

ET5..TG..

[es] Instrucciones de uso..... 2

[pt] Instruções de serviço 11

[tr] Kullanma kılavuzu.....20

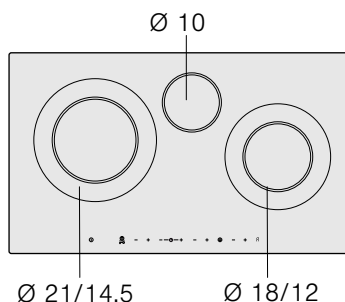
[el] Οδηγίες χρήσεω29



9000458924

SIEMENS

ET5..TG..



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	2
Consejos y advertencias de seguridad para este aparato	2
Causas de los daños	3
Protección del medio ambiente	3
Evacuación ecológica	3
Consejos para ahorrar energía	3
Presentación del aparato	4
El panel de mando	4
Las zonas de cocción	4
Indicador del calor residual	4
Programar la placa de cocción	4
Encender y apagar la placa de cocción	4
Programar la zona de cocción	5
Tabla de cocción	5
Sistema electrónico de inicio rápido de cocción	6
Programar el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	6
Tabla de cocción para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	7
Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	7
Seguro para niños	7

Activar y desactivar el seguro para niños	7
Seguro para niños automático	7
Reloj temporizador	8
La zona de cocción se apaga automáticamente	8
Reloj temporizador automático	8
Reloj temporizador de cocina	8
Limitación de tiempo automática	8
Ajustes básicos	9
Modificar los ajustes básicos	9
Cuidados y limpieza	10
Vitrocerámica	10
Marco de la placa de cocción	10
Solucionar averías	10
Servicio de Asistencia Técnica	10

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

⚠ Consejo y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso, a fin de garantizar un manejo seguro y adecuado de su placa de cocción.

Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato. En caso de traspasar el aparato debe incluirse la documentación correspondiente.

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. No conectar el aparato en caso de estar defectuoso.

Consejos y advertencias de seguridad para este aparato

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia:

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales,

- o en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

para manejar el aparato de forma correcta.

Aceite y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las zonas de cocción calientes. Mantener alejados de la placa de cocción a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

- No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones!

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión de vapor. En consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la vitrocerámica

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que la vitrocerámica presente roturas, grietas o fisuras. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona

¡Peligro de quemaduras!

Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio!

Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción debe desconectarse de la red eléctrica. Para ello desconectar

el fusible de la caja de fusibles. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones.

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:

Daños	Causa	Medida
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

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Consejos para ahorrar energía

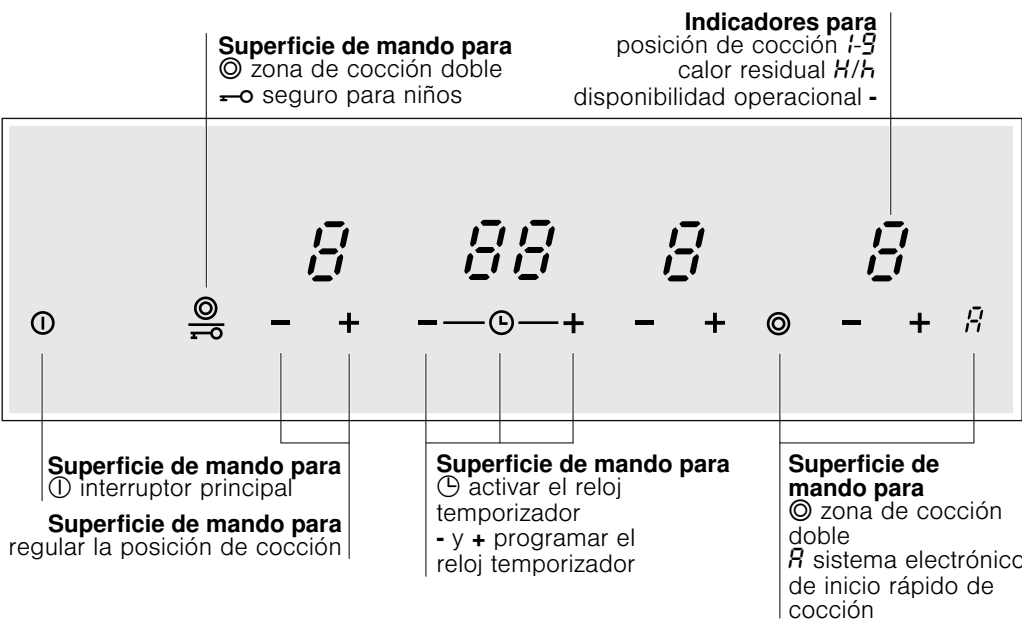
- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En las *páginas 2 y 3* encontrará un resumen de los modelos con información sobre las medidas correspondientes.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Las zonas de cocción

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

Indicador del calor residual

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

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

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

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

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

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

Nota: La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

Ajustar la posición de cocción

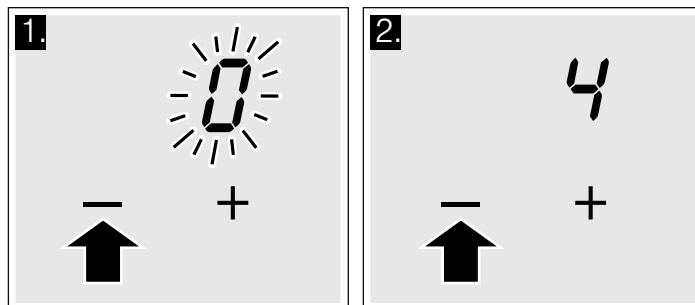
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo + o -. En el indicador se muestra 0.

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

Símbolo + posición de cocción 9

Símbolo - posición de cocción 4



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

Nota: 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.

Apagar la zona de cocción

Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca 0. Al cabo de unos 10 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.-3.	20-30 min
Gulasch congelado	2.-3.	10-15 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
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
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1.-2.	25-35 min
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min
Verduras	2.-3.	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3.-4.	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2.-3.	50-60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga de ave, congelada	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado, normales	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Albóndigas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-

* Cocción lenta sin tapa
** Sin tapa

Sistema 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 **R**.

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción está activado. En el indicador se muestran alternadamente **R** 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.

Plato compatible con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Tiempo de cocción total en minutos
Calentar			
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
Calentar y conservar caliente			
Cocido, p. ej. lentejas	400-800 g	A 1-2	-
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300-600 g	A 2-3.	10-20 min
Gulasch congelado	500 g-1 kg	A 2-3.	20-30 min
Cocer a fuego lento			
Pescado	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Hervir			
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
Estofar			
Rollitos de carne	4 unidades	A 4-5	50-60 min
Estofado	1 kg	A 4-5	80-100 min
Asar**			
Escalope, normal o empanado	1-2	A 6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	1-2	A 6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	1-2	A 7-8	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	1-2	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 a fuego lento
* 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 apagada.

