b>Descongelar y calentar</b>			
Espinacas congeladas	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Gulasch congelado	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min
<b>Cocer a fuego lento</b>			
Pescado	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
<b>Hervir</b>			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125-250 g	A 2-3	20-25 min
Patatas hervidas sin pelar con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Patatas cocidas con sal con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Verduras con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min
Verduras congeladas con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min
<b>Estofar</b>			
Rollitos de carne	4 unidades	A 4-5	50-60 min
Estofado	1 kg	A 4-5	80-100 min
<b>Asar**</b>			
Escalope, normal o empanado	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	1-2 unidades	A 7-8	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Crepes		A 6-7	asar/freír progresivamente

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

## Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción está concebido para conservar el valor nutritivo de los alimentos y cocerlos con una cantidad de agua reducida.



- En las zonas de cocción grandes se deben añadir tres tazas de agua y, en las zonas de cocción pequeñas, dos tazas.
- Tapar el cazo.
- El sistema electrónico de inicio rápido de cocción no es adecuado para alimentos que necesiten cocerse en gran cantidad de agua (p. ej., pasta).


# Seguro para niños

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

## Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar desconectada.

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

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

## Seguro para niños automático

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

### Conectar y desconectar

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

# 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  $F$   $B$  y el indicador de calor residual  $H/h$ .

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).

# Protección contra limpieza

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





A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección contra limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  se ilumina. El panel de mando queda bloqueado durante

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

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

# Ajustes básicos

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

Indicación	Función
$c \uparrow$	<b>Seguro para niños automático</b>  Desactivado.* $\uparrow$ Activado.
$c \uparrow \uparrow$	<b>Tono de aviso</b>  Señal de confirmación y señal de error desactivadas (siempre permanece la señal del interruptor principal). $\uparrow$ Solo señal de error activada. $\uparrow \uparrow$ Solo señal de confirmación activada. $\uparrow \uparrow \uparrow$ Señal de confirmación y señal de error activadas.*
$c \uparrow \uparrow$	<b>Conexión del circuito de calentamiento</b>  Desactivado. $\uparrow$ Activado. $\uparrow \uparrow$ Último ajuste antes de desactivar la zona de cocción.*
$c \uparrow \uparrow \uparrow$	<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.* $\uparrow$ 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.

\*Ajuste básico

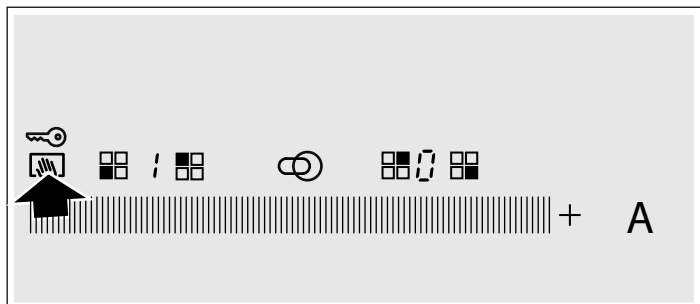
Indicación	Función
	<b>Reinicio de la configuración básica</b>
	Desactivado.*
	Activado.

\*Ajuste básico

## Modificar los ajustes básicos

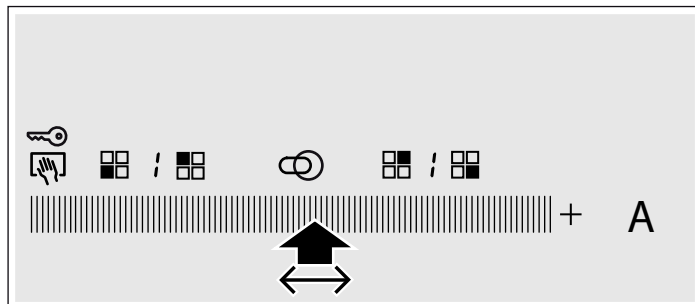
La placa de cocción debe estar apagada.

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



En la pantalla izquierda parpadean de forma alterna y , y en la derecha se muestra .

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



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

### Apagar

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

## Cuidados y limpieza

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

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

### Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar 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 al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico de la placa de cocción se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no sufra un sobrecalentamiento, las zonas de cocción se apagan automáticamente cuando es necesario. El indicador **F2**, **F4** o **F5** se ilumina alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible principal 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.
<b>F2</b>	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga <b>F2</b> , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
<b>F4</b>	A pesar de la desconexión con <b>F2</b> , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague <b>F4</b> , se puede seguir cocinando.
<b>F5</b> y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
<b>F5</b> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague <b>F5</b> , se puede seguir cocinando.
<b>F8</b>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

# 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		Tapa	Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)		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><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: 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: 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>16</b>	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças .....	23
Causas de danos.....	17	Segurança automática para crianças.....	23
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>18</b>	<b>Limitação de tempo automática</b> .....	<b>23</b>
Eliminação ecológica.....	18	<b>Proteção contra anulação acidental</b> .....	<b>23</b>
Dicas para poupar energia.....	18	<b>Regulações base</b> .....	<b>23</b>
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>18</b>	Alterar as regulações base.....	24
O painel de comandos.....	18	<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>24</b>
As zonas de cozinhar .....	19	Vitrocerâmica.....	24
Indicação de calor residual .....	19	Friso da placa.....	24
<b>Regular a placa de cozinhar</b> .....	<b>19</b>	<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>25</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar .....	19	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>25</b>
Regular uma zona de cozinhar.....	19	<b>Refeições de teste</b> .....	<b>26</b>
Tabela para cozinhar .....	20		
<b>Sistema electrónico de início forte de cozedura</b> .....	<b>21</b>		
Regular o sistema electrónico de início forte de cozedura.....	21		
Tabela com tempo de cozedura para o sistema electrónico de início forte de cozedura.....	22		
Conselhos para o sistema electrónico de início forte de cozedura.....	22		
<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>23</b>		

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

## Indicações de segurança

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Perigo de incêndio!**

- O óleo e a gordura quentes incendei-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.



Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

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

### Perigo de queimaduras!

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

### Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas

### 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.

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.

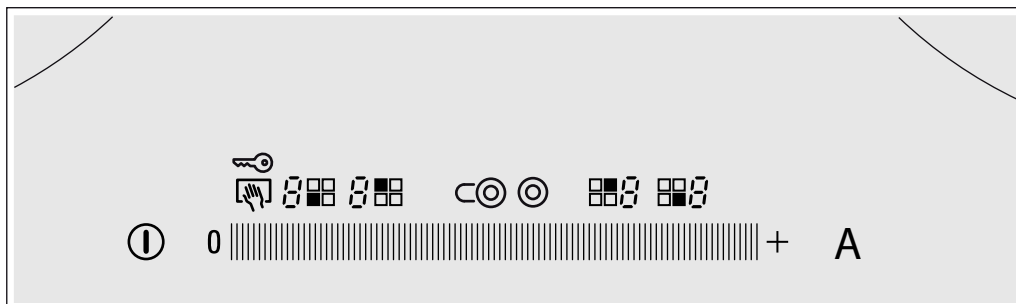
## Dicas para poupar energia

- 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
R	Sistema eletrónico de início forte de cozedura

### Zonas de comando

ⓘ	Interruptor principal
A	Sistema eletrónico de início forte de cozedura
■	Seleção da zona de cozinhar
🔑	Fecho de segurança para crianças
👉	Protecção contra anulação accidental
0       +	Área de regulação
☉ ou ☉	Ativação da grande zona de cozinhar

### 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 $\text{C}\text{C}\text{O}$ ou $\text{C}\text{O}$
$\text{C}\text{O}$ Zona oval	Selecione a zona de cozinhar, toque no símbolo $\text{C}\text{O}$ .

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  $\text{I}$ . Ouve-se um sinal sonoro. O indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações  $\text{I}$  acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo  $\text{I}$ , 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

Na área de regulação, regule a potência de cozedura desejada.

Potência de cozedura 1 = potência mínima

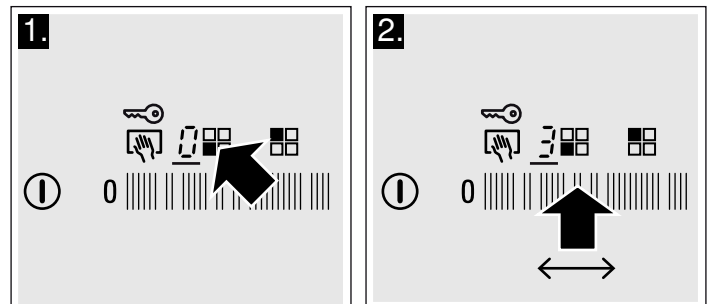
Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

### Regular potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo  $\text{I}$  para selecionar a zona de cozinhar. Na indicação da zona de cozinhar, acende-se  $\text{I}$  e, por baixo da indicação da zona de cozinhar, acende-se  $\text{I}$ .
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.



### Alterar a potência de cozedura

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

### Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar com o símbolo  $\text{I}$ . Regule para 0 na área de regulação. Passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

#### Notas

- A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar, sem ter de selecioná-la de novo.
- A zona de cozinhar efetua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo com a potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.

## 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.

\* 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.
<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

## Sistema electrónico de início forte de cozedura

O sistema electrónico de início forte de cozedura aquece a zona de cozinhar e depois reduz para a potência de continuação de cozedura por si seleccionada.

O tempo que a zona de cozinhar está a aquecer depende da potência de continuação de cozedura regulada.

### Regular o sistema electrónico de início forte de cozedura

O sistema electrónico de início forte de cozedura só pode ser ativado nos primeiros 30 segundos após a zona de cozinhar ter sido ligada:

1. Regule a fase de continuação de cozedura desejada da zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo A.

O sistema electrónico de início forte de cozedura está ativado. Na indicação piscam alternadamente um **A** e a potência de continuação de cozedura.

Após a cozedura inicial acende-se apenas a potência de continuação de cozedura no visor.

## Tabela com tempo de cozedura para o sistema eletrónico de início forte de cozedura

Na seguinte tabela poderá ver os pratos para os quais a utilização do sistema eletrónico de início forte de cozedura é adequada.

As quantidades mais pequenas indicadas referem-se às zonas de cozinhar mais pequenas, as quantidades maiores às zonas

de cozinhar maiores. Os valores indicados são valores de referência.

Mexa os alimentos espessos de vez em quando.

