

SIEMENS



Placa de cocción

Placa de cozinhar

Pişirme bölümü

Βάση εστιών

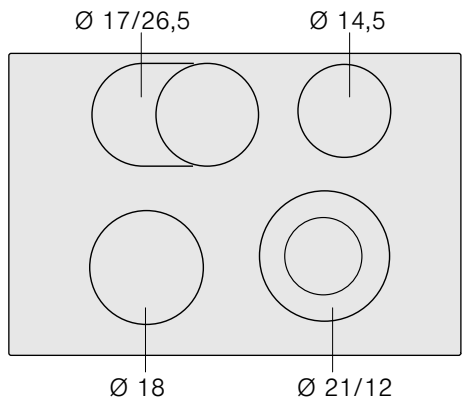
ET7..LNK1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

es	Instrucciones de uso	3
pt	Instruções de serviço	19
tr	Kullanma kılavuzu	35
el	Οδηγίες χρήσης	50

Register
your
product
online

ET7..LNK1.



Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Causas de los daños	5
	Vista general	5
	Protección del medio ambiente	5
	Consejos para ahorrar energía	5
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	6
	Presentación del aparato	6
	El panel de mando	6
	Las zonas de cocción	7
	Indicador del calor residual	7
	Manejo del aparato	7
	Encender y apagar la placa de cocción	7
	Programar la zona de cocción	7
	Tabla de cocción	8
	Función Freír	9
	Sartenes para el sensor de fritura	9
	Niveles de potencia	9
	Ajustar el sensor de fritura	9
	Desactivar el sensor de fritura	10
	Tabla de frituras	10
	Función PowerBoost	11
	Encender la función PowerBoost	11
	Apagar la función PowerBoost	11
	Seguro para niños	11
	Activar y desactivar el seguro para niños	11
	Seguro para niños automático	11
	Funciones de programación del tiempo	11
	La zona de cocción se apaga automáticamente	11
	Reloj temporizador automático	12
	Reloj temporizador de cocina	12
	Función de cronómetro	13
	Desconexión automática de seguridad	13
	Función Mantener caliente	13
	Activar la función para conservar caliente	13
	Desactivar la función para conservar caliente	13
	Bloqueo del control para limpieza	13
	Visualizar el consumo de energía	13
	Ajustes básicos	14
	Modificación de los ajustes básicos	14
	Limpieza	14
	Vitrocerámica	14
	Marco de la placa de cocción	15
	¿Qué hacer en caso de avería?	15
	Mensaje E en los indicadores	16
	Servicio de Asistencia Técnica	16
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 16	
	Comidas normalizadas	16

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

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Solo está permitido utilizar dispositivos de protección, como por ejemplo protecciones para niños, autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.

- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

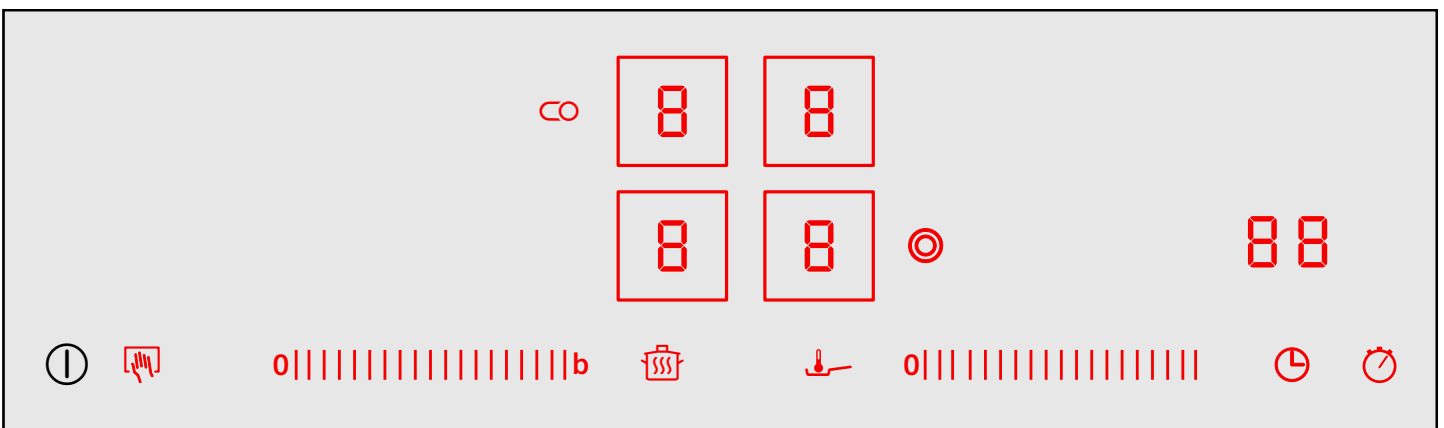
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

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

El panel de mando



Indicadores	
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
b	Función PowerBoost
L	Función para conservar caliente
88	Reloj temporizador

Sensores de selección	
ⓘ	Interruptor principal
b	Función PowerBoost
8	Selección de la zona de cocción
👉	Seguro a prueba de niños Protección para limpieza

Sensores de selección	
👉	Función freír
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de programación
⊙	Encender zona de cocción doble
CO	Activación de la zona de asado
👉	Función para conservar caliente
🕒	Reloj temporizador
🕒	Función de cronómetro

Notas

- Dependiendo de las condiciones de funcionamiento de la placa de cocción, se iluminan intensa o suavemente las superficies de control que se pueden seleccionar. Si se tocan, la función respectiva se ejecutará.
- Las superficies de control para aquellas funciones que no son seleccionables no se iluminarán.

- Los ajustes de de las zonas de cocción seleccionadas se iluminan intensamente.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activación y desactivación
○ Zona de cocción simple	
◎ Zona de cocción doble	Pulsar el símbolo ◎
☐ Zona de asado	Pulsar el símbolo ☐

Activación de la zona de cocción: se enciende el indicador correspondiente

Notas

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

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.


Manejo del aparato


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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Activación

Pulsar el símbolo ①. Suena una señal acústica. La lámpara situada sobre el interruptor principal se enciende. Los indicadores de las superficies de mando y de los niveles de cocción  se iluminan. La placa de cocción está lista para el funcionamiento.

Las dos zonas de cocción delanteras se seleccionan automáticamente. Los indicadores de los niveles de cocción  se iluminan intensamente.

Desactivación

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

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen un tiempo (10-60 segundos) apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores.

Programar la zona de cocción

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



Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

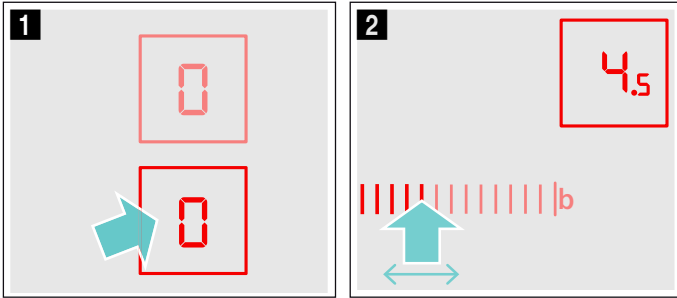
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Esta aparece en el indicador, por ej. como **4.5**.

Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el indicador de la posición de cocción  para seleccionar la zona de cocción.
En el indicador de la posición de cocción se ilumina  intensamente

2. Ajustar la posición de cocción deseada en la zona de programación.



La zona de cocción está encendida.

Modificar la posición de cocción:
 Seleccionar la zona de cocción y ajustar la posición de cocción deseada en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

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

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

Tabla de cocción


En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. El tiempo de cocción y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones. Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio rápido de la cocción. Remover de vez en cuando los platos espesos. Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido es preferible cocinarlos en varias porciones pequeñas. Hallará consejos para ahorrar energía al cocinar en el capítulo Protección el medio ambiente. → *Página 5*

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.5-3.5	10-20 min.
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Gulasch congelado	2.5-3.5	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.5-5.5*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, 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	1.5-2.5	35-45 min.
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pastas	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Verduras	2.5-3.5	10-20 min.
Verduras congeladas	3.5-4.5	10-20 min.
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min.
Freír con poco aceite**		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10 min.
Escalope congelado	6-7	8-12 min.
Chuleta, al natural o empanada***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4.5-5.5	30-40 min.
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga de ave, congelada***	5-6	10-30 min.
Pescado y filetes de pescado, al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Camarones y gambas	7-8	4-10 min.
Salteado de verduras y setas frescas	7-8	10-20 min.
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Verduras y carne en tiras al estilo asiático	7.5-8.5	15-20 min.
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.5-4.5	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, congeladas	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, tempura	5-6	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

Función Freír

La zona de cocción doble marcada con el símbolo  tiene una función de sensor de fritura. Cuando se activa la zona de cocción con el sensor de fritura, un sensor regulará la temperatura de la sartén.

Ventajas a la hora de freír:

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

Notas

- No calentar manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de usar una sartén con el diámetro adecuado.
- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, el regulador no funcionará. Para que el regulador funcione, se puede usar una tapa colador.
- Usar sólo manteca que sea adecuada para freír. Para la mantquilla, la margarina, el aceite de oliva virgen extra o la manteca de cerdo, seleccionar el nivel de potencia 1 o 2.

Sartenes para el sensor de fritura

Seleccionar el tipo de sartén correcto para el funcionamiento con el sensor de fritura.

Sartenes del sistema como accesorios especiales

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

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

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

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




Niveles de potencia

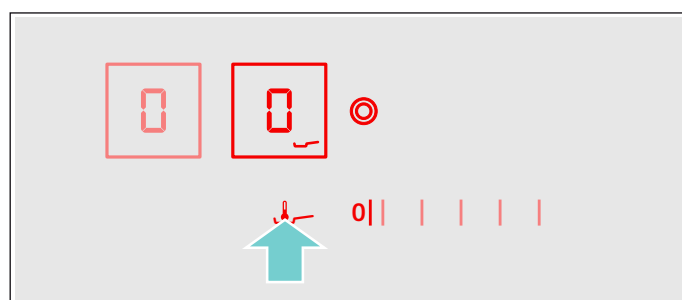
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
1	muy bajo	p.ej., preparar y reducir salsas, rehogar verduras sin adición de agua y con adición de manteca, freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina
2	bajo	p.ej., tortillas, fritura de alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina
3	baja - media	p. ej., frituras de pescado, frituras gruesas como filetes rusos y salchichas
4	medio - alto	p. ej., frituras de filetes medio o bien hechos, productos ultracongelados empanados, frituras finas como escalopes, carne guisada y verduras
5	alto	p. ej., fritura de filetes (poco hechos), fritura de patatas ralladas y patatas salteadas

Ajustar el sensor de fritura

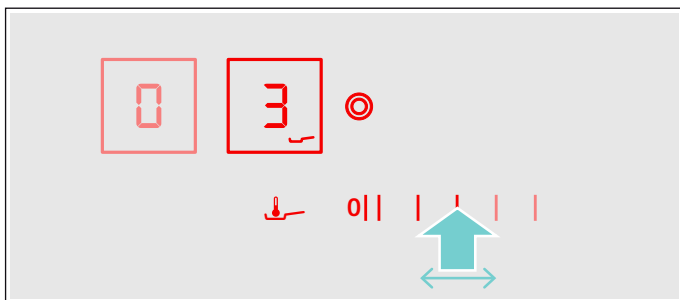
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina  y aparece el símbolo .