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

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

Seguro para niños automático

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

Conectar y desconectar

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

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:

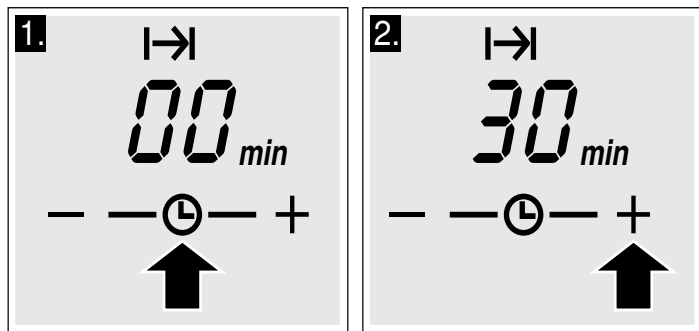
- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

La zona de cocción se apaga automáticamente

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

Programar la duración del ciclo de cocción:

1. Ajustar la posición de cocción.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción deseada se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . Para seleccionar otra zona de cocción, pulsar repetidamente el símbolo  hasta que el indicador  de la zona de cocción deseada se ilumine.
3. Pulsar el símbolo  o . Se muestra el valor recomendado.
Símbolo : 30 minutos
Símbolo : 10 minutos



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

La duración del ciclo de cocción finaliza. Si se ha programado una duración del tiempo de cocción para varias zonas de cocción, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello, pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se ilumine el indicador  de la zona de cocción deseada.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. Suenan una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina  durante 10 segundos. Pulsar el

símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se ilumine el indicador deseado . Modificar la duración del ciclo de cocción con el símbolo  o  o programarla a .

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

Reloj temporizador automático

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

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

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

Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se ilumine el indicador deseado . Modificar la duración del ciclo de cocción con el símbolo  o  o programarla a .

Reloj temporizador de cocina

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

Así se ajusta

1. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que el indicador  para el reloj temporizador de cocina se ilumine. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Pulsar el símbolo  o . Se muestra el valor recomendado.
Símbolo : 10 minutos, símbolo : 05 minutos.
3. Ajustar el tiempo con el símbolo  o .

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . El indicador  del reloj temporizador de cocina se ilumina. El indicador se apaga tras 10 segundos.

Corregir el tiempo

Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que el indicador  para el reloj temporizador de cocina se ilumine. Ajustar el tiempo con el símbolo  o .

Limitación de tiempo automática

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean alternadamente  y .

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede programar de nuevo.

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

Ajustes básicos

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

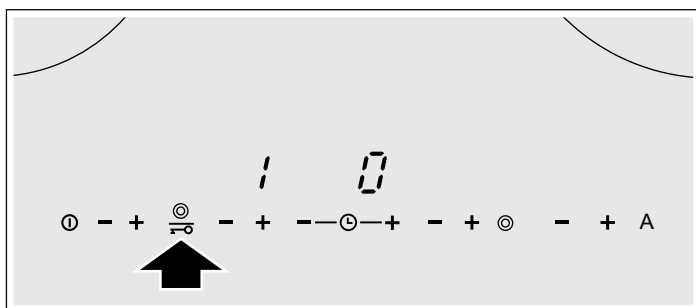
Indicador	Función
	Seguro para niños automático  Desconect.*  Conect.
	Tono de aviso  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Solo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Reloj temporizador automático  Desconect.  Duración transcurrida la cual se apagan las zonas de cocción
	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador  10 segundos.*  30 segundos  1 minuto.
	Activación de los círculos de calentamiento  Desconect.  Conect.  Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
	Restauración al ajuste básico  Desconect.  Conect.

* Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

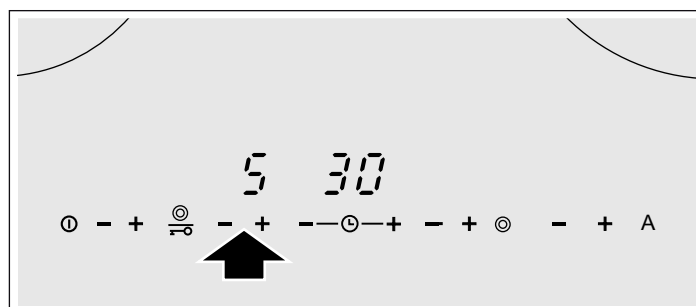
La placa de cocción debe estar apagada.

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. Pulsar repetidamente el símbolo  o  hasta que en la pantalla aparezca el ajuste deseado.



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

Apagar

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

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción. Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

Solucionar averías

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

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

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

* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Indicações de segurança	11	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	16
Indicações de segurança relativas ao aparelho.....	11	Segurança automática para crianças.....	17
Causas de danos.....	12	Temporizador	17
Protecção do meio ambiente	12	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar.....	17
Eliminação ecológica.....	12	Temporizador automático	17
Dicas para poupar energia.....	12	Despertador de cozinha.....	17
Conhecer o aparelho	13	Limite de tempo automático	17
O painel de comandos.....	13	Regulações base	18
As zonas de cozinhar	13	Alterar as regulações base.....	18
Indicação de calor residual	13	Limpeza e manutenção	19
Regular a placa de cozinhar	13	Vitrocerâmica.....	19
Ligar e desligar a placa de cozinhar	13	Friso da placa	19
Regular uma zona de cozinhar.....	14	Procedimento em caso de anomalia	19
Tabela para cozinhar	14	Serviço de Assistência Técnica	19
Sistema electrónico de início forte de cozedura	15		
Regular o sistema electrónico de início forte de cozedura.....	15		
Tabela com tempo de cozedura para o sistema electrónico de início forte de cozedura.....	16		
Conselhos para o sistema electrónico de início forte de cozedura.....	16		
Fecho de segurança para crianças	16		

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

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções, para poder utilizar a sua placa de cozinhar de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem, bem como o cartão de identificação do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe os documentos.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Não ligue o aparelho, se estiver danificado.

Indicações de segurança relativas ao aparelho

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos. Durante o funcionamento, não deixe o aparelho sem vigilância.

Utilização segura

Não podem utilizar o aparelho sem vigilância os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência para utilizarem o aparelho de forma correcta.

Óleo e gordura sobreaquecidos

Perigo de incêndio!

O óleo e a gordura sobreaquecidos incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe o óleo ou a gordura sem vigilância. Nunca apague óleo ou gordura a arder com água. Abafe as chamas com uma tampa ou um prato. Desligue a zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

Perigo de queimaduras!

Nunca toque em zonas de cozinhar quentes. Mantenha as crianças afastadas da placa de cozinhar.

Perigo de incêndio!

- Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar.
- Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.

Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

Perigo de ferimentos!

O líquido existente entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode criar pressão de vapor, fazendo com que o recipiente salte de repente. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secos.

Falhas na vitrocerâmica

Perigo de choque eléctrico!

