

SIEMENS



Placa de cocción

Placa de cozinhar

Piştirme bölümü

Βάση εστιών

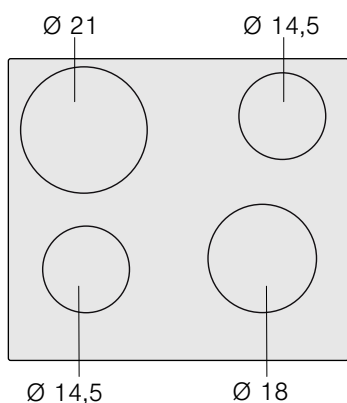
ET6..CEA1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

es	Instrucciones de uso	2
pt	Instruções de serviço	8
tr	Kullanma kılavuzu	14
el	Οδηγίες χρήσης	21

Register
your
product
online

ET6..CEA1.



Índice

	Uso correcto del aparato	3
	Indicaciones de seguridad importantes	3
	Causas de los daños	4
	Vista general	4
	Protección del medio ambiente	4
	Consejos para ahorrar energía	4
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
	Presentación del aparato	5
	El panel de mando	5
	Indicador de la zona de cocción y del calor residual. .	5
	Manejo del aparato	5
	Encender y apagar la placa de cocción.	5
	Ajustar la zona de cocción.	5
	Tabla de cocción	6
	Limpieza	6
	Vitrocerámica	6
	Marco de la placa de cocción	7
	Servicio de Asistencia Técnica	7
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	7

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.siemens-home.bsh-group.com y también en la tienda online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡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.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Advertencia – ¡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 se acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Solo está permitido utilizar dispositivos de protección, como por ejemplo protecciones para niños, autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡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 se presentan los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente 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.

Daños	Causa	Medida
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
	Desgaste por roce (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

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



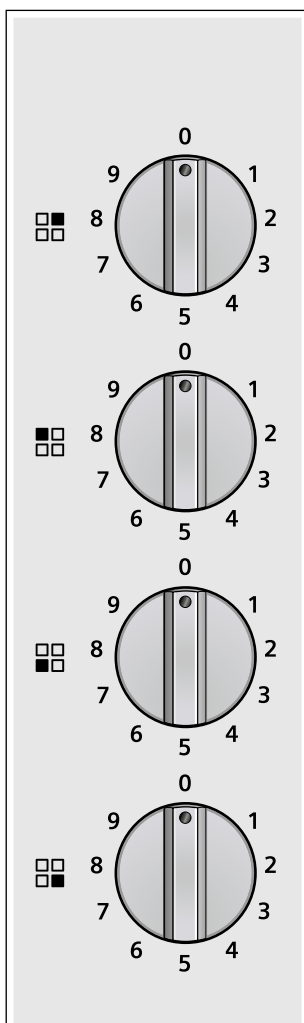
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

El panel de mando



Interruptores de las zonas de cocción

Los interruptores de las zonas de cocción están montados de forma fija y no deben extraerse. La extracción forzada de estos interruptores causará su avería.

Indicador de la zona de cocción y del calor residual

El indicador de la zona de cocción y del calor residual se ilumina cuando una zona de cocción está caliente:

- Indicador de la zona de cocción: durante el funcionamiento, poco tiempo después de haberse encendido una zona de cocción.
- Indicador del calor residual: después de cocinar, cuando la zona de cocción todavía está caliente.

El calor residual puede aprovecharse para ahorrar energía, p. ej., cuando se desea mantener caliente un plato pequeño o derretir una cobertura de chocolate.



Manejo del aparato

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 los conmutadores de las zonas de cocción.

Ajustar la zona de cocción

Con los conmutadores de las zonas de cocción se puede ajustar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción.

Nivel de potencia 1 = potencia más baja

Nivel de potencia 9 = potencia más alta

El símbolo del panel indicador señala la zona de cocción a la que se refiere la indicación: p. ej., para la zona de cocción trasera derecha.

Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas, y no tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
De esta forma se consigue, p. ej.:
 - evitar que se calienten excesivamente las piezas delicadas
 - evitar que el aparato sufra una sobrecarga eléctrica
 - mejorar los resultados de cocción

- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los circuitos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se activen y desactiven en diferentes momentos.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

Remover de vez en cuando los platos espesos.

Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido es preferible cocinarlos en varias porciones pequeñas.

Hallará consejos para ahorrar energía al cocinar en el capítulo Protección el medio ambiente. → *Página 4*

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Mantequilla, gelatina	1	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1	-
Leche**	1-2	-
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	3-4*	20-30 min.
Pescado	3*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1	3-6 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3	15-30 min.
Patatas hervidas sin pelar	3-4	25-30 min.
Patatas peladas con sal	3-4	15-25 min.
Pastas	5*	6-10 min.
Cocido, sopas	3-4	15-60 min.
Verduras y verduras congeladas	3-4	10-20 min.
Cocer en olla exprés	3-4	-
Estofar		
Rollitos de carne	3-4	50-60 min.
Estofado	3-4	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Asar**		
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10 min.
Chuleta, al natural o empanada	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pescado y filete de pescado, normal o empanado	4-5	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	5-6	a fuego lento
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

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.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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) y el número de fabricación (FD) 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.

Índice

	Utilização adequada	9
	Instruções de segurança importantes	9
	Causas de danos	10
	Panorâmica geral	10
	Protecção do meio ambiente	10
	Dicas para poupar energia	10
	Eliminação ecológica	11
	Conhecer o aparelho	11
	O painel de comandos	11
	Indicação da zona de cozinhar e do calor residual	11
	Utilizar o aparelho	11
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	11
	Regular a zona de cozinhar	11
	Tabela com tempos e potências de cozedura	12
	Limpeza	12
	Vitrocerâmica	12
	Friso da placa	13
	Serviços Técnicos	13
	Número E e número FD	13

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** e na loja Online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. 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.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

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 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Aviso – 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.
- Só podem ser usados dispositivos de protecção como p. ex. grelhas de protecção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de protecção ou grelhas de protecção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Aviso – 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.

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.
- 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.

Panorâmica geral

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

Danos	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de 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.

Danos	Causa	Medida
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 de vidros.

Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

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.

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).

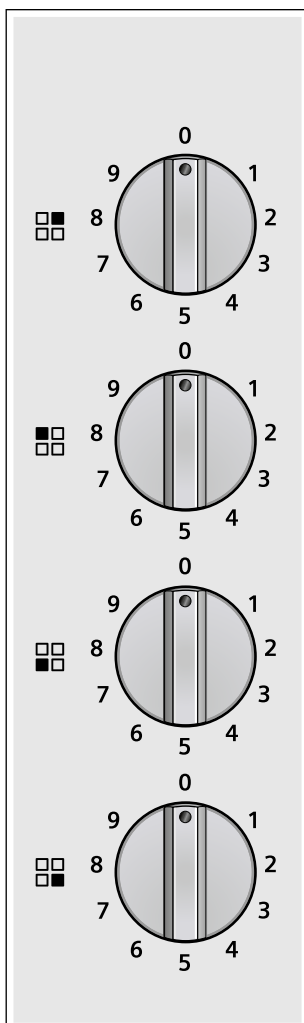
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas na visão geral dos modelos.

→ *Página 2*

O painel de comandos



Interruptores da placa de cozinhar

Os interruptores da placa de cozinhar estão montados fixamente. Não podem ser desmontados. Uma desmontagem forçada destrói os interruptores da placa de cozinhar.

Indicação da zona de cozinhar e do calor residual

A indicação da zona de cozinhar e do calor residual fica acesa enquanto uma zona de cozinhar estiver quente:

- Indicação da zona de cozinhar - durante o funcionamento, pouco tempo depois de ter ligado uma zona de cozinhar.
- Indicação de calor residual - depois de cozinhar, quando a zona de cozinhar ainda está quente.