Prato com o sistema eletrónico de início forte de cozedura	Quantidade	Potência de cozedura	Tempo total de cozedura em minutos
<b>Aquecer</b>			
Caldo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Sopas grossas	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Leite**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
<b>Aquecer e manter quente</b>			
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	400-800 g	A 1-2	-
<b>Descongelar e aquecer</b>			
Espinafres ultracongelados	300-600 g	A 2.-3.	10-20 min
Carne de vaca estufada ultracongelada	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30 min.
<b>Cozer em lume brando</b>			
Peixe	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
<b>Cozer</b>			
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Batatas cozidas com pele, em 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Batatas cozidas, em 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Legumes, em 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	A 2.-3.	15-20 min.
Legumes ultracongelados, em 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	A 4.-5.	15-20 min.
<b>Estufar</b>			
Rolinhos de carne	4 unidades	A 4-5	50-60 min.
Carne para estufar	1 kg	A 4-5	80-100 min.
<b>Assar**</b>			
Escalope, simples ou panado	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	1-2 unidades	A 7-8	8-12 min.
Peixe e filete de peixe panado	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Panquecas		A 6-7	fritura contínua

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

## Conselhos para o sistema electrónico de início forte de cozedura

O sistema electrónico de início forte de cozedura foi concebido para cozinhar com pouca água, salvaguardando o valor nutritivo dos alimentos.



- Ao utilizar as zonas de cozinhar maiores, junte apenas 3 chávenas de água aproximadamente, quando utilizar as zonas de cozinhar pequenas deverá juntar aos alimentos cerca de 2 chávenas de água.
- Tape o recipiente com uma tampa.
- O sistema electrónico de início forte de cozedura não é adequado para cozinhar alimentos cozidos em muita água (por ex., massas).

# 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.

# 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 **F** e a indicação de calor residual **H/h**.

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).

# Proteção contra anulação acidental

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













Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de proteção contra anulação acidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O indicador luminoso por cima do símbolo  acende-se. O painel de

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

**Nota:** O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação acidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

# 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>Ligação dos circuitos de aquecimento</b>  Desligado.  Ligado.  Última regulação antes da desconexão da zona de cozinhar.*

\*Regulação base

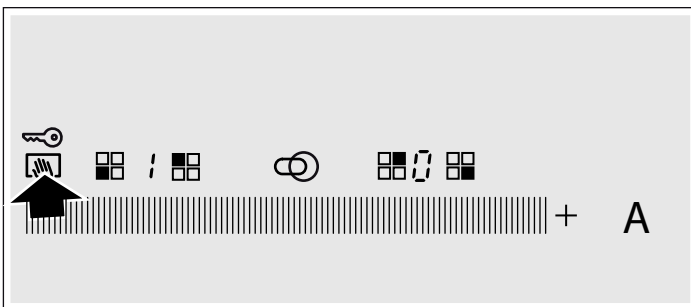
Indicação	Função
	<b>Tempo de seleção da zona de cozinhar</b> Ilimitado: pode ajustar sempre a última zona de cozinhar seleccionada sem ter de fazer nova seleção.* Pode ajustar a última zona de cozinhar seleccionada 10 segundos após a seleção, em seguida tem de seleccionar novamente a zona de cozinhar antes do ajuste.
	<b>Reposição para a regulação base</b> Desligado.* Ligado.

\*Regulação base

## Alterar as regulações base

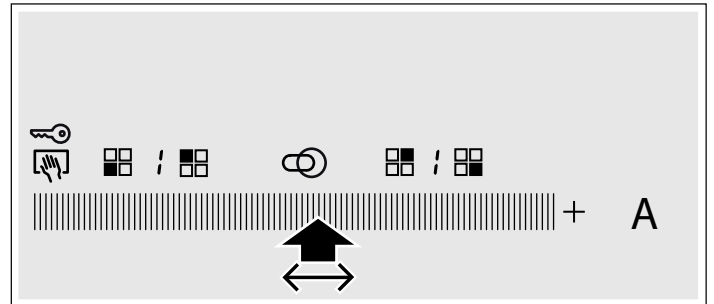
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



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

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



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

### Desligar

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

## Limpeza e manutenção

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

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

### Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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 indicações da tabela.

O sistema eletrónico da sua placa de cozinhar está situado por baixo do painel de comando. Diferentes causas podem originar uma forte subida da temperatura nesta área.

Para que o sistema eletrónico não sobreaqueça, as zonas de cozinhar são desligadas automaticamente, quando necessário. A indicação **F2**, **F4**, ou **F5** surge alternadamente com a indicação de calor residual **H** ou **h**.

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.
<b>F2</b>	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando <b>F2</b> se apaga, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
<b>F4</b>	Apesar da desativação através de <b>F2</b> , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando <b>F4</b> se apaga, pode continuar a cozinhar.
<b>F5</b> e a potência de cozedura piscam alternadamente. Ouve-se um som de aviso	Aviso: um tacho quente encontra-se na área do painel de comando. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
<b>F5</b> e som de aviso	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comando. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando <b>F5</b> se apaga, pode continuar a cozinhar.
<b>F8</b>	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.