Desligue o fusível no quadro eléctrico se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas ou fissuras. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar

Perigo de queimaduras!

Desligue a zona de cozinhar, se a indicação não funcionar. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozinhar desliga-se

Perigo de incêndio!

Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a utilização das suas funções, pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, tem de desligar a placa de cozinhar da rede eléctrica. Para isso, desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações só devem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

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.

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.

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

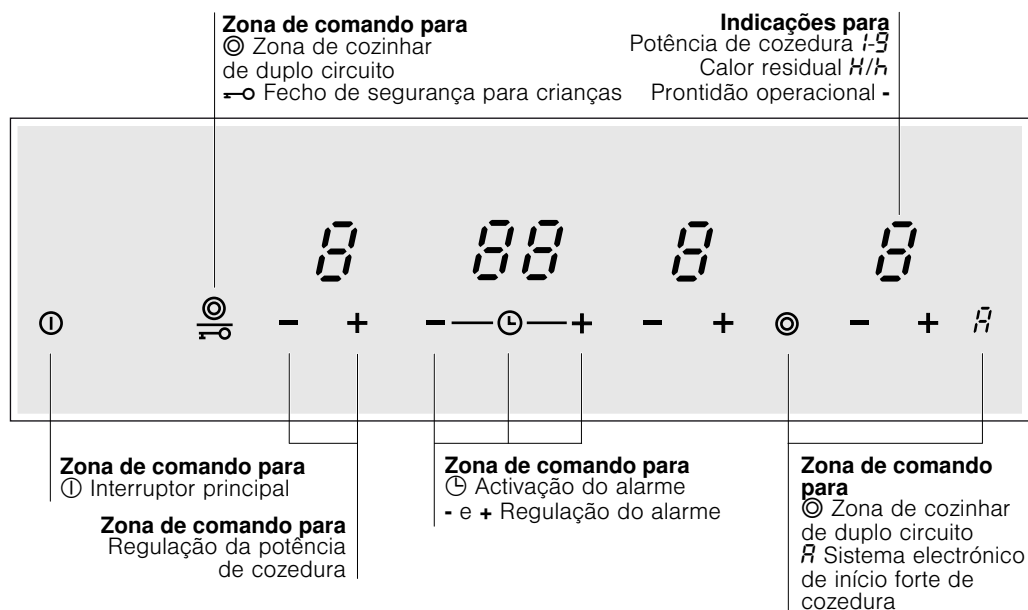
Dicas para poupar energia

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

Conhecer o aparelho

As instruções de serviço referem-se a várias placas de cozinhar. Nas *páginas 2 e 3* encontra uma lista de modelos com as respectivas medidas.

O painel de comandos



Zonas de comandos

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

Indicações

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

As zonas de cozinhar

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

Indicação de calor residual

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

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

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

Regular a placa de cozinhar

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo ⓘ. A indicação sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

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

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

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

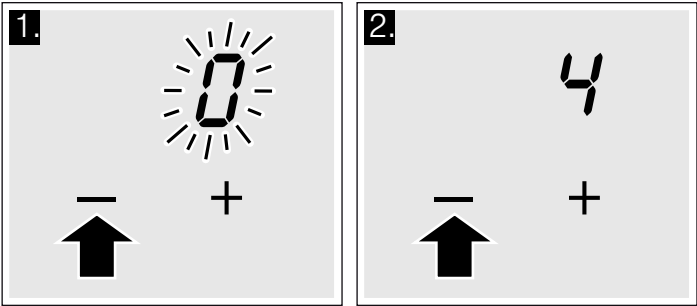
Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um ponto.

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo + ou -. Na indicação acende-se .

2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo + ou -. Aparece a regulação base.
Símbolo + potência de cozedura 9
Símbolo - potência de cozedura 4



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

Indicação: A zona de cozinhar efectua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo + ou - até aparecer . Decorridos cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

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

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongela e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	20-30 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	10-15 min.
Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição		
Bolinhas, bolinhos de batata	4.-5.	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaïse, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.-2.	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Estufar		
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
Assar**		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min
Peito de aves, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min
Panquecas	6-7	contínua
Omoleta	3.-4.	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (fritar continuamente 150-200g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Almôndegas	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

Sistema 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 activado nos primeiros 30 segundos após a zona de cozinhar ter sido ligada:

1. Regular a fase de continuação de cozedura desejada da zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **R**.

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

Depois do início forte de cozedura, na indicação fica apenas acesa a potência de continuação de cozedura.

Tabela com tempo de cozedura para o sistema electrónico de início forte de cozedura

Na seguinte tabela poderá ver os pratos para os quais a utilização do sistema electrónico 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.

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

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

Segurança automática para crianças

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

Ligar e desligar

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

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de dois modos diferentes:

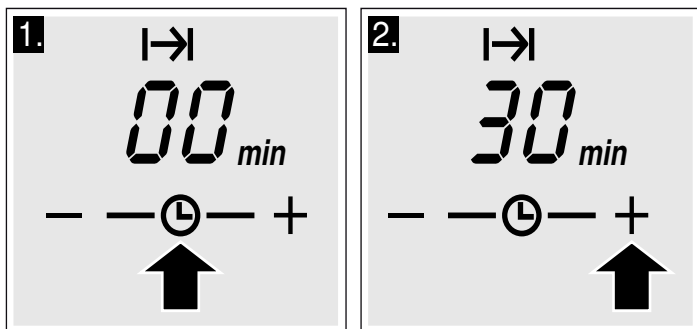
- Para desligar automaticamente uma zona de cozinhar.
- Como despertador de cozinha.

Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

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

Regular o tempo de duração:

1. Regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . A indicação  da zona de cozinhar pretendida acende-se. Na indicação do temporizador acende-se . Para seleccionar outra zona de cozinhar, toque no símbolo  as vezes necessárias até se acender a indicação  da zona de cozinhar que pretende utilizar.
3. Toque no símbolo  ou . Aparece o valor sugerido.
Símbolo : 30 minutos
Símbolo : 10 minutos



4. Toque no símbolo  ou , até surgir o tempo de duração pretendido na indicação do temporizador.

A contagem decrescente do tempo de duração inicia-se. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, pode visualizar cada um dos tempos de duração. Para isso, toque no símbolo  as vezes necessárias até a indicação  da zona de cozinhar pretendida se acender.

Após terminar o tempo

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

Corrigir ou anular o tempo de duração

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

Indicação: Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Temporizador automático

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

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

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

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

Despertador de cozinha

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

Como regular

1. Toque no símbolo  as vezes necessárias, até a indicação  do despertador de cozinha se acender. Na indicação do temporizador acende-se .
2. Toque no símbolo  ou . Aparece o valor sugerido. Símbolo : 10 minutos Símbolo : 05 minutos.
3. Regule o tempo com o símbolo  ou .

Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Após terminar o tempo

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

Corrigir o tempo

Toque no símbolo  as vezes necessárias, até a indicação  do despertador de cozinha se acender. Regule o tempo com o símbolo  ou .