2. A continuación, pulsar el símbolo del nivel de potencia deseado. El sensor de fritura está activado. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



El símbolo parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal. El símbolo se enciende.

3. Añadir grasa en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

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

Desactivar el sensor de fritura

Pulsar el símbolo .

Tabla de frituras

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

Los niveles de potencia indicados están adaptados al set de sartenes. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de potencia variará.

En primer lugar, calentar la sartén vacía. Solo cuando se oye un tono de aviso, añadir el alimento con la manteca en la sartén.

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Carne		
Escalopes, al natural o empanados	4	6-10 min
Solomillo	4	6-10 min
Chuletas*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6-8 min
Bistec medio hecho o muy hecho (3 cm de grosor)	4	8-12 min
Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10-20 min
Salchichas cocidas o frescas*	3	8-20 min
Hamburguesas (1,5 cm de grosor)	3	6-30 min
* Dar la vuelta con frecuencia		
** Poner en la sartén fría		

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Albóndigas de carne (2 cm de grosor)*	3	10-20 min
Ragú, gyros	4	7-12 min
Carne picada	4	6-10 min
Tocino veteadado	2	5-8 min
Pescado		
Pescado frito, p. ej., trucha	3	10-20 min
Filete de pescado, al natural o empanado	3/4	10-20 min
Gambas, langostinos	4	4-8 min
Platos elaborados con huevo		
Crepes	4	freír a fuego lento
Tortillas	2	3-6 min (por ración)
Huevo frito	2/4	2-6 min
Huevos revueltos	2	4-9 min
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10-15 min
Torrijas/tostadas francesas	3	4-8 min (por ración)
Patatas		
Salteado de patatas hervidas sin pelar	5	6-12 min
Salteado de patatas sin hervir	3	15-25 min
Delicias de patata	5	2,5-3,5 min (por ración)
Tortitas de patata	2	40-45 min
Patatas glaseadas	4	10-15 min
Verduras		
Rehogar los ajos/cebollas hasta que tengan un aspecto vidrioso	1/2	2-10 min
Cebolla frita	3	5-10 min
Calabacín, berenjena	3	4-12 min
Pimiento, espárragos verdes	3	4-15 min
Rehogado de verduras con adición de manteca y sin adición de agua, p. ej., calabacines, pimientos verdes	1	10-20 min
Setas	4	10-15 min
Verduras glaseadas	4	6-10 min
Productos congelados		
Escalope	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Pechuga de ave*	2	10-30 min
Nuggets de pollo*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
* Dar la vuelta con frecuencia		
** Poner en la sartén fría		

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Filete de pescado, al natural o empanado	3	10-20 min
Varitas de pescado	4	8-12 min
Patatas fritas	4/5	4-6 min
Frituras/verduras a la sartén	4	8-15 min
Rollitos de primavera	3	10-30 min
Camembert/queso	3	10-15 min
Salsas		
Salsas de tomate con verduras	1	25-35 min
Salsa bechamel	1	10-20 min
Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola	1	10-20 min
Reducción de salsas, p. ej., salsa boloñesa, salsa de tomate	1	25-35 min
Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja	1	15-25 min
Otros		
Camembert/queso	3	7-10 min
Platos preparados secos a los que se les debe añadir agua, p. ej., pasta a la sartén*	2	4-6 min
Picatostes	3	6-10 min
Tostar almendras/frutos secos/piñones**	2	3-7 min
* Dar la vuelta con frecuencia		
** Poner en la sartén fría		

Función PowerBoost

La función Powerboost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con la posición de cocción 9.

La función Powerboost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con el símbolo **boost**.

Para la función Powerboost en la zona de cocción doble es necesario encender el segundo círculo de calentamiento.

Encender la función PowerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Tocar el símbolo **b**. Se enciende el indicador **b**. Entonces la función Powerboost está activa.

Apagar la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Programar la posición de cocción lenta deseada. El indicador **b** se apaga. La función Powerboost está desactivada.

Notas



- Si no se apaga la función Powerboost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.
- Tener en cuenta que el aceite y la manteca se calientan rápidamente con la función Powerboost. Nunca dejar el proceso de cocción sin vigilancia. El aceite y la manteca excesivamente calientes se inflaman rápidamente, consultar el capítulo Indicaciones de seguridad importantes. → *Página 4*


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: encender la placa de cocción con el interruptor principal ①. Volver a pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: encender la placa de cocción con el interruptor principal ①. Volver a pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El bloqueo está desactivado.

Seguro para niños automático

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

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 14*

Funciones de programación del tiempo

Hay 3 funciones de tiempo distintas:




- Apagar automáticamente una zona de cocción
- Reloj temporizador de cocina
- Cronómetro

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.

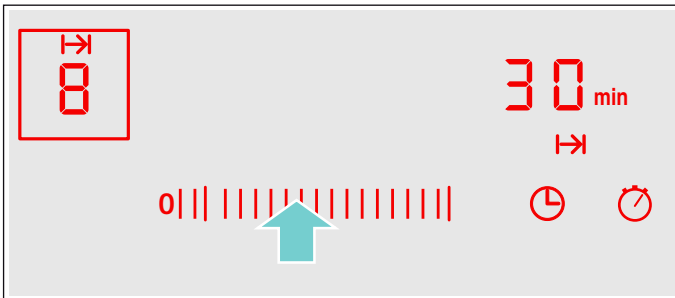
Ajuste de la duración

La zona de cocción debe estar encendida.

1. Tocar 2 veces el símbolo  y a continuación seleccionar la zona de cocción. Se enciende el indicador . En el indicador del reloj temporizador se enciende  min.



2. Pulsar el ajuste previo deseado en la zona de programación. El ajuste previo posible es de izquierda a derecha 1, 2, 3..... hasta 9 minutos. En los 10 segundos siguientes, deslizar el dedo por la zona de programación todas las veces que sea necesario hasta alcanzar la duración deseada.



Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración más corta.

Sensor de fritura



Cuando se cocina con el sensor de fritura, el tiempo de cocción programado empieza a contar una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Programación automática



Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 1 a 5, la duración del ciclo de cocción se retrasa automáticamente a un minuto.

Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 6 a 9, la duración del ciclo de cocción se adelanta automáticamente a 99 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador parpadea  durante 10 segundos. El indicador  parpadea. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Tocar 2 veces el símbolo  y a continuación seleccionar la zona de cocción. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a  desde la zona de programación.

Notas



- Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.
- Cuando expira el último minuto de una duración, el indicador del reloj temporizador cambia de minutos a segundos.

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 apagará automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Encontrará información relativa al reloj temporizador automático en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 14*




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

Tocar 2 veces el símbolo  y a continuación seleccionar la zona de cocción. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a  desde la zona de programación.

Reloj temporizador de cocina



El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes. La placa de cocción debe estar conectada para activarla.

Programar el reloj temporizador de cocina


1. Tocar el símbolo , se enciende el indicador . En el indicador del reloj temporizador se enciende  min.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal y en el indicador parpadea  durante 10 segundos. El indicador  parpadea. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.



Corregir el tiempo


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

Función de cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.

Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

La función de cronómetro se enciende tocando el símbolo . En el indicador del reloj temporizador aparece  y empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos.

La función de cronómetro se apaga tocando de nuevo el símbolo . El indicador del reloj temporizador se apaga.

Nota: Si se ajusta otra función de temporización adicional en la función de cronómetro, el ajuste aparece durante 10 segundos en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo la función de cronómetro.

Desconexión automática de seguridad

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna **F B** y el indicador de calor residual **H/h**.


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

La limitación de tiempo se activa en el correspondiente nivel de cocción programado (entre 1 y 10 horas).

Función Mantener caliente


Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para conservar calientes alimentos y recipientes.

Activar la función para conservar caliente

1. Tocar el símbolo .
2. Seleccionar la zona de cocción. En el indicador de la posición de cocción se muestra **L**.

La función para conservar caliente está activada.



Desactivar la función para conservar caliente

1. Pulsar el símbolo .
2. Seleccionar la zona de cocción. En el indicador de la posición de cocción se muestra **L**.

La función para conservar caliente está desactivada.

Bloqueo del control para limpieza

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

A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El símbolo  se ilumina intensamente. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

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

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 segundos el consumo en kilovatios/hora, p. ej. 1,87 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



El indicador no está activado. En el capítulo Ajustes básicos se explica cómo activar el indicador. → *Página 14*

Ajustes básicos


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

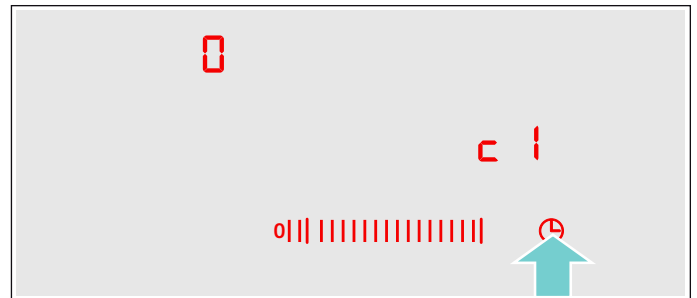
Indicador	Función
c 1	Seguro automático para niños
0	Desactivada.*
1	Activada.
2	Seguros manual y automático para niños desactivados.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad)
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
2	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 400 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c 5	Reloj temporizador automático
00	Desactivada.*
0 199	Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Conexión de las resistencias
0	Desactivada.
1	Activada.
2	Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
c 0	Restablecimiento del ajuste básico
0	Desactivada.*
1	Activada.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

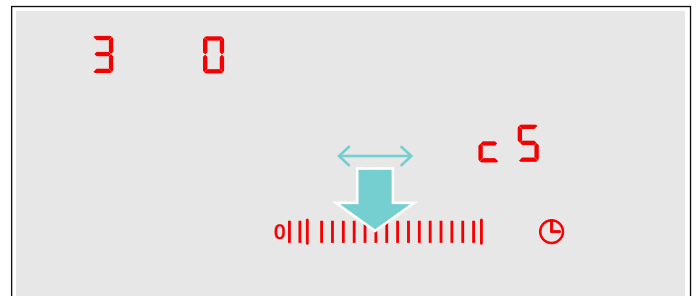
La placa de cocción debe estar apagada.


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



Aparece **c 1** y en el indicador de la zona de cocción se ilumina **0**.