## 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>29</b>
Hasar nedenleri .....	30
<b>Çevre koruma</b> .....	<b>31</b>
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	31
Enerji tasarrufu için öneriler .....	31
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>31</b>
Kumanda paneli .....	31
Ocaklar .....	32
Kalan ısı göstergesi .....	32
<b>Pişirme bölümünün ayarlanması</b> .....	<b>32</b>
Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması .....	32
Ocağın ayarlanması.....	32
Pişirme tablosu.....	33
<b>Kaynatma elektroniği</b> .....	<b>34</b>
Kaynatma elektroniğinin ayarlanması .....	34
Kaynatma elektroniği için pişirme tabelası .....	34
Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler .....	35
<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>35</b>

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması.....	35
Otomatik çocuk emniyeti.....	35
<b>Otomatik zaman sınırlaması</b> .....	<b>35</b>
<b>Silme koruması</b> .....	<b>36</b>
<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>36</b>
Temel ayarların değiştirilmesi.....	36
<b>Temizleme ve Bakım</b> .....	<b>37</b>
Cam seramik .....	37
Pişirme bölümü çerçevesi .....	37
<b>Arızanın giderilmesi</b> .....	<b>37</b>
<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>38</b>
<b>Test yemekleri</b> .....	<b>38</b>

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

## ⚠ Güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

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

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere

sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye

girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### **Yanma tehlikesi!**

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

### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

<b>Hasarlar</b>	<b>Nedeni</b>	<b>Önlem</b>
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

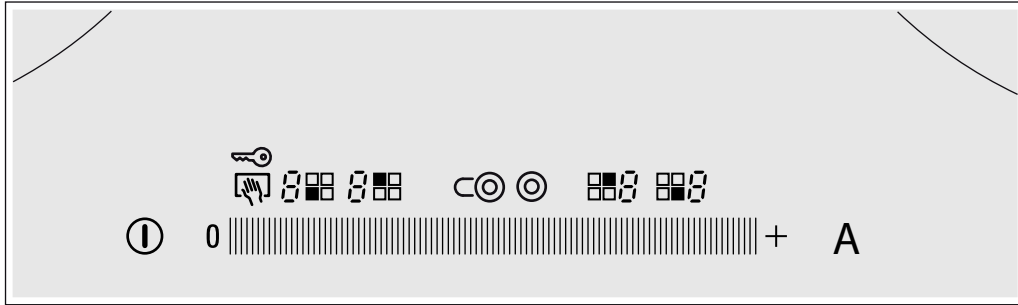
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.

- 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
R	Kaynatma elektroniği

### Kumanda alanları

①	Ana şalter
A	Kaynatma elektroniği
☐☐	Ocak seçimi
🔑	Çocuk emniyeti
🧼	Temizlik koruması
0         +	Ayar alanı
☐☐ veya ☐	Bölge etkinleştirme

### 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 pişme sürelerini bulabilirsiniz.

### Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

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

Devre dışı bırakılması: ① 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

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.




Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

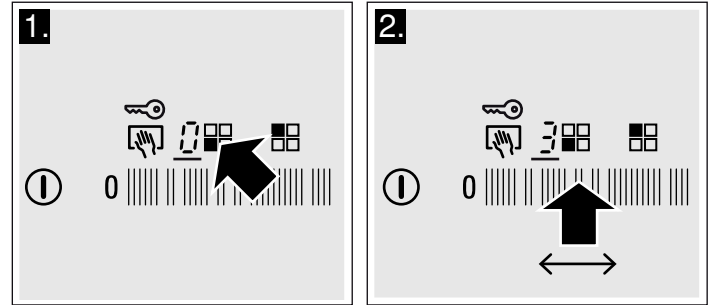
Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

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

### Pişirme kademesinin ayarlanması

Pişirme bölümü açık olmalıdır.


1. Ocağı seçmek için  sembolüne dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde  yanar, pişirme kademesi göstergesinin altında  yanar.
2. Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.



### Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

### Ocağın kapatılması

 sembolü ile ocağı seçiniz. Ayar alanında 0 ayarlayınız. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

#### Bilgiler

- En son ayarlanan ocak aktif kalır. Yeni bir seçim yapmadan ocağı ayarlayabilirsiniz.
- Isıtma açılarak veya kapatılarak ocak ayarlanır. Ayrıca en yüksek güçte bile ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.



## Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Kaynatma işlemi için piştirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

	Piştirmeye devam kademesi	Dakika olarak piştirme devamı süresi
<b>Eritme</b>		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1-2	-
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.-2.	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Dondurulmuş ıspanak	2.-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	2.-3.	20-30 dak.
<b>Haşlama, kısık ateşte piştirme</b>		
Hamur patates köftesi	4.-5.*	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollondaise sosu	3-4	8-12 dak.
<b>Piştirme, buharda piştirme, soteleme</b>		
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	2-3	15-30 dak.
Sütleç	1.-2.	35-45 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3.-4.	15-60 dak.
Sebze	2.-3.	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3.-4.	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piştirme	4-5	-
<b>Buğulama</b>		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100 dak.
Gulaş	2.-3.	50-60 dak.

\* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

	<b>Piřirmeye devam kademesi</b>	<b>Dakika olarak piřirme devam süresi</b>
<b>Kızartma**</b>		
řnitzel, sade veya panelenmiř	6-7	6-10 dak.
řnitzel, dondurulmuř	6-7	8-12 dak.
Domuz pirzolası, sade ve panelenmiř***	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 göğsü (2 cm kalınlığında) ***	5-6	10-20 dak.
Tavuk göğsü, dondurulmuř***	5-6	10-30 dak.
Balık ve balık filetosu, sade	5-6	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiř	6-7	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiř ve dondurulmuř, örneğın paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Karides ve deniz tekesi	7-8	4-10 dak.
Tava yemeđi, dondurulmuř	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3.-4.	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
<b>Fritözde kızartma</b> (Her porsiyon için 150-200g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**)		
Dondurulmuř ürünler, örneğın patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket	7-8	-
Et, örneğın tavuk parçaları	6-7	-
Balık, panelenmiř veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze, mantar, panelenmiř veya mayalı hamurda	5-6	-
Küçük kurabiyeler, örneğın Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4-5	-

\* Kapađını kapatmadan piřirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

## Kaynatma elektroniđi

Kaynatma elektroniđi ocağın en yüksek ısıtma gücüyle yemeđi ısıtacak ve daha sonra seçmiř olduđunuz piřirmeye devam kademesine düşecektir.

Ocağın ne kadar süreyle ısıtacađı, ayarlanan piřirmeye devam kademesine göre deđiřir.

### Kaynatma elektroniđinin ayarlanması

Kaynatma elektroniđi ancak ocak devreye girdikten sonraki ilk 30 saniye içerisinde devreye alınabilir:

### Kaynatma elektroniđi için piřirme tabelası

Kaynatma elektroniđi için hangi yemeklerin uygun olduđunu ařağıdaki tablodan öğrenebilirsiniz.

1. Ocağın istediđiniz piřirmeye devam kademesini ayarlayınız.

2. Sembol A dokununuz.

Kaynatma elektroniđi devreye girmiřtir. Göstergede **A** ve piřirmeye devam kademesi dönüřümlü olarak yanıp söner.

Kaynamadan sonra göstergede sadece piřirmeye devam kademesi yanar.

Verilmiř olan daha az miktar küçük ocak, daha çok miktar ise büyük ocak için geçerlidir. Verilmiř olan deđerler öngörülen deđerlerdir.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıřtırınız.

<b>Kaynatma elektroniđi ile piřirilen yemekler</b>	<b>Miktar</b>	<b>Piřirme kademesi</b>	<b>Dakika olarak tüm piřirme süresi</b>
<b>Isıtma</b>			
Et suyu	500 ml -1litre	A 7-8	4-7 dak.
Unlu çorbalar	500 ml -1litre	A 2-3	3-6 dak.
Süt**	200-400ml	A 1-2	4-7 dak.

\* Kapađını kapatmadan piřirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

Kaynatma elektroniđi ile pişirilen yemekler	Miktar	Piştirme kademesi	Dakika olarak tüm piştirme süresi
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>			
Sebze yemeđi (örneğin mercimek türlü)ü)	400-800g	A 1-2	-
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>			
Dondurulmuş ıspanak	300-600g	A 2.-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 dak.
<b>Haşlama</b>			
Balık	300-600g	A 4-5*	20-25 dak.
<b>Piştirilmesi</b>			
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	125-250g	A 2-3	20-25 dak.
Kabuđu ile haşlanmış patates, 1-3 fincan su ile	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, 1-3 fincan su ile	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 dak.
Sebze, 1-3 fincan su ile	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 dak.
Sebze, dondurulmuş, 1-3 fincan su ile	500g-1kg	A 4.-5.	15-20 dak.
<b>Buğulama</b>			
Sarma	4 parça	A 4-5	50-60 dak.
Buğulayıp kızartılan et	1kg	A 4-5	80-100 dak.
<b>Kızartma**</b>			
Şnitzel, sade veya panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Biftek (3cm kalınlıkta)	1-2 adet	A 7-8	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneđin paneli balık çubukları	200-300g	A 6-7	8-12 dak.
Krep		A 6-7	pişene kadar bekleyiniz

\* Kapađını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

## Kaynatma elektroniđi ile ilgili öneriler

Kaynatma elektroniđi, yemeđin besin deđerlerini korumanız ve az su ile pişirmeniz için tasarlanmıştır.



- Büyük ocaklarda yemeđe sadece yakl. 3 fincan, küçük ocaklarda ise yakl. 2 fincan su ekleyiniz.
- Tencerenin kapađını kapatınız.
- Bol suda pişirilen yemekler (örn. makarna) için kaynatma elektroniđi uygun deđildir.


## Çocuk emniyeti

Çocukların piştirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

### Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Piştirme bölümü kapalı olmalıdır.

Devreye alma:  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz.  sembolünün üzerindeki gösterge lambası 10 saniye boyunca yanar. Piştirme bölümü kilitli.

Devreden çıkarma:  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. Kilit kaldırılır.

### Otomatik çocuk emniyeti

Piştirme 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.

## Otomatik zaman sınırlaması

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



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

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

Zaman sınırlamasının ne zaman devreye gireceđi, ayarlanmış olan piştirme kademesine (1 - 10 saat) bađlıdır.

# Silme koruması

Kumanda bölümünü temizlerken pişirme bölümü açılabilir. Bu nedenle, ayarları değiştirebilirsiniz.



















Bunu önlemek için pişirme bölümünüzde bir temizlik koruma fonksiyonu vardır.  simbole dokununuz. Sinyal sesi duyulur.  simbolünün üzerindeki gösterge lambası yanar.

Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü temizleyebilirsiniz.

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

## Temel ayarlar


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

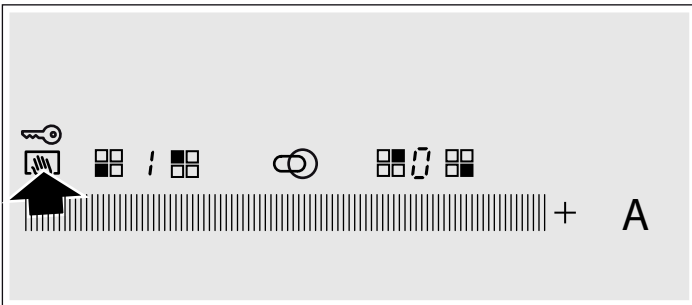
Gösterge	Fonksiyon
	<b>Otomatik çocuk emniyeti</b>  Kapalı.*  Açık.
	<b>Sinyal sesi</b>  Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapatıldı (ana şalter sinyali açık kalır).  Sadece hatalı kullanım sinyali açık.  Sadece onay sinyali açık.  Onay sinyali ve hatalı kumanda sistemi açık.*
	<b>Isıtma devrelerinin açılması</b>  Kapalı.  Açık.  Ocak kapatılmadan önceki son ayar.*
	<b>Ocak seçim süresi</b>  Sınırsız: Son seçilen ocağı her zaman, yeniden seçmeye gerek kalmadan ayarlayabilirsiniz.*  Son seçilen ocağı seçimden sonra 10 saniye içinde ayarlayabilirsiniz, bu süreden sonra ayarlamadan önce yeniden ocak seçmeniz gerekir.
	<b>Temel ayarlara geri alma</b>  Kapalı.*  Açık.




\*Temel ayar


## Temel ayarların değiştirilmesi

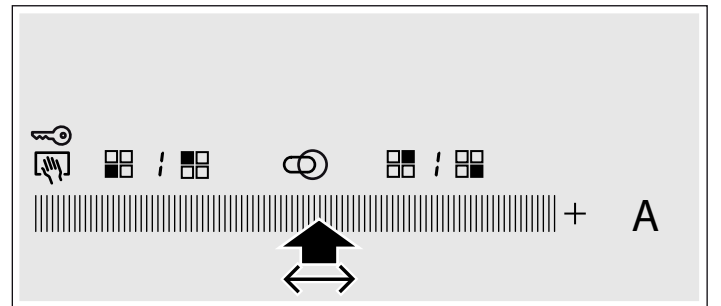
Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.


- Pişirme bölümünü açınız.
- Bundan sonraki 10 saniyede  simbole 4 saniye boyunca dokununuz



Sol ekranda  ve  dönüşümlü olarak yanıp söner, sağ ekranda  yanar.

- Sol ekranda istenen gösterge görünene kadar,  simbole dokununuz.
- Ayar alanında istenen değeri giriniz.



-  simbole 4 saniye boyunca basınız. Ayar aktif durumdadır.

### Kapatılması

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

# Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur.

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

## Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler

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

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

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

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 tablodaki uyarıları dikkate alınız.

Ocağınızın elektroniği kumanda bölümünün altındadır. Farklı sebeplerden dolayı bu alandaki sıcaklık güçlü bir artış gösterebilir.

Ocak, elektroniğin aşırı ısınmaması için gerekirse otomatik olarak kapatılır. Gösterge **F2**, **F4** veya **F5** dönüşümlü olarak kalan sıcaklık göstergesi **H** veya **h** ile gözüküyor.

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazlar yardımıyla bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönməsi	Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulaınız veya cismi kaldırınız.
<b>F2</b>	Birçok ocakta daha uzun sürede ve daha yüksek performansla pişirilir. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F2</b> silindiğinde elektronik yeteri kadar soğutulmuş olur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
<b>F4</b>	<b>F2</b> yoluyla kapatılmaya rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı.	Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F4</b> silindiğinde pişirmeye devam edebilirsiniz.
<b>F5</b> ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur	Uyarı: Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra silinir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
<b>F5</b> ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F5</b> silindiğinde pişirmeye devam edebilirsiniz.
<b>F8</b>	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.

# 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 tarife 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 Kanununun 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 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 <i>DIN 44550 uyarınca mercimek türüsü</i> Başlangıç sıcaklığı 20 °C					
Miktar 450 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet
Miktar: 800 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet
<i>Konserve olarak mercimek türüsü</i> Örn. Erasco sosisli mercimek türüsü: Başlangıç sıcaklığı 20 °C					

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Miktar 500 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:00 dak. (Yaklaşık 1:30 dak. sonra karıştırır)	Evet	1.	Evet
Miktar: 1000 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:30 dak. (Yaklaşık 1:30 dak. sonra karıştırır)	Evet	1.	Evet
<b>Beşamel sosun hazırlanması</b>					
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					
<b>Sütlac pişirme - Kapak ile pişirmeye devam etme</b>					
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. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekeri ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet
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. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekeri ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet
10 dakika sonra sütlacı karıştırınız 10 dakika sonra sütlacı karıştırınız					
<b>Sütlac pişirme -Kapaksız pişirmeye devam etme</b>					
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. 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