Limite de tempo automático

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

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

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

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

Regulações base

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

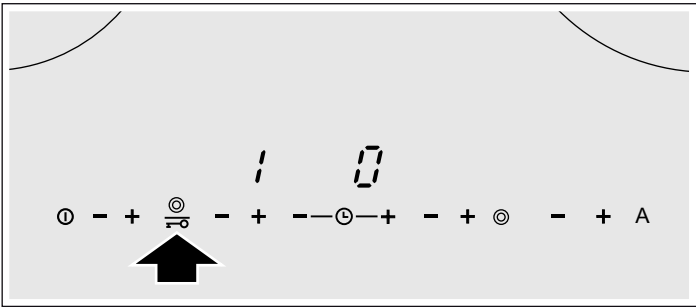
Indicação	Função
 	Segurança automática para crianças  Desligada.*  Ligada.
 	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
 	Temporizador automático  Desligado.  Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam
 	Duração do sinal de fim do temporizador  10 segundos.*  30 segundos  1 minuto.
 	Activação dos circuitos de aquecimento  Desligada.  Ligada.  Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
 	Reposição para a regulação base  Desligada.  Ligada.

* Regulação base

Alterar as regulações base

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

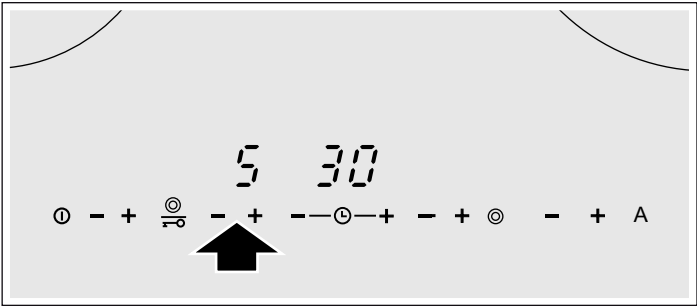
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.



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. Toque no símbolo  ou  as vezes necessárias até aparecer a regulação desejada no visor.



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 limpafornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

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

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

Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

Procedimento em caso de anomalia

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

Indicação	Erro	Medida
Apagada	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
E pisca	A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto.
E_r + número	Avaria do sistema electrónico.	Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
$F2$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozinhar correspondente.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
$F8$	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 700

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Güvenlik uyarıları	20
Bu cihaz için güvenlik bilgileri	20
Hasar nedenleri	21
Çevre koruma	21
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	21
Enerji tasarruf önerileri	21
Cihazı tanıyınız	22
Kumanda bölümü	22
Ocaklar	22
Kalan ısı göstergesi	22
Pişirme bölümünün ayarlanması	22
Pişirme bölümünün açılması ve kapanması	22
Ocağın ayarlanması	22
Pişirme tablosu	23
Kaynatma elektroniği	24
Kaynatma elektroniğinin ayarlanması	24
Kaynatma elektroniği için pişirme tabelası	25
Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler	25
Çocuk emniyeti	25

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	25
Otomatik çocuk emniyeti	25
Saat	26
Bir ocağın otomatik olarak kapanması için	26
Otomatik zamanlayıcı	26
Mutfak alarmı	26
Otomatik zaman sınırlaması	26
Temel ayarlar	27
Temel ayarların değiştirilmesi	27
Temizleme ve Bakım	28
Cam seramik	28
Pişirme bölümü çerçevesi	28
Arızanın giderilmesi	28
Müşteri hizmetleri	28

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠ Güvenlik uyarıları

Lütfen bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde pişirme bölümünüzü güvenli ve doğru kullanabilirsiniz. Kullanım ve montaj kılavuzları ile cihaz kimliğini iyi bir yerde saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde, bu belgeleri de teslim ediniz.

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Cihaz zarar görmüş ise, cihazı bağlamayınız.

Bu cihaz için güvenlik bilgileri

Bu cihaz, sadece ev içi özel kullanım amacıyla üretilmiştir. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız. Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Güvenli kullanım

Yetişkinler ve çocuklar

- eğer fiziksel veya zihinsel olarak uygun değilse,
- veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse,

cihazı gözetimsiz bir şekilde asla çalıştırmamalıdır.

Aşırı ısınmış sıvı ve katı yağ

Yangın tehlikesi!

Aşırı ısınmış sıvı veya katı yağ kolayca alev alır. Sıvı veya katı yağı asla gözetimsiz bırakmayınız. Sıvı veya katı yağ tutuşmuşsa asla su ile söndürmeyiniz. Bir kapak veya tabak ile ateşi söndürünüz. Ocağı kapatınız.

Sıcak pişirme gözleri

Yanma tehlikesi!

Sıcak pişirme gözlerine asla dokunmayınız. Küçük çocukları pişirme bölümünden uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Asla pişirme bölümünün üzerine yanabilecek cisimler koymayınız.
- Pişirme bölümünün hemen altındaki çekmecede yanıcı cisimler veya spreysel kutuları saklamayınız.

Sıcak tencere tabanları ve ocaklar

Yaralanma tehlikesi!

Tencere tabanı ile ocak arasındaki nem, buhar basıncına yol açabilir. Bu nedenle tencere aniden sıçrayabilir. Ocağı ve tencerenin tabanını daima kuru tutunuz.

Cam seramiğindeki çatlaklar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Cam seramiğinde kırık, çatlak veya kalkma varsa, sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

Ocak ısıtıyor, fakat gösterge çalışmıyor

Yanma tehlikesi!

Gösterge çalışmıyorsa, ocağı kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

Pişirme bölümü kendi kendine kapanıyor

Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümü kendi kendine kapanıyor ve kumanda edilemiyorsa, daha sonra istemeden açılabilir. Bunu önlemek için pişirme bölümünün elektrik fişi çekilmelidir. Üstelik sigortayı da sigorta kutusundan kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini çağırınız. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer.
- Tencereleri içi boş durumda ateşe koymaktan kaçınınız. Hasar oluşabilir.
- Asla sıcak tencere ve tavaları kumanda bölümünün, gösterge alanının veya çerçevenin üzerine koymayınız. Hasar oluşabilir.
- Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu pişirme bölümü için uygun değildir.