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



5. Volver a 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.

Limpieza

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

Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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 indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico de la placa de cocción se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la

temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

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

Indicador	Avería	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2 , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2 el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4 , se puede seguir cocinando.
F5 y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F5 , se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE Las zonas de cocción no se calientan	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Pulsar cualquier superficie de mano en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avise al Servicio de Asistencia Técnica e indique el mensaje de error exacto.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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.

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

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

Comidas normalizadas

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

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

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

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción		Cocción lenta		
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
Derretir chocolate					
Recipiente: cazo					
Cobertura de chocolate (p.ej., marca Dr. Oetker amargo, 150 g) sobre zona de cocción de Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas					
Recipiente: olla					
<i>Guiso de lentejas según DIN 44550</i>					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 450 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Si	1.	Si
Cantidad: 800 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Si	1.	Si

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción		Tapa	Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)		Posición de cocción lenta	Tapa
Guiso de lentejas en lata					
p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco:					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si
Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si
Hervir a fuego lento salsa bechamel					
Recipiente: cazo					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	g ²	5:20 aprox.	No	1 1,3	No
				¹ Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y freír todo durante 3 minutos	
				² Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover	
				³ Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos en el nivel 1 sin dejar de remover	
Cocer arroz con leche - Cocción lenta con tapa					
Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	6:45 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.	No	2	Si
				Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche	
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm	9	7:20 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.	No	2	Si
				Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche	
Cocer arroz con leche - Cocción lenta sin tapa					
Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7° C					

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	7:30 aprox. Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta. Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos	No	2	No
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm	9	8:00 aprox. Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta. Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos	No	2	No
Cocer arroz					
Recipiente: olla					
Temperatura del agua: 20 °C					
Receta según DIN 44550:					
125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:48 aprox.	Si	2	Si
Receta según DIN 44550:					
250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	3:15 aprox.	Si	2.	Si
Asar solomillo de cerdo					
Recipiente: sartén					
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C					
Cantidad: 3 filetes de solomillo (peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	7	No
Cocinar crepes					
Recipiente: sartén					
Receta según DIN EN 60350-2					
Cantidad: 55 ml de masa por cada crep para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	6 o 6. según el grado de dorado	No
Freír patatas congeladas					
Recipiente: olla					
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, por cada porción: 200 g de patatas fritas congeladas (p. ej., McCain 123 Frites Original) para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °C	No	9	No

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

Índice

	Utilização adequada	20		Proteção contra anulação acidental	29
	Instruções de segurança importantes	20		Indicação do consumo de energia	29
	Causas de danos	21		Regulações base	30
	Panorâmica geral	21		Alterar as regulações base	30
	Proteção do meio ambiente	21		Limpeza	30
	Dicas para poupar energia	21		Vitrocerâmica	30
	Eliminação ecológica	22		Friso da placa	31
	Conhecer o aparelho	22		Defeito: O que fazer?	31
	O painel de comandos	22		Mensagem E nas indicações	31
	As zonas de cozinhar	23		Serviços Técnicos	32
	Indicação de calor residual	23		Número E e número FD	32
	Utilizar o aparelho	23		Refeições de teste	32
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	23			
	Regular uma zona de cozinhar	23			
	Tabela com tempos e potências de cozedura	24			
	Sistema de sensores de fritura	25			
	Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura	25			
	As potências de fritura	25			
	Regular o sistema de sensores de fritura	25			
	Desligar o sistema de sensores de fritura	26			
	Tabela de frituras	26			
	Função PowerBoost	27			
	Ligar a função Powerboost	27			
	Desligar a função Powerboost	27			
	Fecho de segurança para crianças	27			
	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	27			
	Segurança automática para crianças	27			
	Funções de tempo	27			
	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar	27			
	Temporizador automático	28			
	Alarme de cozinha	28			
	Função de cronómetro	28			
	Corte automático de segurança	29			
	Função Manter quente	29			
	Ligar a função Manter quente	29			
	Desligar a função Manter quente	29			

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



Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao reventamento dos materiais.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Só podem ser usados dispositivos de protecção como p. ex. grelhas de protecção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de protecção ou grelhas de protecção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

🔧 Causas de danos**Atenção!**

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.
- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Panorâmica geral

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

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

🌿 Protecção do meio ambiente

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

Dicas para poupar energia

- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.
- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes não perdem as vitaminas nem os minerais.

- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência de continuação de cozedura adequada. Com uma potência de continuação de cozedura demasiado elevada, desperdiça energia.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

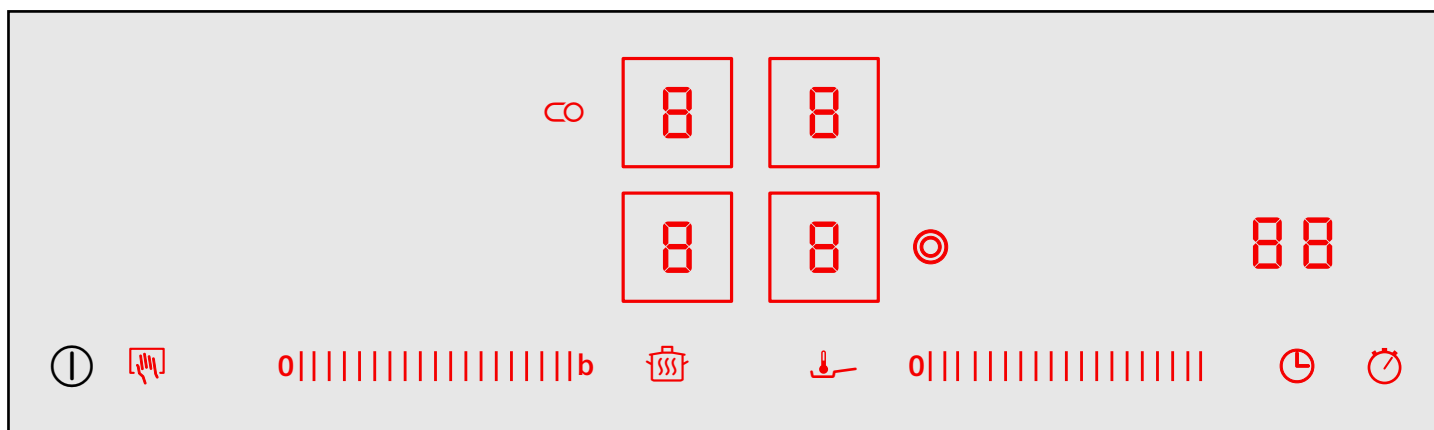
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

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

→ *Página 2*

O painel de comandos



Indicações	
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
b	Função Powerboost
L	Função Manter quente
88	Temporizador

Zonas de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
b	Função Powerboost
8	Seleção da zona de cozinhar
👉	Fecho de segurança para crianças Proteção de anulação accidental
↓	Sistema de sensores de fritura
0	Zona de regulação

Zonas de comandos	
⊙	Ativação da zona de cozinhar de duplo circuito
⊖	Ativação da zona oval
🗑️	Função Manter quente
🕒	Temporizador
🕒	Função de cronómetro

Conselhos

- Em função do estado de funcionamento da placa de cozinhar, as zonas de comandos disponíveis para seleção no momento acendem-se com uma luz ténue ou brilhante. Ao tocar nestas zonas, é executada a respetiva função.
- As zonas de comandos para funções não disponíveis no momento não se acendem.
- As regulações das zonas de cozinhar selecionadas no momento acendem-se com luz brilhante.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas. A humidade prejudica o seu funcionamento.

- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○ Zona de cozinhar de um circuito	
⊙ Zona de cozinhar de duplo circuito	Toque no ⊙
∞ Zona oval	Toque no ∞
Ativar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se	

Conselhos

- As áreas escuras na apresentação de incandescência da zona de cozinhar devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- A zona de cozinhar é regulada através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com a potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.
Desta forma, p. ex.:
 - São protegidos componentes sensíveis contra sobreaquecimento
 - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica
 - São obtidos melhores cozinhados
- No caso de zonas de cozinhar de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

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.



Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar

Toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal. A lâmpada indicadora por cima do interruptor principal acende-se. As indicações das zonas de comandos e da potência de cozedura acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

As duas zonas de cozinhar dianteiras são automaticamente selecionadas. As indicações da potência de cozedura acendem-se com luz brilhante.

Desligar

Toque no símbolo ① até a lâmpada indicadora por cima do interruptor principal e as indicações se apagarem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas há algum tempo (10-60 segundos).
- Depois de desligar a placa de cozinhar, as regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa

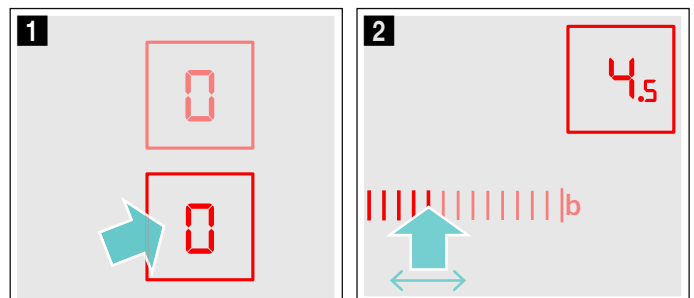
Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este nível aparece na indicação como **4.5**, por exemplo.

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no campo de indicação da potência de cozedura para selecionar a zona de cozinhar. No campo de indicação da potência de cozedura, o símbolo acende-se com luz brilhante
2. Regule a potência de cozedura desejada na zona de regulação.



A zona de cozinhar está ligada.

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

Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar. Regule para 0 na zona de regulação. Passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

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

Tabela com tempos e potências de cozedura

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos e as potências de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos. Por essa razão, é possível que haja diferenças.

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

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

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


Consulte as nossas dicas para cozinhar poupando energia no capítulo «Proteção ambiental». → *Página 21*

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura	1-1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.5-3.5	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.5-3.5	20-30 min.
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata	4.5-5.5*	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 béarnaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.5-2.5	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	10-20 min.
Cozinhar em panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2.5-3.5	50-60 min.
Assar com pouco óleo**		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10 min.
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeletas, simples ou panadas***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4.5-5.5	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado***	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe, simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarão	7-8	4-10 min.
Saltear legumes, cogumelos frescos	7-8	10-20 min.
Legumes, carne em tiras à oriental	7.5-8.5	15-20 min.
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	contínuo
Omeleta	3.5-4.5	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	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, tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

Sistema de sensores de fritura

A zona de cozinhar de duplo circuito identificada com o símbolo  tem um sistema de sensores de fritura. Quando utiliza a zona de cozinhar com o sistema de sensores de fritura, um sensor regula a temperatura da frigideira.

Vantagens ao fritar:

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

Conselhos

- Nunca aqueça gordura sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que a base da frigideira tem o diâmetro adequado.
- Não tape a frigideira. Caso contrário, o sensor não funcionará. Pode, no entanto, utilizar uma rede anti-salpicos, o funcionamento do sensor não será afetado.
- Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite virgem extra ou banha de porco, selecione a potência de fritura 1 ou 2.

Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

Selecione a frigideira adequada para cozinhar com o sistema de sensores de fritura.

Frigideira especial como acessório original

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

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país.

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

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




As potências de fritura

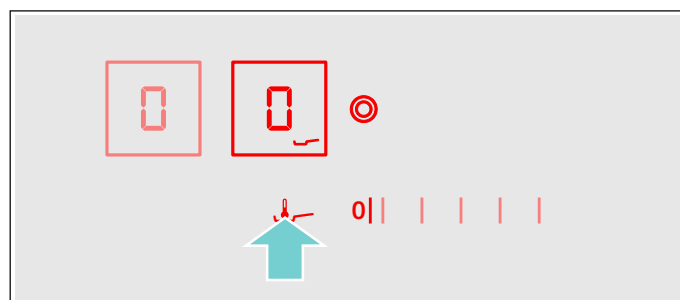
Potência de fritura	Temperatura adequada para	adequada para
1	muito baixa	p. ex., preparar e reduzir molhos, estufar legumes sem adição de água e com adição de gordura, fritar alimentos com azeite extra virgem, manteiga ou margarina
2	baixa	p. ex., omeletes, fritar alimentos com azeite extra virgem, manteiga ou margarina
3	baixa - média	p. ex., fritar peixe, peças para fritar espessas, tais como almôndegas e salsichas
4	média - elevada	p. ex., fritar bifes no ponto ou bem passados, produtos ultracongelados panados, peças para fritar finas, tais como escalopes, carne às tiras e legumes
5	elevada	p. ex., fritar bifes (mal passados), bolos de batata e batatas salteadas

Regular o sistema de sensores de fritura

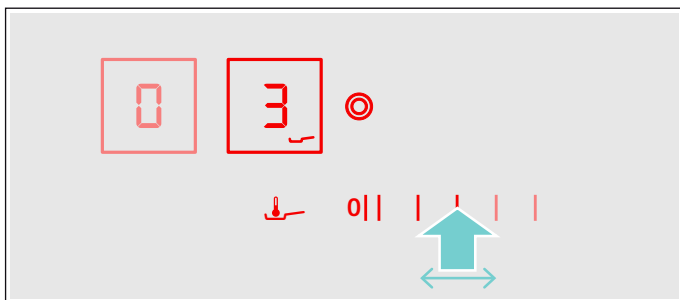
Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar.

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo . No campo de indicação das zonas de cozinhar,  acende-se e aparece o símbolo .



2. Selecione a potência de fritura desejada na zona de regulação. O sistema de sensores de fritura está ativado. A grande zona de cozinhar de duplo circuito liga-se automaticamente.



O símbolo pisca até a temperatura de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo acende-se.

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

Desligar o sistema de sensores de fritura

Toque no símbolo .

Tabela de frituras

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

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

Em primeiro lugar, aquecer a frigideira vazia. Coloque os alimentos com a gordura para fritar na frigideira apenas após ouvir o sinal sonoro.

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6-10 min.
Filetes	4	6-10 min.
Costeleta*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Bifes mal passados (3 cm de espessura)	5	6-8 min.
Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	4	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10-20 min.
Salsichas cozidas ou cruas*	3	8-20 min.
Hambúrguer (1,5 cm de espessura)	3	6-30 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Almôndegas (2 cm de espessura)*	3	10-20 min.
Carne às tiras, "Gyros"	4	7-12 min.
Carne picada	4	6-10 min.
Toucinho	2	5-8 min.
Peixe		
Peixe assado, p. ex., truta	3	10-20 min.
Filetes de peixe simples ou panados	3/4	10-20 min.
Gambas, camarão	4	4-8 min.
Pratos de ovos		
Crepes	4	fritura contínua
Omeletes	2	3-6 min. (por dose)
Ovo estrelado	2/4	2-6 min.
Ovos mexidos	2	4-9 min.
Panquecas	3	10-15 min.
Rabanadas	3	4-8 min. (por dose)
Batatas		
Saltear batatas cozidas com pele	5	6-12 min.
Saltear batatas cruas	3	15-25 min.
Croquetes de batata	5	2,5-3,5 min. (por dose)
Batatas salteadas	2	40-45 min.
Batatas glaceadas	4	10-15 min.
Legumes		
Refogar ligeiramente alho/ cebolas	1/2	2-10 min.
Cebola frita	3	5-10 min.
Curgetes, beringelas	3	4-12 min.
Pimentos, espargos verdes	3	4-15 min.
Estufar legumes com adição de gordura e sem adição de água, p. ex., curgete, pimento verde	1	10-20 min.
Cogumelos	4	10-15 min.
Legumes caramelizados	4	6-10 min.
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Peito de aves *	2	10-30 min.
Nuggets de frango*	4	10-20 min.
"Gyros", "Kebab"	4	10-15 min.
Filetes de peixe, simples ou panados	3	10-20 min.
Barrinhas de peixe	4	8-12 min.
Batatas fritas	4/5	4-6 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Pratos/legumes na frigideira	4	8-15 min.
Crepes primavera	3	10-30 min.
Camembert/queijo	3	10-15 min.
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25-35 min.
Molho Béchamel	1	10-20 min.
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10-20 min.
Reduzir molhos, p. ex., molho de bolonhesa, molho de tomate	1	25-35 min.
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15-25 min.
Outros		
Camembert/queijo	3	7-10 min.
Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa pré-preparada*	2	4-6 min.
Croûtons	3	6-10 min.
Tostar amêndoas/nozes/pinhões**	2	3-7 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

Função PowerBoost

A função Powerboost permite-lhe aquecer maiores quantidades de água mais rapidamente do que usando a potência de cozedura 9.

A função Powerboost só está disponível em zonas de cozinhar identificadas com o símbolo **boost**.

Em zonas de cozinhar de duplo circuito, é necessário ligar o segundo circuito de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.

Ligar a função Powerboost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **b**. A indicação **b** acende-se. A função Powerboost está ligada.

Desligar a função Powerboost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha. A indicação **b** apaga-se. A função Powerboost está desligada.

Conselhos

- Se não desligar a função Powerboost, esta será automaticamente desligada após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cobertura 9.




- Tenha em consideração que o óleo e a gordura aquecem rapidamente com a função Powerboost. Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância. O óleo e a gordura sobreaquecidos inflamam-se rapidamente, ver o capítulo "Indicações de segurança importantes". → *Página 20*



Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita 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: ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal . Toque no símbolo  durante 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal . Toque no símbolo  durante 4 segundos. O bloqueio está desativado.

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 ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base. → *Página 30*

Funções de tempo

Há 3 funções de tempo diferentes.




- Uma zona de cozinhar deve desligar-se automaticamente
- Alarme de cozinha
- Cronómetro

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.

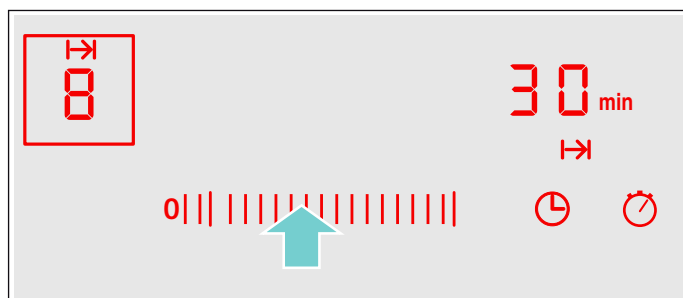
Regular o tempo de duração

A zona de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque 2 vezes no símbolo , em seguida, seleciona a zona de cozinhar. A indicação  acende-se. No campo de indicação do temporizador acende-se  min.



2. Toque na pré-regulação desejada na zona de regulação. Da esquerda para a direita, a pré-regulação possível é 1, 2, 3..... a 9 minutos. Nos 10 segundos seguintes, passe várias vezes com o dedo sobre a zona de regulação, até obter o tempo de duração desejado.



O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado sempre o tempo de duração mais curto.

Sistema de sensores de fritura



Se cozinhar com o sistema de sensores de fritura, o tempo de duração regulado só inicia a contagem decrescente quando a temperatura selecionada é atingida.

Regulação automática



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

Se tocar durante mais tempo na pré-regulação 6 a 9, que se encontra na zona de regulação, o tempo de duração avança automaticamente para 99 minutos.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal e na indicação pisca  durante 10 segundos. A indicação  pisca. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Toque 2 vezes no símbolo , em seguida, seleciona a zona de cozinhar. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

Conselhos



- Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.
- Assim que passa o último minuto do tempo de duração, o campo de indicação do temporizador muda de minutos para segundos.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe selecionar um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Sempre que ligar uma zona de cozinhar, começa a decorrer o tempo de duração pré-selecionado. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.

No capítulo "Regulações base" poderá obter informações sobre como ativar o temporizador automático. → *Página 30*




Conselho: Pode alterar o tempo de duração para uma zona de cozinhar ou desligar o temporizador automático para a zona de cozinhar:

Toque 2 vezes no símbolo , em seguida, seleciona a zona de cozinhar. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .



Alarme de cozinha

O alarme de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O alarme é independente de todas as outras regulações. Para ativar esta função, a placa de cozinhar tem de estar ligada.


Ajustar o alarme de cozinha

1. Toque no símbolo , a indicação  acende-se. No campo de indicação do temporizador acende-se  min.
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal e na indicação pisca  durante 10 segundos. A indicação  pisca. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.



Corrigir o tempo


Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação da função.

A função de cronómetro apenas funciona com a placa de cozinhar ligada. Quando a placa de cozinhar se desliga, a função de cronómetro também é desligada.

A função de cronómetro liga-se com um toque no símbolo . No campo de indicação do temporizador surge  e o registo dos tempos inicia-se. No primeiro minuto são exibidos segundos e, em seguida, minutos.

A função de cronómetro desliga-se tocando novamente no símbolo . O campo de indicação do temporizador apaga-se.

Conselho: Se ligar outra função de temporização para além da função de cronómetro, a regulação aparece durante 10 segundos no campo de indicação do temporizador. Depois, volta a ser indicada a função de cronómetro.

Corte automático de segurança

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

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. No campo de indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente **F B** e a indicação de calor residual **H/h**.


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

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


Função Manter quente

A função Manter quente pode ser utilizada para derreter chocolate ou manteiga e manter quente refeições e recipientes.

Ligar a função Manter quente



1. Tocar no símbolo .
2. Selecione a zona de cozinhar. No campo de indicação das potências de cozedura acende-se **L**. A função Manter quente está ligada.

Desligar a função Manter quente

1. Toque no símbolo .
2. Selecione a zona de cozinhar. No campo de indicação das potências de cozedura acende-se **0**. A função Manter quente está desligada.