Pode utilizar o calor residual para poupar energia, por ex., aproveitando-a para manter um pequeno prato quente ou derreter coberturas.



Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar


A placa de cozinhar é ligada e desligada com os selectores das zonas de cozinhar.

Regular a zona de cozinhar

Os seletores das zonas de cozinhar permitem regular a potência de aquecimento das zonas de cozinhar.

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa

Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

O símbolo no campo de indicação indica para qual das zonas de cozinhar a indicação é válida: p. ex.  para a zona de cozinhar traseira direita.

Conselhos

- As áreas escuras na apresentação de incandescência da zona de cozinhar devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- A zona de cozinhar é regulada através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com a potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.

Desta forma, p. ex.:

- São protegidos componentes sensíveis contra sobreaquecimento
- O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica
- São obtidos melhores cozinhados

- No caso de zonas de cozinhar de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

Tabela com tempos e potências de cozedura

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. Por essa razão, é possível que haja diferenças.

Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

Os alimentos muito alourados ou que libertam muito líquido ao alourar, devem ser alourados em várias doses pequenas.

Consulte as nossas dicas para cozinhar poupando energia no capítulo «Proteção ambiental». → *Página 10*

	Potência de continuação de cozedura	Duração de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Manteiga, gelatina	1	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1	-
Leite**	1-2	-
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata	3-4*	20-30 min.
Peixe	3*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1	3-6 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	3	15-30 min.
Batatas cozidas, com pele	3-4	25-30 min.
Batatas cozidas	3-4	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	5*	6-10 min.
Guisado, sopas	3-4	15-60 min.
Legumes e legumes ultracongelados	3-4	10-20 min.
Cozinhar em panela de pressão	3-4	-
Estufar		
Rolinhos de carne	3-4	50-60 min.
Carne para estufar	3-4	60-100 min.
Carne de vaca estufada	3-4	50-60 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		

	Potência de continuação de cozedura	Duração de continuação de cozedura em minutos
Assar**		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10 min.
Costeletas, simples ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peixe e filete de peixe, simples ou panado	4-5	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., douradinhos	6-7	8-12 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Crepes	5-6	contínuo
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		

Limpeza

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Friso da placa

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

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

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com o nosso Serviço 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 a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo 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.

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	15
	Önemli güvenlik uyarıları	15
	Hasar nedenleri	17
	Genel bakış	17
	Çevre koruma	17
	Enerji tasarrufu için öneriler	17
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	17
	Cihazı tanıyınız	18
	Kumanda paneli	18
	Ocak ve kalan ısı göstergesi	18
	Cihazın kullanılması	18
	Pişirme bölümünün açılması ve kapanması	18
	Ocağın ayarlanması	18
	Pişirme tablosu	18
	Temizleme	19
	Cam seramik	19
	Pişirme bölümü çerçevesi	19
	Yetkili servisin çağırılması	20
	E numarası ve FD numarası	20

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: **www.siemens-home.bsh-group.com** ve Online-Mağaza: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. 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.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

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 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Önemli güvenlik uyarıları

Uyarı – 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.
- Ocak kapakları kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Uyarı – 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.
- Sadece tarafımızdan onaylanmış olan örneğin çocuk güvenlik bariyerleri gibi koruma cihazları kullanılabilir. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, 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.

⚠ Uyarı – 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

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	Sebep	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
	Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer	Kabınızı kontrol ediniz.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.
	Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)	Tencere ve tavaları kaydırırken kaldırınız.
Konkoidal çatlak	Şeker, şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabin 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 enerjiji boşa harcarsınız.
- Ocakta kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