Genel bakış

Aşağıda yer alan tabloda en sık meydana gelen hasarları bulabilirsiniz:

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

Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

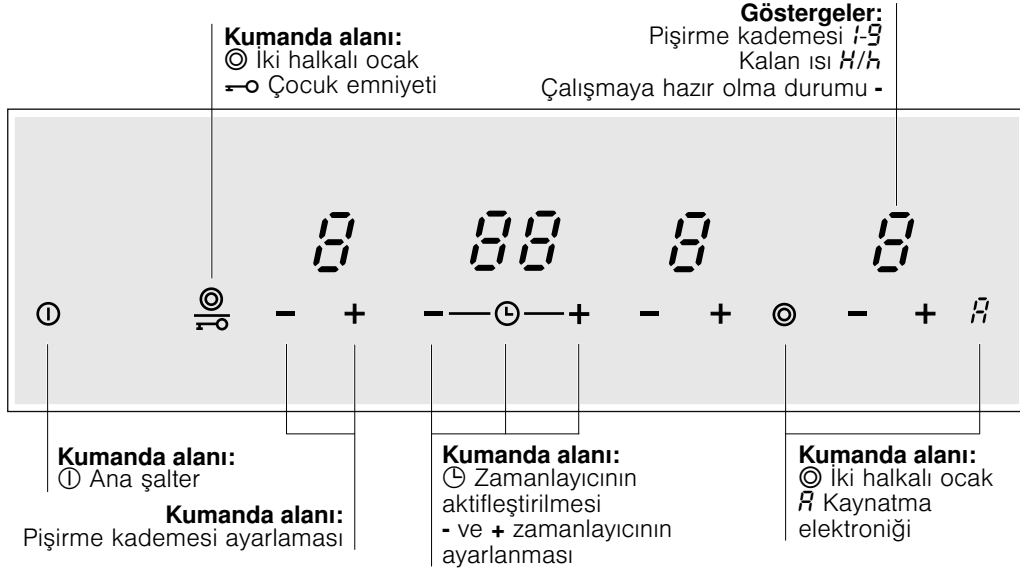
Enerji tasarruf önerileri

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

Cihazı tanıyınız

Bu kullanma kılavuzu, farklı pişirme bölümleri için geçerlidir. 2. ve 3. sayfalarda ölçü bilgilerinin yer aldığı tip şemasını bulacaksınız.

Kumanda bölümü



Kumanda alanları

Bir sembole dokunduğunuz zaman, ilgili fonksiyon devreye sokulur.

Bilgiler

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

Ocaklar

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

Kalan ısı göstergesi

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

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

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

Pişirme bölümünün ayarlanması

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

Pişirme bölümünün açılması ve kapanması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Devreye sokma: ① sembolüne dokununuz. Ana şalter üzerinden gösterge yanar. Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

Devre dışı bırakma: ① sembolüne, ana şalter üzerinden gösterge söne kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

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

Ocağın ayarlanması

+ ve - sembolleri ile dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

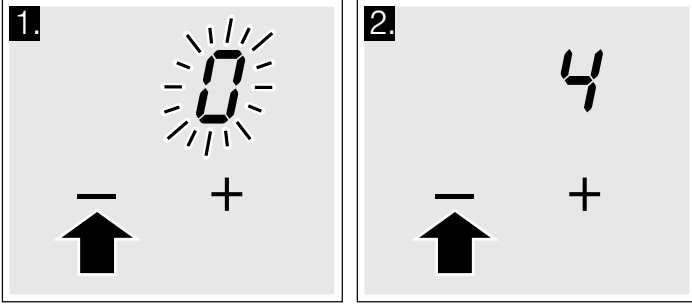
Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

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

Piştirme kademesinin ayarlanması

Piştirme bölümü açık olmalıdır.

1. + veya - sembolüne dokununuz. Göstergede 0 yanar.
2. Bundan sonraki 10 saniye içerisinde + veya - sembolüne dokununuz. Temel ayar görünür.
Sembol + Piştirme kademesi 9
Sembol - Piştirme kademesi 4



3. Piştirme kademesinin değiştirilmesi: İstenen piştirme kademesi görünene kadar + veya - sembolüne dokununuz.

Bilgi: Ocak ayarı, ısıtmanın açılması ve kapanmasıyla düzenlenir. En yüksek performansta dahi ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.

Ocağın kapatılması

+ veya - sembolüne, 0 görünene kadar dokununuz. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

Piştirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Özlü yemeklerin ısıtılması sırasında bunları düzenli olarak karıştırınız.

Kaynatma işlemi için piştirme kademesi 9'u kullanın.

	Piştirmeye devam kademesi	Dakika olarak piştirme devamı süresi
Eritme		
Çikolata, kuvertür, tereyağı, bal	1-2	-
Jelatin	1-2	-
Isıtma ve sıcak tutma		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.-2.	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	2.-3.	20-30 dak.
Dondurulmuş gulaş	2.-3.	10-15 dak.
Haşlama, kısık ateşte piştirme		
Et köftesi, köfte	4.-5.	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sos	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollondaise sosu	3-4	8-12 dak.
Piştirme, buharda piştirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	2-3	15-30 dak.
Pirinç lapası	1.-2.	25-35 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3.-4.	15-60 dak.
Sebze	2.-3.	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3.-4.	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piştirme	4-5	-

* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz

** Kapaksız

	Piřirmeye devam kademesi	Dakika olarak piřirme devamı süresi
Buğulama		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buğulayıp kızartma	4-5	60-100 dak.
Gulař	2.-3.	50-60 dak.
Kızartma**		
Şnitzel, sade veya panelenmiř	6-7	6-10 dak.
Şnitzel, dondurulmuř	6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiř	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)	5-6	10-20 dak.
Tavuk göğsü, 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 yemeğı, dondurulmuř	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3.-4.	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**)	8-9	-
Derin dondurulan ürünler, örneğın patates kızartması, tavuk nugget	7-8	-
Kroket	7-8	-
Köfte	6-7	-
Et, örneğın tavuk parçaları	5-6	-
Balık, panelenmiř veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze, mantar, panelenmiř veya mayalı hamurda	4-5	-
Küçük kurabiyeler, örneğın Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve		
* Kapağını kapatmadan piřirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		

Kaynatma elektroniğı

Kaynatma elektroniğı ocağın en yüksek ısıtma gücüyle yemeğı ısıtacak ve daha sonra seçmiř olduğunuz piřirmeye devam kademesine düşecektir.

Ocağın ne kadar süreyle ısıtacağı, ayarlanan piřirmeye devam kademesine göre değıřir.

Kaynatma elektroniğının ayarlanması

Kaynatma elektroniğı ocağın açılmasından sadece 30 saniye sonra aktif hale gelebilir:

1. Ocakta istediniz piřirmeye devam etme kademesini ayarlayınız.
2. Sembol **R** dokununuz.

Kaynatma elektroniğı aktif. Göstergede **R** ve piřirmeye devam etme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

Yemek kaynadıktan sonra göstergede sadece piřirmeye devam etme kademesi yanar.

Kaynatma elektroniği için pişirme tabelası

Kaynatma elektroniği için hangi yemeklerin uygun olduğunu aşağıdaki tablodan öğrenebilirsiniz.

Verilmiş olan daha az miktar küçük ocak, daha çok miktar ise büyük ocak için geçerlidir. Verilmiş olan değerler öngörülen değerlerdir.