Proteção contra anulação accidental

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

Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de proteção contra anulação accidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal. O símbolo  acende com luz brilhante. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

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

Indicação do consumo de energia

Esta função permite-lhe ver o consumo de energia total desde a ligação à desligação da placa de cozinhar.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, por exemplo, 1,87 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.



A indicação não está ativada. Para ativar a indicação, consulte o capítulo Regulações base. → *Página 30*

Regulações base


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

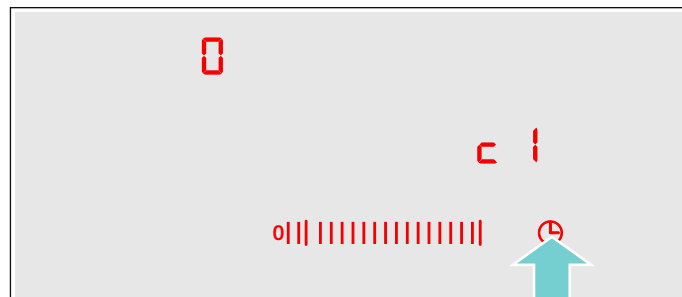
Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático
0	Desligado.*
1	Ligado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desligado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
c 3	Indicação do consumo de energia (Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade)
0	Indicação de consumo desligada.*
1	Indicação de consumo com tensão de 230 V.
2	Indicação de consumo com tensão de 400 V.
3	Indicação de consumo com tensão de 220 V.
4	Indicação de consumo com tensão de 240 V.
c 5	Temporizador automático
00	Desligado.*
0 1:59	Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Ativação dos elementos de aquecimento
0	Desligada.
1	Ligado.
2	Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c 0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.


*Regulação base


Alterar as regulações base

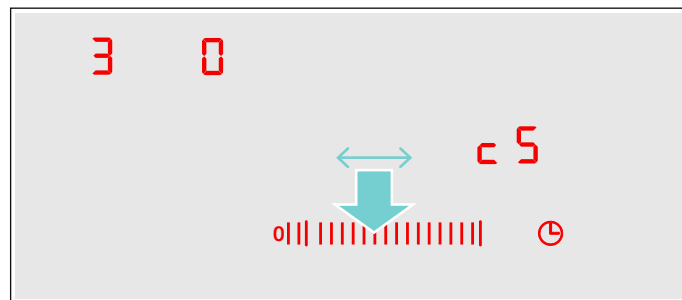
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



c 1 aparece e no campo de indicação das zonas de cozinhar acende-se .

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



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

Desligar

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

Limpeza

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

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Friso da placa

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

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

Defeito: O que fazer?

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

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

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

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
F2	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando F2 se apaga, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F4	Apesar da desativação através de F2 , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando F4 se apaga, pode continuar a cozinhar.
F5 e a potência de cozedura piscam alternadamente. Ouve-se um sinal sonoro	Aviso: um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando F5 se apaga, pode continuar a cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE As zonas de cozinhar não aquecem	Está ligado o modo demo	Desligar o modo demo: desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor no quadro elétrico ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Toque numa zona de comandos qualquer nos próximos 3 minutos. O modo demo é desligado.

Mensagem E nas indicações

Se, nas indicações, aparecer uma mensagem de erro com “E”, p. ex. E0111, desligue e volte a ligar o aparelho.

Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e comunique a mensagem de erro exata.

Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

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

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias PT 21 4250 720

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

Refeições de teste

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

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

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

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
Derreter chocolate					
Recipiente: tacho com cabo					
Cobertura de chocolate (p. ex., chocolate amargo da marca Dr. Oetker, 150 g) sobre a zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	não
Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas					
Recipiente: panela					
<i>Guisado de lentilhas de acordo com a norma DIN 44550</i>					
Temperatura inicial 20 °C					
Quantidade: 450 g para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 2:00 sem mexer	sim	1.	sim
Quantidade: 800 g para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:00 sem mexer	sim	1.	sim
<i>Guisado de lentilhas em conserva</i>					
por ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco:					
Temperatura inicial 20 °C					
Quantidade: 500 g para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 2:00 (mexer após aprox. 1:30)	sim	1.	sim
Quantidade: 1000 g para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1:30)	sim	1.	sim

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
Cozer molho béchamel em lume brando					
Recipiente: tacho com cabo					
Temperatura do leite: 7 ° C					
Receita: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% de teor de gordura) e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	g ²	aprox. 5:20	não	1 ^{1,3}	não
				¹ Derreta a manteiga, adicione a farinha e o sal e deixe a mistura repousar durante 3 minutos	
				² Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre	
				³ Depois de o molho béchamel estar cozido, mantenha-o durante mais 2 minutos na potência 1, mexendo sempre	
Cozer arroz doce - Continuação de cozedura com tampa					
Recipiente: panela					
Temperatura do leite: 7 ° C					
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 6:45	não	2	sim
				Após 10 minutos, mexa o arroz doce	
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 7:20	não	2	sim
				Após 10 minutos, mexa o arroz doce	
Cozer arroz doce - Continuação de cozedura sem tampa					
Recipiente: panela					
Temperatura do leite: 7 ° C					
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 7:30	não	2	não
Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C.					
Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos					

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 8:00 Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C. Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos	não	2	não
Cozer arroz					
Recipiente: panela					
Temperatura da água: 20 °C					
Receita de acordo com a norma DIN 44550:					
125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 2:48	sim	2	sim
Receita de acordo com a norma DIN 44550:					
250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 3:15	sim	2.	sim
Fritar bifés de lombo de porco					
Recipiente: frigideira					
Temperatura inicial dos bifés do lombo: 7 °C					
Quantidade: 3 bifés do lombo (peso total aprox. de 300 g, aprox. 1 cm de espessura), 15 g de óleo de girassol para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:40	não	7	não
Fazer panquecas					
Recipiente: frigideira					
Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2					
Quantidade: 55 ml de massa por cada panqueca para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 2:40	não	6 ou 6., consoante o grau de dourado pretendido	não
Fritar batatas fritas ultracongeladas					
Recipiente: panela					
Quantidade: 1,8 kg de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original) para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não

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

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	36
	Önemli güvenlik uyarıları	36
	Hasar nedenleri	37
	Genel bakış	37
	Çevre koruma	37
	Enerji tasarrufu için öneriler	37
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	37
	Cihazı tanıyınız	38
	Kumanda paneli	38
	Ocaklar	38
	Kalan ısı göstergesi	38
	Cihazın kullanılması	39
	Ocağın açılması ve kapatılması	39
	Ocağın ayarlanması	39
	Pişirme tablosu	39
	Kızartma sensörleri	40
	Kızartma sensörü için tava	40
	Kızartma kademeleri	41
	Kızartma sensörünün ayarlanması	41
	Kızartma sensörünü kapatınız	41
	Kızartma tablosu	41
	PowerBoost fonksiyonu	42
	Powerboost fonksiyonunu açma	42
	Powerboost fonksiyonunu kapatma	42
	Çocuk emniyeti	42
	Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	42
	Otomatik çocuk emniyeti	42
	Zaman fonksiyonları	43
	Bir ocağın otomatik olarak kapanması için	43
	Otomatik zamanlayıcı	43
	Mutfak saati	43
	Durdurma saati fonksiyonu	43
	Otomatik kapama sistemi	44
	Sıcak tutma fonksiyonu	44
	Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması	44
	Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması	44

	Temizlik koruması	44
	Enerji tüketim göstergesi	44
	Temel ayarlar	44
	Temel ayarların değiştirilmesi	45
	Temizleme	45
	Cam seramik	45
	Pişirme bölümü çerçevesi	45
	Arıza halinde ne yapmalı?	46
	Göstergelerde E-mesaj	46
	Yetkili servisin çağırılması	46
	E numarası ve FD numarası	46
	Test yemekleri	47

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

Amacına uygun kullanım

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

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

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

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

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

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

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Önemli güvenlik uyarıları

Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Ocak kapakları kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sadece tarafımızdan onaylanmış olan örneğin çocuk güvenlik bariyerleri gibi koruma cihazları kullanılabilir. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

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

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için öneriler

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabin içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak üzerindeki çok küçük tencereler enerji kaybına yol açar. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Tencerenizle ocağın üzerinde mümkün olduğunca büyük bir alanı kaplayınız.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir pişirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir pişirmeye devam kademesi ile enerjiji boşa harcarsınız.
- Ocakta kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

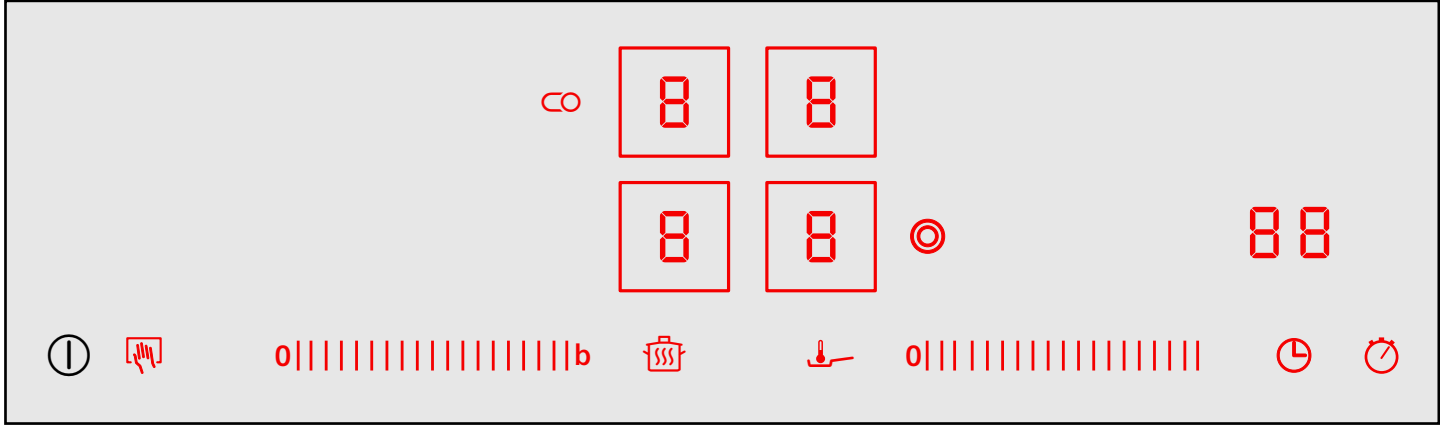


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden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

Cihazı tanıyınız

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

Kumanda paneli



Göster-geler	
1-9	Pişirme kademeleri
H/h	Kalan ısı
b	Powerboost fonksiyonu
L	Sıcak tutma fonksiyonu
88	Zamanlayıcı

Kumanda alan-ları	
ⓘ	Ana şalter
b	Powerboost fonksiyonu
⊞	Ocak seçimi
👉	Çocuk emniyeti Temizlik koruması
⬇️	Kızartma sensörleri
	Ayar alanı
⊙	İki halkalı ocağın devreye sokulması
⊞	Kızartma bölümünü devreye sokma
👉	Sıcak tutma fonksiyonu
⌚	Zamanlayıcı
⏸️	Durdurma saati fonksiyonu

Bilgiler

- Ocağın çalışma durumuna bağlı olarak güncel olarak seçilebilen kumanda alanları yarı parlak veya parlak bir şekilde yanar. Bunlara dokunduğunuzda, ilgili fonksiyon uygulanır.
- Güncel olarak seçilemeyen fonksiyonlar için kumanda alanları yanmaz.
- Güncel olarak seçilen ocakların ayarları parlak şekilde yanar.

- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına tencere çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Ocaklar

Ocak gözü	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak
⊙	İki halkalı ocak
⊞	Kızartma bölümü
○	Devreye alınması için ⊙ sembolüne dokununuz
⊞	Devreden çıkarılması için ⊞ sembolüne dokununuz

Ocağın devreye sokulması: İlgili gösterge yanar

Bilgiler

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

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.


Cihazın kullanılması


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

Ocağın açılması ve kapatılması

Ana şalter ile ocağı açıp kapatabilirsiniz.

Açılması

① Sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ana şalterin üzerindeki gösterge lambası yanar. Kumanda alanı göstergeleri ve pişirme kademesi göstergeleri  yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

İki ön ocak, otomatik olarak seçilmiştir. Pişirme kademesi göstergeleri  parlak bir şekilde yanar.

Kapatılması

① sembolüne, ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve göstergeler sönmüğe kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar uzun bir süre (10-60 saniye) kapalı kaldığında ocak otomatik olarak kapanır.
- Ayarlar, cihaz kapatıldıktan sonraki ilk 4 saniye hafızada kalır. Bu süre içinde tekrar açarsanız, ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.



Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

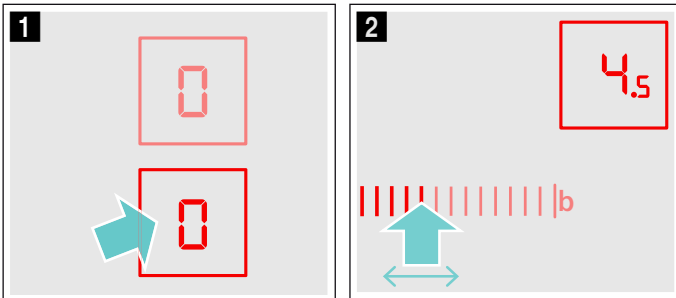
Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Göstergede örn 4 olarak gösterilir.5.

Pişirme kademesinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. Ocağı seçmek için pişirme kademesi göstergesine  dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde  parlak bir şekilde yanar
2. Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.



Ocak açık.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi:
Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Ocağın kapatılması

Ocağı seçiniz. Ayar alanında 0 ayarlayınız. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

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

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

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


Enerji tasarruflu pişirme ile ilgili yararlı bilgileri Çevreyi koruma bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 37

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Ertmek		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1-2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.5-2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	2.5-3.5	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	2.5-3.5	20-30 dak.
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Hamur patates köftesi	4.5-5.5*	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3-4	8-12 dak.
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2-3	15-30 dak.
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Sütlaç	1.5-2.5	35-45 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3.5-4.5	15-60 dak.
Sebze	2.5-3.5	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3.5-4.5	10-20 dak.
Düdüklü tencerede pişirme	4-5	-
Buğulama		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100 dak.
Gulaş	2.5-3.5	50-60 dak.
Az miktarda yağ ile kızartınız**		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10 dak.
Şnitzel, dondurulmuş	6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş***	6-7	8-12 dak.
Biftek (3 cm kalınlıkta)	7-8	8-12 dak.
Hamburger, Köfte (3 cm kalınlığında)***	4.5-5.5	30-40 dak.
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)***	5-6	10-20 dak.
Tavuk göğsü, dondurulmuş***	5-6	10-30 dak.
Balık ve sade balık filetosu	5-6	8-20 dak.
Balık ve panelenmiş balık filetosu	6-7	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Karides ve büyük karides	7-8	4-10 dak.
Taze sebzeleri mantarları soteleme	7-8	10-20 dak.
Asya tipi şeritler halinde sebze, et	7.5-8.5	15-20 dak.
Tava yemekleri, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3.5-4.5	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200 g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**)		
Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket, dondurulmuş	7-8	-
Et, örneğin kıyma köfteler	6-7	-
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze, panelenmiş mantar veya mayalı hamurda, tempura	5-6	-
Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4-5	-
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

Kızartma sensörleri

 sembolü ile işaretlenmiş olan iki halkalı ocakta bir kızartma sensörü fonksiyonu mevcuttur. Eğer ocağı sensörlü kızartma sistemi ile çalıştırırsanız tavanın sıcaklık sensörü de ona göre düzenlenir.

Kızartma esnasında avantajınız:

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

Bilgiler

- Katı yağı asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Tavayı ortalayarak ocağın üzerine yerleştiriniz. Tava tabanının ocak için doğru çapta olmasına dikkat ediniz.
- Tavayı kapakla kapatmayınız. Bu durumda regülatör çalışmaz. Süzgeçli sıçratma koruması kullanırsanız, regülatör çalışır.
- Kızartma için sadece uygun katı yağ kullanınız. Tereyağı, margarin, saf sızma zeytin yağı veya domuz eritme yağı için kızartma kademesi 1 veya 2'yi seçiniz.

Kızartma sensörü için tava

Kızartma sensörü ile çalışma için doğru tavayı seçiniz.

Özel aksesuar olarak sistem tavası

Sensörlü kızartma sistemi ile kızartmaya optimal derecede uygun olan tavayı yetkili satıcıdan veya www.siemens-eshop.com'dan satın alabilirsiniz:

HZ390230

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

Bağlantıda verilmiş kızartma kademeleri, sistem tavasına göre uyarlanmıştır.

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




Kızartma kademeleri

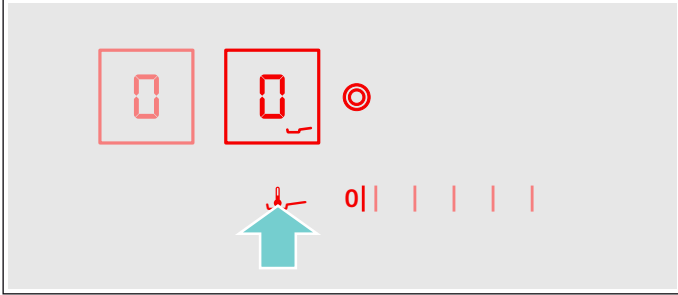
Kızartma kademesi	Sıcaklık	Şunun için uygundur
1	çok düşük	örn. sosları hazırlama ve koyulaştırma, su ve katı yağ eklemeyen sebzeleri soteleme, saf sızma zeytin yağı, tereyağı veya margarin ile yiyecekleri kızartma
2	düşük	örn. omeletler, saf sızma zeytin yağı, tereyağı veya margarin ile yiyecekleri kızartma
3	düşük orta	örn. balık, köfte ve sosis gibi kalın pişirilecek yiyecekleri kızartma
4	orta yüksek	örn. orta veya pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler şnitzel gibi ince pişirilecek yiyecekler, kuşbaşı ve sebze kızartma
5	yüksek	örn. az pişmiş biftek, rendelenmiş patates kızartması, patates kızartması kızartma

Kızartma sensörünün ayarlanması

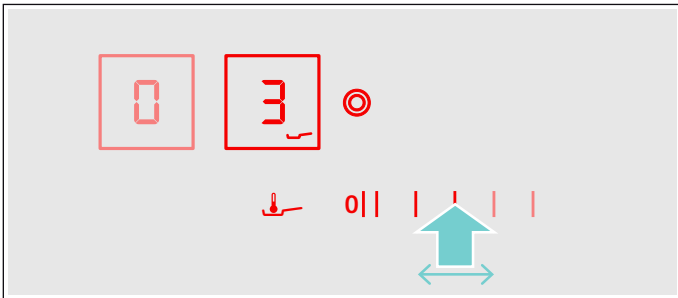
Tablodan uygun kızartma kademesini seçiniz. Tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.



Ocak açık olmalıdır.

1.  sembolüne dokununuz. Ocak göstergesinde  yanar ve  sembolü gösterilir.



2. Ayar alanında istediğiniz kızartma kademesini seçiniz. Kızartma sensörü aktif durumdadır. Büyük çift halkalı ocak otomatik olarak açılmıştır.



Kızartma sıcaklığına ulaşana dek  sembolü yanıp söner. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur.  sembolü yanar.

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

Kızartma sensörünü kapatınız

 sembolüne dokununuz.

Kızartma tablosu

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

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

Önce boş tavayı ısıtınız. Sinyal sesi verildiğinde, yiyecekleri kızartma yağı ile birlikte tavaya koyunuz.

	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi
Et		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6-10 dk.
Bonfile	4	6-10 dk.
Pirzola*	3	10-17 dk.
Cordon bleu*	3	15-20 dk.
Az pişmiş biftek (3 cm kalın)	5	6-8 dk.
Orta veya çok pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)	4	8-12 dk.
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	3	10-20 dk.
Haşlanmış veya çiğ sosis*	3	8-20 dk.
Hamburger (1,5 cm kalınlığında)	3	6-30 dk.
Köfte (2 cm kalınlığında)*	3	10-20 dk.
Kuşbaşı, Gyros	4	7-12 dk.
Kıyma	4	6-10 dk.
Pastırma	2	5-8 dk.
Balık		
Kızartılmış balık, örneğin alabalık	3	10-20 dk.
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3/4	10-20 dk.
Karides, deniz tekesi	4	4-8 dk.
Yumurtalı yemekler		
Krep	4	pişene kadar bekleyiniz
Omeletler	2	3-6 dk. (her porsiyon için)
Sahanda yumurta	2/4	2-6 dk.
Çırpılmış yumurta	2	4-9 dk.
Hamur tatlısı	3	10-15 dk.
Yumurtalı ekmek / Fransız tost	3	4-8 dk. (her porsiyon için)
Patates		
Elma dilim patates kızartma	5	6-12 dk.
Patates kızartma	3	15-25 dk.
Patates köftesi	5	2,5-3,5 dk. (her porsiyon için)
* Sık sık çeviriniz		
** Soğuk tavaya koyunuz		

	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi
Kızartmalı püre patates	2	40-45 dak.
Patates sote	4	10-15 dk.
Sebze		
Sarımsağı / soğanları şeffaflaşana kadar soteleme*	1/2	2-10 dk.
Kavurma soğan	3	5-10 dk.
Kabak, patlıcan	3	4-12 dk.
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4-15 dk.
Katı yağ ekleyerek ve su eklemeyerek sebzeleri soteleme, örn. kabak, yeşil biber	1	10-20 dak.
Mantar	4	10-15 dk.
Karamelli sebze	4	6-10 dk.
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel	4	15-20 dk.
Cordon bleu	3	10-30 dk.
Tavuk göğsü *	2	10-30 dk.
Tavuk nugget*	4	10-20 dak.
Döner, kebab	4	10-15 dk.
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10-20 dk.
Paneli balık çubukları	4	8-12 dk.
Patates kızartması	4/5	4-6 dk.
Kızartmalar / Sebze tava	4	8-15 dk.
Çin böreği	3	10-30 dak.
Kamembert krem peyniri / peynir	3	10-15 dak.
Soslar		
Sebzeli domates sosu	1	25-35 dak.
Beşamel sosu	1	10-20 dak.
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	1	10-20 dak.
Sosları koyulaştırma, örn. bolonez sosu, domates sosu	1	25-35 dak.
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	1	15-25 dak.
Diğer		
Kamembert krem peyniri / peynir	3	7-10 dk.
Tavada su eklenen hazır kuru yemekler örneğin Makarna*	2	4-6 dk.
Kruton	3	6-10 dk.
Badem / fıstık / çam fıstığı kavurma**	2	3-7 dk.
* Sık sık çeviriniz		
** Soğuk tavaya koyunuz		



PowerBoost fonksiyonu

Powerboost fonksiyonuyla daha büyük su miktarlarını, pişirme kademesi 9 ile olduğundan daha hızlı ısıtabilirsiniz.