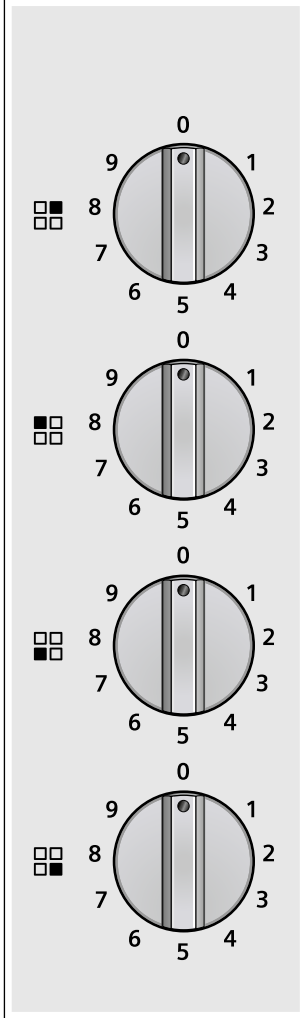


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazı tanıyınız

Kullanma kılavuzu farklı ocaklar için geçerlidir. Ocaklara yönelik ölçü bilgilerini tiplere genel bakış altında bulabilirsiniz. → Sayfa 2

Kumanda paneli



Ocak düğmeleri

Ocak düğmeleri sağlam bir şekilde monte edilmiştir. Çıkarılmamaları gerekir. Ocak düğmelerinin zorla çıkarılması bozulmalarına sebep olur.

Ocak ve kalan ısı göstergesi

Ocak sıcak ise, ocak ve kalan ısı göstergesi:

- Ocak göstergesi - işletim sırasında, ocak açıldıktan kısa süre sonra.
- Kalan ısı göstergesi - pişirdikten sonra, ocak halen sıcak ise yanar.

Kalan ısıyı enerji tasarrufu yaparak kullanabilirsiniz, örn. az miktardaki yemeği sıcak tutabilir veya kuvertür eritebilirsiniz.

Cihazın kullanılması

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

Pişirme bölümünün açılması ve kapanması

Ocak şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Ocağın ayarlanması

Ocak şalterleri ile ocakların ısıtma gücü ayarlanır.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

Gösterge alanındaki sembol, göstergenin hangi ocak için geçerli olduğunu göstermektedir: örn. sağ arka ocak için.

Bilgiler

- Ocağın yanma görüntüsünde koyu alanların nedeni tekniktir. Bunlar ocağın fonksiyonunu etkilemez.
- Isıtma açılarak veya kapatılarak ocak ayarlanır. Ayrıca en yüksek güçte bile ısıtma açılabilir ve kapatılabilir. Böylece örneğin:
 - Hassas parçalar aşırı ısınmaya karşı korunur
 - Cihaz elektriksiz olarak aşırı yüklenmeye karşı korunur
 - Daha iyi pişirme sonuçları elde edilir
- Çok halkalı ocaklarda iç ısıtma halkalarının ısıtmaları ve devreye alma ısıtmaları farklı zamanlarda açılabilir ve kapanabilir.

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

Acı bir şekilde kızartılan veya kızartma esnasında çok fazla sıvının çıktığı yiyeceklerin birden fazla küçük porsiyon halinde kızartılması önerilir.

Enerji tasarruflu pişirme ile ilgili yararlı bilgileri Çevreyi koruma bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 17

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam süresi
Eritmek		
Tereyağı, jelatin	1	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1	-
Süt**	1-2	-
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam süresi
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Hamur patates köftesi	3-4*	20-30 dak.
Balık	3*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1	3-6 dak.
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	3	15-30 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	3-4	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	3-4	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	5*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3-4	15-60 dak.
Sebze ve dondurulmuş sebze	3-4	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piştirme	3-4	-
Buğulama		
Sarma	3-4	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	3-4	60-100 dak.
Gulaş	3-4	50-60 dak.
Kızartmak**		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu sade veya panelenmiş	4-5	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Dondurulmuş tava yemeği	6-7	6-10 dak.
Krep	5-6	Aralıksız
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		

Temizleme

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

Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak piştirme 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.

Piştirme bölümü çerçevesi

Piştirme 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.