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
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: 125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:48 dak.	Evet	2	Evet
Tarif DIN 44550'ye göre: 250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz, 18 veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 3:15 dak.	Evet	2.	Evet
<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 kızartmalık 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>41</b>
Αιτίες των ζημιών .....	42
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	<b>43</b>
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	43
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας .....	43
<b>Για να γνωρίσετε τη συσκευή</b> .....	<b>43</b>
Το πεδίο χειρισμού .....	43
Οι εστίες μαγειρέματος.....	44
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας .....	44
<b>Ρύθμιση της βάσης εστιών</b> .....	<b>44</b>
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	44
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος .....	44
Πίνακας μαγειρέματος .....	45
<b>Ηλεκτρονικός βρασμός</b> .....	<b>46</b>
Ρύθμιση ηλεκτρονικού βρασμού.....	46
Πίνακας μαγειρέματος για τον ηλεκτρονικό βρασμό .....	46
Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό .....	47
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>47</b>

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών .....	47
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών .....	47
<b>Αυτόματος περιορισμός χρόνου</b> .....	<b>47</b>
<b>Προστασία σκουπίσματος</b> .....	<b>47</b>
<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>48</b>
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων .....	48
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	<b>49</b>
Υαλοκεραμικό υλικό.....	49
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	49
<b>Άρση βλάβης</b> .....	<b>49</b>
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>50</b>
<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>50</b>

Γραιπέρω 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,

### Αιτίες των ζημιών

#### Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι καταρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

#### 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 καταρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
	Φθορά κατασρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

### Κίνδυνος τραυματισμού!

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

- 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.

# Προστασία περιβάλλοντος

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρете τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

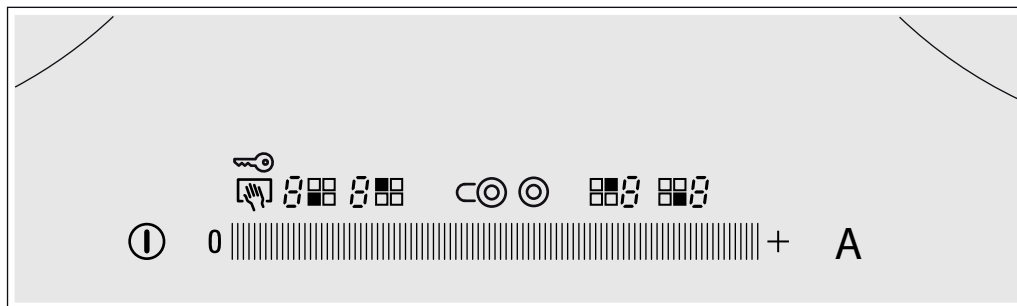
- Κλείνετε τις καταρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε σημαντικά περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε καταρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

- Η διάμετρος του πάτου της καταρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές καταρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της καταρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της καταρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή καταρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη καταρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Καλύπτετε με την καταρόλα 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

<b>I-g</b>	Βαθμίδες μαγειρέματος
<b>H/h</b>	Υπόλοιπη θερμότητα
<b>A</b>	Ηλεκτρονικός βρασμός

### Επιφάνειες χειρισμού

ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
A	Ηλεκτρονικός βρασμός
■	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
🔒	Ασφάλεια παιδιών
👉	Προστασία σκουπίσματος
0       +	Περιοχή ρυθμίσεων
☉ ή ☉	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών

### Υποδείξεις

- Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε καταρόλες 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, πώς 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 ② 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

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

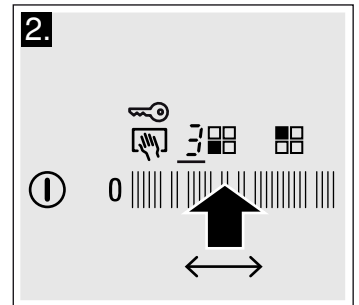
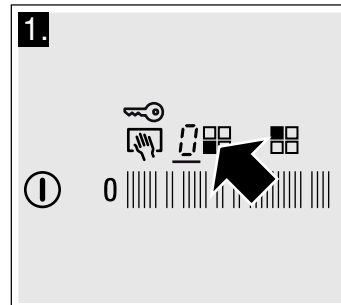
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

### Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο ②, για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος.  
Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ③, κάτω από την ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ④.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



### Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

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

### Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Επιλέξτε με το σύμβολο ② την εστία μαγειρέματος. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο 0. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

#### Υποδείξεις

- Η τελευταία ρυθμισμένη εστία μαγειρέματος παραμένει ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε την εστία μαγειρέματος χωρίς να την επιλέξετε εκ νέου.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

## Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

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 ζεστό</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
Μπιριζόλα (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

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
<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, νάγκες 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

## Ηλεκτρονικός βρασμός

Ο ηλεκτρονικός βρασμός θερμαίνει την εστία μαγειρέματος με τη μέγιστη ισχύ και περνά μετά στη χαμηλότερη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος, που έχετε επιλέξει.

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

### Ρύθμιση ηλεκτρονικού βρασμού

Ο ηλεκτρονικός βρασμός μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο στα πρώτα 30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

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

2. Ακουμπήστε το σύμβολο A.

Ο ηλεκτρονικός βρασμός έχει ενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ το **H** και η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

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

### Πίνακας μαγειρέματος για τον ηλεκτρονικό βρασμό

Για ποια φαγητά είναι κατάλληλος ο ηλεκτρονικός βρασμός, θα το δείτε στον ακόλουθο πίνακα.