Powerboost fonksiyonu sadece **boost** sembolü ile işaretlenmiş olan ocaklarda kullanılabilir.

İki halkalı ocaklarda Powerboost fonksiyonu ile çalışma için ikinci ısıtma devresi devreye alınmış olmalıdır.

Powerboost fonksiyonunu açma

1. Ocağı seçiniz.
2. **b** sembolüne dokununuz. Gösterge **b** yanar. Powerboost fonksiyonu devreye sokulmuştur.

Powerboost fonksiyonunu kapatma

1. Ocağı seçiniz.
2. İsteddiğiniz bir pişirmeye devam kademesini ayarlayınız. **b** göstergesi söner. Powerboost fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.

Bilgiler

- Powerboost fonksiyonunu kapatmazsanız, bu fonksiyon belirli bir sürenin ardından otomatik olarak kapatılır. Ocak, 9 pişirme kademesine geri döner.
- Powerboost fonksiyonu ile sıvı ve katı yağların hızlı bir şekilde ısındığını dikkate alınız. "Pişirme işlemi asla gözetimsiz bırakmayınız. Çok fazla ısınan sıvı ve katı yağlar hızlı bir şekilde tutuşur, bkz. Önemli güvenlik uyarıları bölümü. → Sayfa 36



Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Ocak kapalı olmalıdır.

Açma: Ana şalter ① ile ocağı açabilirsiniz. sembolüne 4 saniye boyunca basınız. göstergesi 10 saniye süreyle yanar. Ocak kilitli.

Kapatma: Ana şalter ① ile ocağı kapatabilirsiniz. sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Kilit kaldırılır.

Otomatik çocuk emniyeti

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

Açılması ve kapatılması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 44

Zaman fonksiyonları

3 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

- Bir ocak otomatik olarak kapanmalıdır
- Mutfak saati
- Durdurma saati

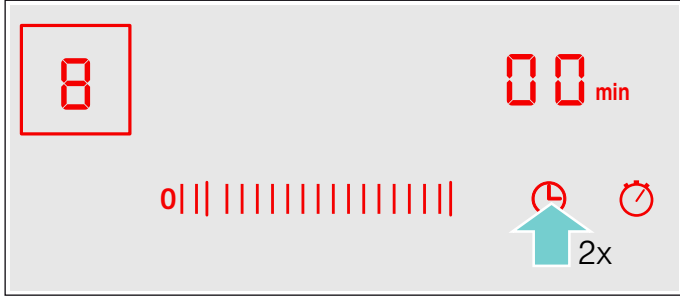
Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

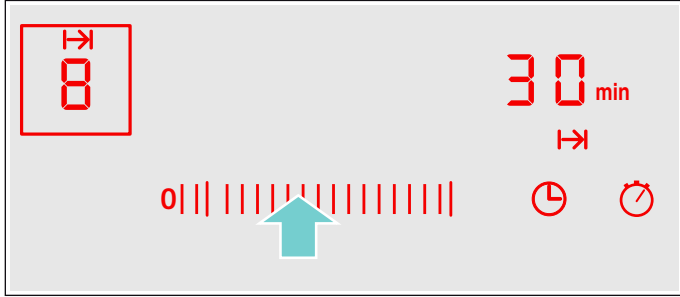
Sürenin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. ⌚ 2 kere sembolüne dokununuz ve ardından ocağı seçiniz. Gösterge \rightarrow yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 dk. yanar.



2. Ayar alanında istenilen ön ayara dokununuz. Mümkün olan ön ayarlar soldan sağa 1, 2, 3.... 9 dakikaya kadardır. Sonraki 10 saniye içerisinde istenilen süreye ulaşıncaya kadar ayar alanına dokununuz.



Süre başladı. Birden fazla ocak için tek bir süre ayarladıysanız daima en kısa süre görüntülenir.

Kızartma sensörleri

Kızartma sensörü ile pişirme yapmanız durumunda, ayarlanan süre ancak seçili alan ısısına ulaştığı zaman başlatılır.

Otomatik ayar

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

Ön ayara, ayar alanında 6'dan 9'a kadar uzun süreli dokununuz, süre otomatik olarak 99 dakika ileri sayacaktır.

Süre dolduğunda

Süre dolmuşsa ocak devreden çıkar. Bir sinyal sesi duyarsınız ve 10 saniye süresince 00 göstergesi yanıp söner. \rightarrow göstergesi yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

⌚ 2 kere sembolüne dokununuz ve ardından ocağı seçiniz. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya 00 değerine ayarlayınız.

Bilgiler

- Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.
- Bir sürenin son dakikası sona ererken zamanlayıcı göstergesi dakika biriminden saniye birimine değişir.

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. \rightarrow Sayfa 44

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

⌚ 2 kere sembolüne dokununuz ve ardından ocağı seçiniz. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya 00 değerine ayarlayınız.

Mutfak saati

Mutfak saati ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu tüm diğer ayarlardan farklıdır. Etkinleştirmek için ocak açık olmalıdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

1. ⌚ sembolüne dokununuz, \rightarrow göstergesi yanar. Zamanlayıcı göstergesinde 00 dk. yanar.
2. Ayar alanında istenilen zamanı ayarlayınız. Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

Süre dolduğunda

Süre sona erdikten sonra bir sinyal sesi duyarsınız ve göstergede 10 saniye süresince 00 yanıp söner. \rightarrow göstergesi yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.



Zamanın düzeltilmesi


⌚ sembolü ile mutfak saatini seçiniz ve yeniden ayarlayınız.

Durdurma saati fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, fonksiyon etkinleştirildikten sonra geçen süreyi gösterir.

Durdurma saati fonksiyonu sadece ocak açık olduğunda çalışır. Ocak kapandığında, durdurma saati fonksiyonu da ocakla birlikte kapanır.

Durdurma saati fonksiyonu  sembolüne dokunarak açılır. Zamanlayıcı göstergesinde  görünür ve süre başlar. Birinci dakika esnasında saniyeler ve ardından dakikalar gösterilir.

Durdurma saati fonksiyonu  sembolüne tekrar dokunarak kapatılır. Zamanlayıcı göstergesi söner.

Bilgi: Durdurma saati fonksiyonuna ilave olarak başka bir zaman fonksiyonu açılırsa, ayar 10 saniyelik zamanlayıcı göstergesinde gösterilir. Ardından tekrar durdurma saati fonksiyonu gösterilir.

Otomatik kapama sistemi

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

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


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

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

Sıcak tutma fonksiyonu


Sıcak tutma fonksiyonu çikolata ve tereyağının eritilmesi ile yemeklerin ve kapların sıcak tutulması için uygundur.

Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması

-  sembolüne dokununuz
- Ocağı seçiniz. Pişirme kademesi göstergesinde **L** yanar.

Sıcak tutma fonksiyonu devreye sokulmuş.



Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması

-  sembolüne dokununuz.
- Ocağı seçiniz. Pişirme kademesi göstergesinde **Q** yanar.

Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.

Temizlik koruması

Kumanda bölümünün üzerini silerken ocak açılabileceği için ayarları değiştirmeniz söz konusu olabilir.

Bunu önlemek için ocağınızda bir silme koruma fonksiyonu vardır.  sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur.  sembolü parlak bir şekilde yanar. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü silebilirsiniz.

Bilgi: Ana şalter, temizlik koruma fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Ocağı her zaman kapatabilirsiniz.

Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon ile ocağın açılması ve kapatılması arasındaki tüm enerji tüketimini görüntüleyebilirsiniz.

Kapatma işleminden sonra 10 saniye süresince kilowatt saat cinsinde tüketim, örn. 1,87kWh, görüntülenir.








Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.



Gösterge devreye girmemiş. Temel Ayarlar bölümünde, göstergesi nasıl etkinleştirileceğini öğreneceksiniz. → Sayfa 44

Temel ayarlar

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

Gösterge	Fonksiyon
	Otomatik çocuk emniyeti
	Kapalı.*
	Açıldı.
	Manuel ve otomatik çocuk emniyeti kapalı.
	Sinyal sesi
	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış (ana şalter sinyali her zaman kalır).
	Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.

*Temel ayar

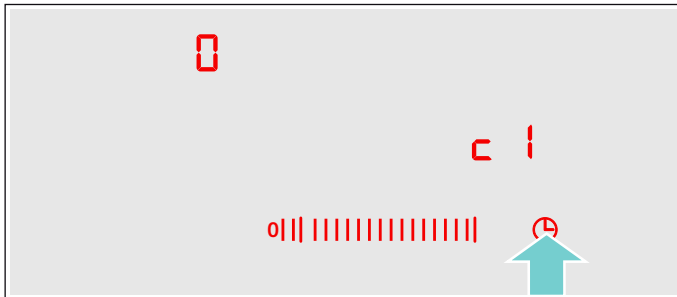
Gösterge	Fonksiyon
2	Sadece onay sinyali açık.
3	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
c 3	Enerji tüketim göstergesi (Elektrik tedarikçinize şebeke gerilimini sorunuz)
0	Tüketim göstergesi kapalı.*
1	230V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
2	400V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
3	220V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
4	240V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
c 5	Otomatik zamanlayıcı
00	Kapalı.*
0 199	Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre.
c 6	Zamanlayıcıyı sona erdirmeye sinyal süresi
1	10 saniye.*
2	30 saniye
3	1 dakika.
c 7	Istıtcı parçaların devreye sokulması
0	Devre dışı bırakılmış.
1	Açıldı.
2	Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.*
c 0	Temel ayarlara geri dönülmesi
0	Kapalı.*
1	Açıldı.