Yetkili servisin çağırılması

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

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

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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

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

Garanti Şartları







- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında 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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Phone : 00 49 89 4590-01

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	22
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	22
	Αιτίες των ζημιών	23
	Επισκόπηση	23
	Προστασία περιβάλλοντος	24
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	24
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	24
	Γνωρίστε τη συσκευή	24
	Το πεδίο χειρισμού	24
	Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας	24
	Χειρισμός της συσκευής	25
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών . .	25
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	25
	Πίνακας μαγειρέματος	25
	Καθαρισμός	26
	Υαλοκεραμικό υλικό	26
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	26
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	26
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	26

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί 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 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε 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.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο οι εγκεκριμένες από εμάς διατάξεις προστασίας, όπως προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Οι ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή τα ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία 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 φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

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

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλιωμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλιωμένα 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 εργασίας.
	Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά κατσαρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζετε.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλιωμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

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

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



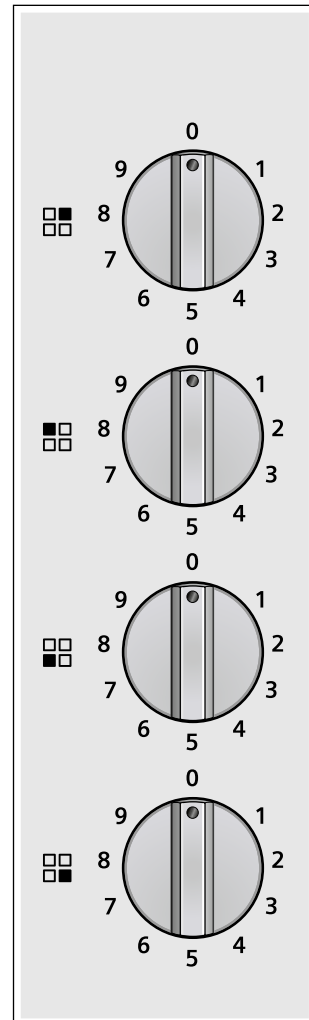
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

Το πεδίο χειρισμού



Διακόπτες εστιών μαγειρέματος

Οι διακόπτες των εστιών μαγειρέματος είναι σταθερά συναρμολογημένοι. Δεν επιτρέπεται να αφαιρεθούν. Η βίαιη αφαίρεση των διακοπών των εστιών μαγειρέματος οδηγεί στην καταστροφή τους.

Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας

Η ένδειξη εστιών μαγειρέματος και υπόλοιπης θερμότητας ανάβει, όταν μια εστία μαγειρέματος είναι ζεστή:

- Ένδειξη εστιών μαγειρέματος - κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, λίγο μετά την ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος.
- Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας - μετά το μαγείρεμα, όταν η εστία μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή.

Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα, εξοικονομώντας ενέργεια, π.χ. για να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή για να λιώσετε κουβερτούρα.

Χειρισμός της συσκευής

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών


Με τους διακόπτες εστιών μαγειρέματος ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Με τους διακόπτες των εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Το σύμβολο στο πεδίο ενδείξεων δείχνει, για ποια εστία μαγειρέματος ισχύει η ένδειξη: π.χ.  για τη δεξιά πίσω εστία μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
Έτσι π.χ.:
 - Προστατεύονται τα ευαίσθητα εξαρτήματα από υπερθέρμανση
 - Προστατεύεται η συσκευή από ηλεκτρική υπερφόρτωση
 - Επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσότερων ζωνών μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας θα βρείτε στο κεφάλαιο "Προστασία του περιβάλλοντος". → Σελίδα 24

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Βούτυρο, ζελατίνα	1	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμότητας		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1	-
Γάλα**	1-2	-
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	3-4*	20-30 λεπτά
Ψάρι	3*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	3	15-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	3-4	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	5*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σουπές	3-4	15-60 λεπτά
Λαχανικά και κατεψυγμένα λαχανικά	3-4	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	3-4	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	3-4	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	3-4	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά
Τηγάνισμα**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα
* Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		

Καθαρισμός

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

Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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 στην περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

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

siemens-home.bsh-group.com

9001153945
9001153945
971129