Η μικρότερη ποσότητα που δίνεται στους πίνακες αναφέρεται στις μικρότερες εστίες μαγειρέματος, η μεγαλύτερη ποσότητα στις

μεγαλύτερες εστίες μαγειρέματος. Οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

Φαγητό με τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Ζέσταμα</b>			
Ζωμός	500 ml - 1 λίτρο	A 7-8	4-7 λεπτά
Πηχτές σούπες	500 ml - 1 λίτρο	A 2-3	3-6 λεπτά
Γάλα**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 λεπτά
<b>Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού</b>			
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400 - 800 γρ.	A 1-2	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>			
Σπανάκι κατεψυγμένο	300 - 600 γρ.	A 2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.-3.	20-30 λεπτά
<b>Σιγανό μαγείρεμα</b>			
Ψάρι	300 - 600 γρ.	A 4-5*	20-25 λεπτά
<b>Μαγείρεμα</b>			
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	125 - 250 γρ.	A 2-3	20-25 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	30-40 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	20-30 λεπτά
Λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.-3.	15-20 λεπτά
Λαχανικά κατεψυγμένα με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	A 4.-5.	15-20 λεπτά
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>			
Ρολά κρέατος	4 κομμάτια	A 4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	1 κιλό	A 4-5	80-100 λεπτά

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

Φαγητό με τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Ψήσιμο**</b>			
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	1-2 κομμάτια	A 7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	200 - 300 γρ.	A 6-7	8-12 λεπτά
Κρέπες		A 6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι  
\*\* Χωρίς καπάκι

## Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό

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



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


## Ασφάλεια παιδιών

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  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".

## 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).

## Προστασία σκουπίσματος














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

Για να το αποφύγετε, διαθέτει η βάση εστιών μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος. Ακουμπήστε το σύμβολο . Ένα σήμα ηχεί. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το σύμβολο  ανάβει. Το πεδίο χειρισμού είναι για 30 δευτερόλεπτα κλειδωμένο. Μπορείτε να σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού χωρίς να αλλάξουν οι ρυθμίσεις.

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

# Βασικές ρυθμίσεις


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

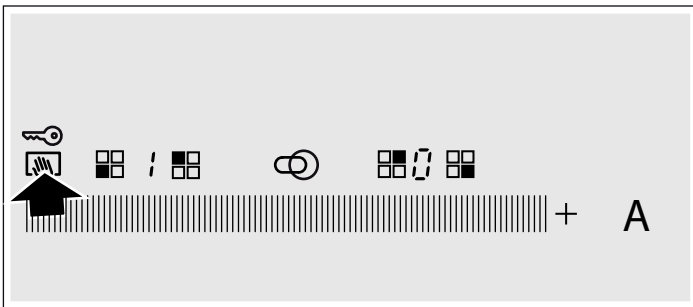
Ένδειξη	Λειτουργία
<b>ε i</b>	<b>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών</b>  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.
<b>ε 2</b>	<b>Ηχητικό σήμα</b>  Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε).  Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.  Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.  Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
<b>ε 7</b>	<b>Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης</b>  Απενεργοποιημένη.  Ενεργοποιημένη.  Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
<b>ε 9</b>	<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>ε 0</b>	<b>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b>  Απενεργοποιημένη.*  Ενεργοποιημένη.

\* Βασική ρύθμιση


## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

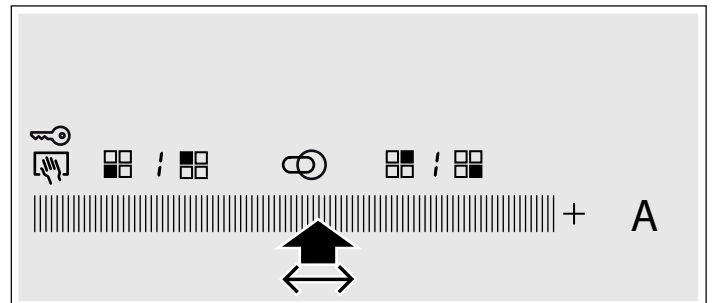
- Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
- Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.



Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ **ε** και **i**, στη δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει **ε 0**.

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

- Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



- Ακουμπήστε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.

Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

### Απενεργοποίηση

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



# Καθαρισμός και φροντίδα

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

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

## 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 ασημαντή. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

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

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

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
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>	Σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγειρέμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F2</b> , τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγειρέμα.
<b>F4</b>	Παρόλη την απενεργοποίηση με το <b>F2</b> , το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμα περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F4</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγειρέμα.
Το <b>F5</b> και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα	Προειδοποίηση: Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγειρέμα.
<b>F5</b> και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F5</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγειρέμα.
<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.

# 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

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
		<sup>2</sup> Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατευτόντάς το συνεχώς			
				<sup>3</sup> Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατευτόντάς την συνεχώς	

### Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι

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

Όχι

2

Ναι

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

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

Όχι

2

Ναι

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

Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο

### Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι

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

Όχι

2

Όχι

Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά

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

Όχι

2

Όχι

Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά

### Μαγείρεμα ρυζιού

Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα

Θερμοκρασία νερού: 20 °C

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

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







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

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



9000736552 950519