Kaynatma elektroniği ile pişirilen yemekler	Miktar	Piştirme kademesi	Dakika olarak tüm piştirme süresi
Isıtma			
Et suyu	500 ml -1 litre	A 7-8	4-7 dak.
Unlu çorbalar	500 ml -1 litre	A 2-3	3-6 dak.
Süt**	200-400ml	A 1-2	4-7 dak.
Isıtma ve sıcak tutma			
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	400-800g	A 1-2	-
Buz çözme ve ısıtma			
Dondurulmuş ıspanak	300-600g	A 2-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	500g-1kg	A 2-3.	20-30 dak.
Haşlama			
Balık	300-600g	A 4-5*	20-25 dak.
Piştirilmesi			
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	125-250g	A 2-3	20-25 dak.
Kabuğu 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.
Buğulama			
Sarma	4 parça	A 4-5	50-60 dak.
Buğulayıp kızartma	1kg	A 4-5	80-100 dak.
Kızartma**			
Şnitzel, sade veya panelenmiş	1-2	A 6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş	1-2	A 6-7	8-12 dak.
Biftek (3cm kalınlıkta)	1-2	A 7-8	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	1-2	A 6-7	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık	200-300g	A 6-7	8-12 dak.
Çubukları		A 6-7	pişene kadar bekleyin
Krep			
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz			
** Kapaksız			

Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler

Kaynatma elektroniği, yemeğin besin değerlerini korumanız ve az su ile pişirmeniz için tasarlanmıştır.

- Büyük ocaklarda yemeğe sadece yakl. 3 fincan, küçük ocaklarda ise yakl. 2 fincan su ekleyiniz.
- Tencerenin kapağını kapatınız.
- Bol suda pişirilen yemekler (örn. makarna) için kaynatma elektroniği uygun değildir.

Çocuk emniyeti

Çocukların piştirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Piştirme bölümü kapalı olmalıdır.

Devreye sokma:  sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz.  sembolü 10 saniye boyunca yanar. Piştirme bölümü kilitli.

Devre dışı bırakma:  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.

Saat

Saat 2 farklı türde kullanılabilir:

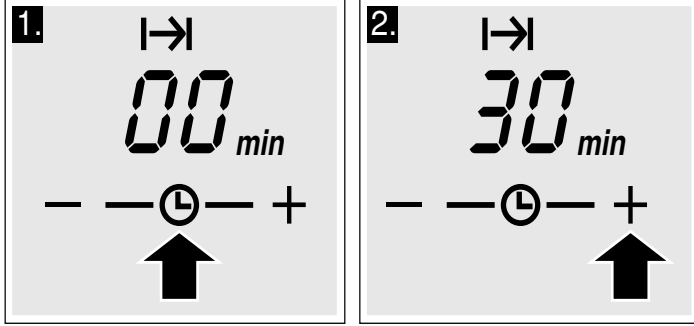
- Bir ocak otomatik olarak kapanmalıdır.
- Mutfak alarmı olarak.

Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

Sürenin ayarlanması:

1. Pişirme kademesini ayarlayınız.
2. ⌚ sembolüne dokununuz. İstenen ocak I→I göstergesi yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar. Seçim için diğer ocak ⌚ sembolüne, istenen ocak göstergesi I→I yanana kadar gereken sıklıkta basınız.
3. + veya - sembolüne dokununuz. Önerilen değer göstergede belirir.
Sembol +: 30 dakika
Sembol -: 10 dakika



4. Zamanlayıcı göstergesinde istenen süre görünene kadar, + veya - sembolüne dokununuz.

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

Süre dolduğunda

Süre bitiminden sonra ocak kapanır. Ocak göstergesinde I→I yanar. Ocak göstergesi I→I parlak şekilde yanar. Bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde 00 10 saniye boyunca

yanar. ⌚ sembolüne dokununuz. Göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

⌚ sembolüne, istenen I→I göstergesi parlak yanana kadar gereken sıklıkta basınız. Sembol + veya - ile süreyi değiştiriniz veya 00 konumuna getiriniz.

Bilgi: 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

Otomatik zamanlayıcı

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

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

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

⌚ sembolüne, istenen I→I göstergesi parlak yanana kadar gereken sıklıkta basınız. Sembol + veya - ile süreyi değiştiriniz veya 00 konumuna getiriniz.

Mutfak alarmı

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

Şu şekilde ayarlanır:

1. ⌚ sembolüne, mutfak alarmı için ⌚ göstergesi yanana kadar basınız. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar.
2. + veya - sembolüne dokununuz. Önerilen değer göstergede belirir. Sembol +: 10 dakika, Sembol -: 05 dakika.
3. + veya - sembolü ile süreyi ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Zamanlayıcı göstergesinde 00 yanar. Mutfak alarmı için ⌚ göstergesi parlak şekilde yanar. 10 saniye sonra gösterge kapanır.

Zamanın düzeltilmesi

⌚ sembolüne, mutfak alarmı için ⌚ göstergesi yanana kadar basınız. + veya - sembolü ile süreyi ayarlayınız.

Otomatik zaman sınırlaması

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

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

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

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

Temel ayarlar

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

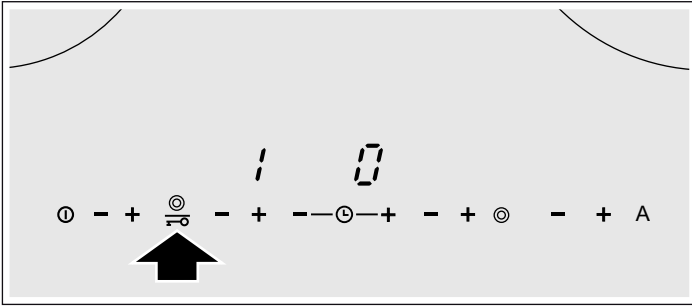
Gösterge	Fonksiyon
	Otomatik çocuk emniyeti Devre dışı bırakılmış.* Devreye sokulmuş.
	Sinyal sesi Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış. Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş. Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
	Otomatik zamanlayıcı Devre dışı bırakılmış. Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre.
	Zamanlayıcı sonu sinyal süresi 10 saniye.* 30 saniye 1 dakika.
	Isıtma devrelerinin devreye sokulması Devre dışı bırakılmış. Devreye sokulmuş. Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.*
	Temel ayarlara geri dönüşü Devre dışı bırakılmış. Devreye sokulmuş.

* Temel ayar

Temel ayarların değiştirilmesi

Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

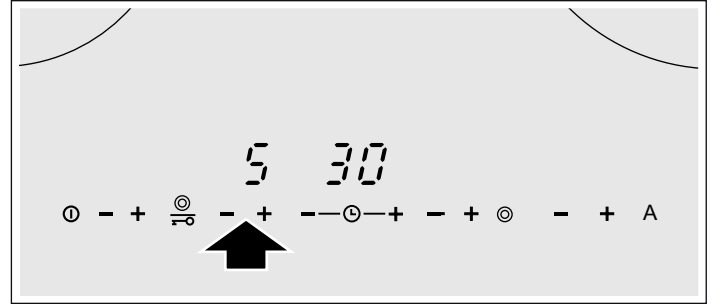
1. Pişirme bölümünü açınız.
2. Bundan sonraki 10 saniyede sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz



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

3. Sol ekranda istenen ayar görünene kadar sembolüne dokununuz.

4. Ekranda istenen ayar görünene kadar, + veya - sembolüne dokununuz.



5. sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz. Ayar aktif durumdadır.

Kapatılması

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

Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur.

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

Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici

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

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

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

Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesi hasarlarını önlemek için aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız.
- Sivri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

Arızanın giderilmesi

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

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın bina sigortasını kontrol ediniz. Diğer elektronik cihazlar yardımı ile elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
E yanıp sönüyor	Kumanda alanı nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
E_r + sayı	Elektronik sorun.	Cihazı bina sigortasından veya sigorta kutusundaki koruyucu şalterden kapatınız ve 30 saniye sonra tekrar açınız. Gösterge tekrar görüntülenirse müşteri hizmetlerini çağırınız.
F_2	Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili ocak kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Daha sonra ocağın kumanda alanına dokununuz.*
F_4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm ocaklar kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Daha sonra herhangi bir kumanda alanına dokununuz.*
F_8	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.

* Kumanda bölümünün yanına veya üzerine sıcak tencere koymayınız

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

E numarası ve FD numarası:

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

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Υποδείξεις ασφαλείας	29	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	34
Υποδείξεις ασφαλείας για αυτή τη συσκευή	29	Χρονοδιακόπτης	35
Αιτίες των ζημιών	30	Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	35
Προστασία περιβάλλοντος	30	Αυτόματος χρονοδιακόπτης	35
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον	30	Ρολόι συναγερμού κουζίνας	35
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	30	Αυτόματος περιορισμός χρόνου	35
Για να γνωρίσετε τη συσκευή	31	Βασικές ρυθμίσεις	36
Το πεδίο χειρισμού	31	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	36
Οι εστίες μαγειρέματος	31	Καθαρισμός και φροντίδα	37
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	31	Υαλοκεραμική πλάκα	37
Ρύθμιση της βάσης εστιών	31	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	37
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	31	Άρση βλάβης	37
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	31	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	37
Πίνακας μαγειρέματος	32		
Ηλεκτρονικός βρασμός	33		
Ρύθμιση ηλεκτρονικού βρασμού	33		
Πίνακας μαγειρέματος για τον ηλεκτρονικό βρασμό	34		
Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό	34		
Ασφάλεια παιδιών	34		
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	34		

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

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη βάση εστιών σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τα σχετικά έγγραφα.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Μη συνδέσετε τη συσκευή, εάν έχει υποστεί ζημιά.

Υποδείξεις ασφαλείας για αυτή τη συσκευή

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών. Μην αφήσετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας χωρίς επιτήρηση.

Ασφαλής χειρισμός

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση

- όταν δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση,
- ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία,

να χειρίζονται τη συσκευή σωστά.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ το καυτό λάδι ή το λίπος χωρίς επιτήρηση. Μη σβήνετε ποτέ το λάδι ή το λίπος που καίγεται με νερό. Σβήνετε τις φλόγες με ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος.

Καυτές εστίες μαγειρέματος

Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην ακουμπάτε ποτέ τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τη βάση εστιών.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση των εστιών.
- Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

Υγροί πάτοι κατασρολών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασρόλας και της εστίας μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Εξαιτίας αυτού μπορεί ξαφνικά η κατασρόλα να πεταχτεί ψηλά. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασρόλας πάντοτε στεγνά.

Ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών, όταν η υαλοκεραμική πλάκα είναι σπασμένη, ή ραγισμένη. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί

Κίνδυνος εγκαύματος!

Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος, όταν η ένδειξη δε λειτουργεί. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η βάση εστιών απενεργοποιείται

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός δεν είναι πλέον δυνατός, μπορεί αργότερα να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Για να αποφύγετε κάτι τέτοιο, πρέπει να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών από το δίκτυο του ρεύματος. Κατεβάστε γι' αυτό την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ακατάλληλες επισκευές

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών, όταν η συσκευή είναι ελαττωματική. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης

πελατών. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασαρών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας
	Οι τραχείς πάτοι κατασαρών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
	Φθορά κατασρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχι-βάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

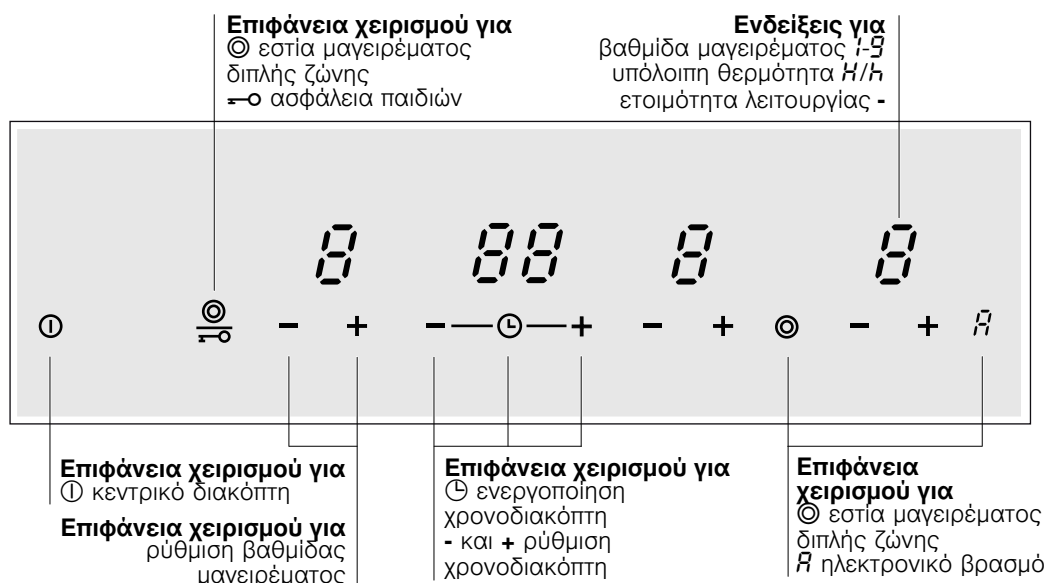
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 και 3 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

Το πεδίο χειρισμού



Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

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

Οι εστίες μαγειρέματος

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

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα

μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①. Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①, μέχρι να σβήσει η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη. Όλες οι εστίες

μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

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

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

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

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

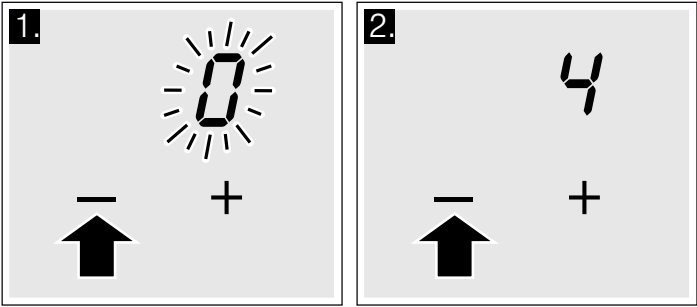
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς
Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή χαρακτηρίζεται με μια κουκκίδα.

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Στην ένδειξη ανάβει 0.

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η βασική ρύθμιση εμφανίζεται.
Σύμβολο + Βαθμίδα μαγειρέματος 9
Σύμβολο - Βαθμίδα μαγειρέματος 4



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

Υπόδειξη: Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί το 0. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.
Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

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

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, βούτυρο, μέλι	1-2	-
Ζελατίνα	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	20-30 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.-3.	10-15 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
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
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.-2.	25-35 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σούπες	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.-4.	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι
** Χωρίς καπάκι

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.-3.	50-60 λεπτά
Ψήσιμο**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Γαριδάκια και γαρίδες	7-8	4-10 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκες κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες	7-8	-
Κεφτεδάκια	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		

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 **B**.

Ο ηλεκτρονικός βρασμός έχει ενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη αναβοσβήνουν εναλλάξ το **B** 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.

Φαγητό με τον ηλεκτρονικό βρασμό	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Ζέσταμα			
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
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού			
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400 - 800 γρ.	A 1-2	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα			
Σπανάκι κατεψυγμένο	300 - 600 γρ.	A 2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.-3.	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα			
Ψάρι	300 - 600 γρ.	A 4-5*	20-25 λεπτά
Μαγείρεμα			
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	125 - 250 γρ.	A 2-3	20-25 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	30-40 λεπτά
Βραστές 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
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος			
Ρολά κρέατος	4 κομμάτια	A 4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	1 κιλό	A 4-5	80-100 λεπτά
Ψήσιμο**			
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	1-2	A 6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	1-2	A 6-7	8-12 λεπτά
Μπιριζόλα (3 cm πάχος)	1-2	A 7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	1-2	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  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

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

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών πάντοτε αυτόματα, όταν απενεργοποιείται η βάση εστιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

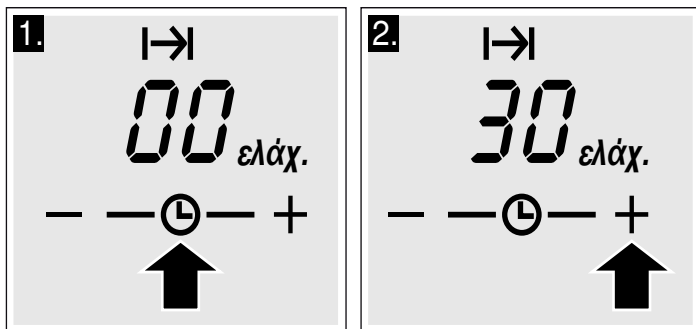
- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Ως ρολόι συναγερμού κουζίνας.

Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

Ρύθμιση της διάρκειας:

1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο . Η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00. Για την επιλογή μιας άλλης εστίας μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.
3. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται.
Σύμβολο +: 30 λεπτά
Σύμβολο -: 10 λεπτά



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

Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, μπορείτε να εμφανίσετε κάθε χρονική διάρκεια. Ακουμπήστε γι' αυτό το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει . Η ένδειξη I→I της εστίας μαγειρέματος ανάβει ζωηρά. Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00 για 10 δευτερόλεπτα.

Ακουμπήστε το σύμβολο . Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η επιθυμητή ένδειξη I→I. Αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο 00.

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

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει μετά η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

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

Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει ζωηρά η επιθυμητή ένδειξη I→I. Αλλάξτε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - τη χρονική διάρκεια ή θέστε τη στο 00.

Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται. Σύμβολο +: 10 λεπτά Σύμβολο -: 05 λεπτά.
3. Ρυθμίστε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - το χρόνο.
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει 00. Η ένδειξη για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ανάβει ζωηρά. Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

Διόρθωση του χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας. Ρυθμίστε με το σύμβολο + ή το σύμβολο - το χρόνο.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

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

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

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

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

Βασικές ρυθμίσεις

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

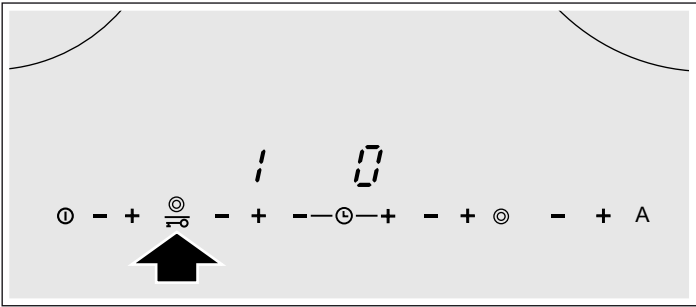
Ενδειξη	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών Απενεργοποιημένη.* Ενεργοποιημένη.
	Ηχητικό σήμα Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο. Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού. Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης Απενεργοποιημένος. Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη 10 δευτερόλεπτα.* 30 δευτερόλεπτα 1 λεπτό.
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης Απενεργοποιημένη. Ενεργοποιημένη. Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση Απενεργοποιημένη. Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

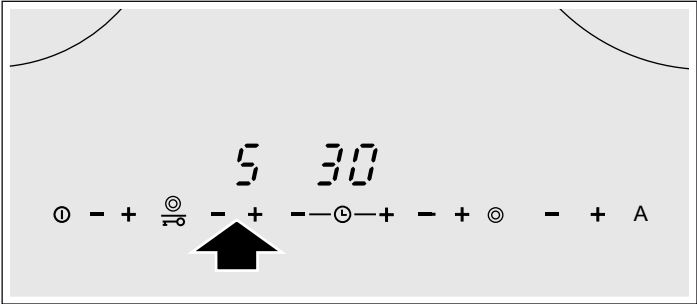
- Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
- Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ακουμπήστε το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα.



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

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

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



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

Απενεργοποίηση

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

Καθαρισμός και φροντίδα

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

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

Υαλοκεραμική πλάκα

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων
- καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος

- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- σκληρά σφουγγάρια
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

Άρση βλάβης

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

τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Δεν υπάρχει	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Αναβοσβήνει E	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
Er + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Απενεργοποιήστε και μετά από 30 δευτερόλεπτα ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας ή μέσω του διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο των ασφαλειών. Εάν εμφανιστεί ξανά η ένδειξη, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
F2	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια επιφάνεια χειρισμού της εστίας μαγειρέματος.*
F4	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε όλες τις εστίες μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού.*
F8	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.

* Μην τοποθετείτε καυτές κατασρόλες δίπλα ή πάνω στο πεδίο χειρισμού

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός 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 2104 277 701

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



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

(900907)