*Temel ayar

Temel ayarların değiştirilmesi

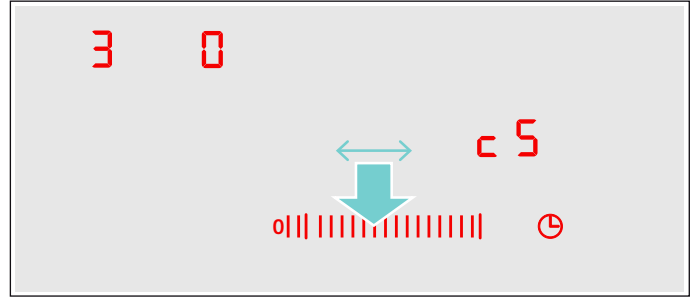
Ocak kapalı olmalıdır.

- Ocağı açınız.
- Bundan sonraki 10 saniyede ⏸ sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz.



c 1 gösterilir ve ocak göstergesinde 0 yanar.

- İstediğiniz gösterge görüntülenene kadar tekrar tekrar ⏸ sembolüne dokununuz.
- Ayar alanında istenilen değeri ayarlayınız.



- ⏸ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ayar aktif durumdadır.

Kapatılması

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

Temizleme

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

Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

- İnceltilmemiş bulaşık deterjanı
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke sökücü gibi agresif temizleyiciler
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

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

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

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

Pişirme bölümü çerçevesi

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

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

? Arıza halinde ne yapılmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini çağırılmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.

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

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

Gösterge	Hata	Önlem
Yok	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Diğer elektronik cihazların yardımı ile elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönməsi	Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
F2	Birçok ocakta daha uzun sürede ve daha yüksek performansla pişirilir. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F2 söndüğünde, elektronik yeteri kadar soğutulmuş olur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F4	F2 üzerinden kapatılmaya rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı.	Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F4 söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur	Uyarı: Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altındadır.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F5 söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.
F8	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.
dE Ocaklar ısıtmıyor	Demo modu açık	Demo modunun kapatılması: Cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız). Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modu kapatılır.

Göstergelerde E-mesaj

Göstergelerde başında "E" olan bir hata mesajı görüntülenirse, örn. E0111, cihazı kapatıp tekrar açınız.

Bir defalık bir arıza ise gösterge söner. Hata mesajı yeniden görünürse, müşteri hizmetlerini arayınız ve bu sırada hata mesajı kesin olarak belirtiniz.

Yetkili servisin çağırılması

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

E numarası ve FD numarası

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

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile**

değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

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

Test yemekleri

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

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

- Derin tava Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için

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

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Çikolatanın eritilmesi					
Kap: Derin tava					
Çikolata kaplaması (örn. Dr. Oetker bitter çikolata, 150g) 14,5 cm çaplı ocak üzerinde	-	-	-	1.	Hayır
Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması					
Kap: Tencere					
DIN 44550'ye göre mercimek türüsü					
Başlangıç sıcaklığı 20° C					
Miktar 450 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet
Miktar: 800 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.	Evet

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme	
		Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Konserve olarak mercimek türüsü					
Örn. Erasco sosisli mercimek türüsü:					
Başlangıç sıcaklığı 20° C					
Miktar 500 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:00 dak. (Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)	Evet	1.	Evet
Miktar: 1000 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:30 dak. (Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)	Evet	1.	Evet
Beşamel sosun hazırlanması					
Kap: Derin tava					
Süt sıcaklığı: 7° C					
Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	g ²	Yakl. 5:20 dak.	Hayır	1 1.3	Hayır
				¹ Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz	
				² Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz	
				³ Beşamel sos kaynadıktan sonra bunu 2 dakika daha 1. kademede tutunuz, bu sırada sürekli olarak karıştırınız	
Sütlac pişirme - Kapak ile pişirmeye devam etme					
Kap: Tencere					
Süt sıcaklığı: 7° C					
Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 6:45 Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekerini ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet
				10 dakika sonra sütlacı karıştırınız	
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 7:20 dak. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şekerini ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet
				10 dakika sonra sütlacı karıştırınız	
Sütlac pişirme - Kapaksız pişirmeye devam etme					
Kap: Tencere					
Süt sıcaklığı: 7° C					

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

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

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	51		Προστασία σκουπίσματος	60
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	51		Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	60
	Αιτίες των ζημιών	52		Βασικές ρυθμίσεις	60
	Επισκόπηση	52		Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	61
	Προστασία περιβάλλοντος	52		Καθαρισμός	61
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	52		Υαλοκεραμικό υλικό	61
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	53		Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	62
	Γνωρίστε τη συσκευή	53		Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	63
	Το πεδίο χειρισμού	53		Μήνυμα "E" στις ενδείξεις	63
	Οι εστίες μαγειρέματος	54		Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	64
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	54		Αριθμός E και αριθμός FD	64
	Χειρισμός της συσκευής	54		Φαγητά δοκιμών	64
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	54			
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	54			
	Πίνακας μαγειρέματος	55			
	Αισθητήρες ψησίματος	56			
	Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος	56			
	Οι βαθμίδες ψησίματος	56			
	Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων τηγανίσματος	56			
	Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος	57			
	Πίνακας τηγανίσματος	57			
	Λειτουργία PowerBoost	58			
	Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost	58			
	Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost	58			
	Ασφάλεια παιδιών	58			
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	58			
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	58			
	Λειτουργίες χρόνου	58			
	Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	58			
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης	59			
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας	59			
	Λειτουργία χρονόμετρου	59			
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	60			
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας	60			
	Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας	60			
	Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας	60			

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασρολών 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 αλουμινοχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλιωμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλιωμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
	Οι τραχείς πάτοι κατασρολών 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 μετατοπίζετε.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλιωμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Προστασία περιβάλλοντος

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

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



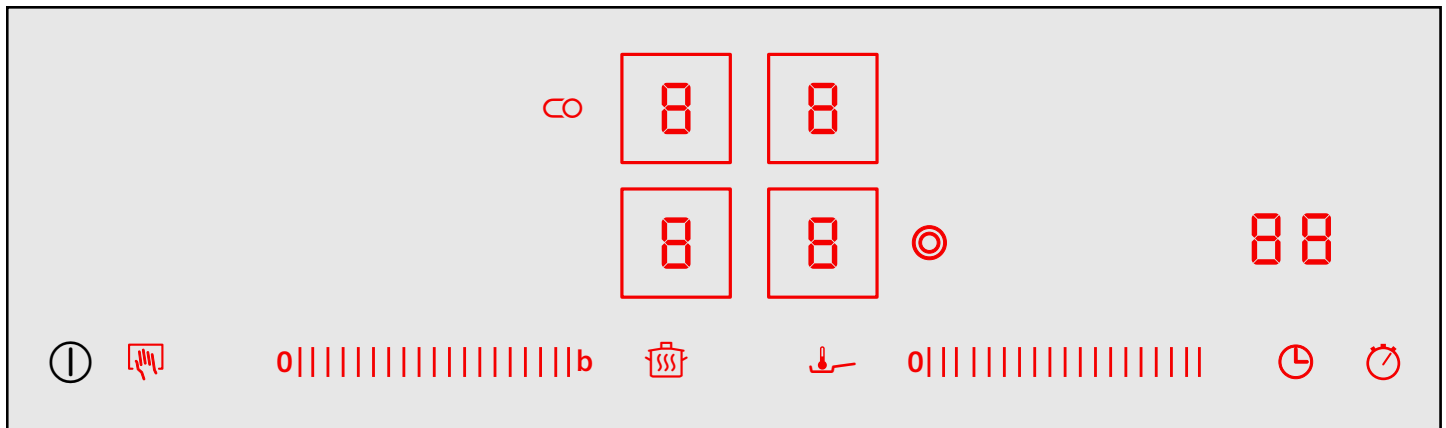
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Γνωρίστε τη συσκευή

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

Το πεδίο χειρισμού



Ενδείξεις	
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
b	Λειτουργία Powerboost
L	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
88	Χρονοδιακόπτης

Επιφάνειες χειρισμού	
	Πρόσθετη ενεργοποίηση της οβάλ εστίας
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Χρονοδιακόπτης
	Λειτουργία χρονομέτρου

Επιφάνειες χειρισμού	
	Κεντρικός διακόπτης
b	Λειτουργία Powerboost
	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
	Ασφάλεια για παιδιά Προστασία ακουπίσματος
	Διάταξη αισθητήρων ψησίματος
	Περιοχή ρυθμίσεων
	Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης

Υποδείξεις

- Ανάλογα με την κατάσταση λειτουργίας της βάσης εστιών ανάβουν οι επιφάνειες χειρισμού, που μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, ημι-ζωηρά ή ζωηρά. Όταν κανείς τις αγγίξει, εκτελείται η εκάστοτε λειτουργία.
- Οι επιφάνειες χειρισμού για τις λειτουργίες, που δεν μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, δεν ανάβουν.
- Οι ρυθμίσεις των τρεχουσών επιλεγμένων εστιών μαγειρέματος ανάβουν ζωηρά.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατσαρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
◎ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Αγγίξτε το σύμβολο ◎
∞ Οβάλ εστία	Αγγίξτε το σύμβολο ∞
Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει	

Υποδείξεις

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

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.

Χειρισμός της συσκευής

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο ①. Ένα σήμα ηχεί. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από τον κεντρικό διακόπτη ανάβει. Οι ενδείξεις των επιφανειών χειρισμού και οι ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος ② ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Οι δύο μπροστινές εστίες μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα. Οι ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος ③ ανάβουν. Ζωηρά.

Απενεργοποίηση

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

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για λίγο χρόνο (10-60 δευτερόλεπτα).
- Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτό το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

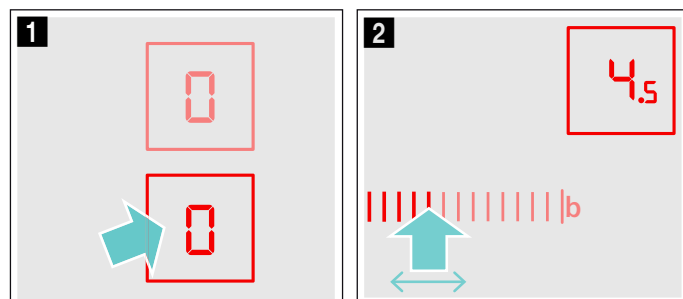
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Αυτή εμφανίζεται στην ένδειξη ως **4.5**.

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

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



Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος: Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

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

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

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

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


Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας θα βρείτε στο κεφάλαιο "Προστασία του περιβάλλοντος". → Σελίδα 52

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνη	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμο- κρασίας		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.5-2.5	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.5-3.5	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.5-3.5	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσι- μο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.5-5.5*	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσα- μέλ	1-2	3-6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλ- τσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς κα- πάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Ρυζόγαλο	1.5-2.5	35-45 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σούπες	3.5-4.5	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.5-3.5	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5-4.5	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.5-3.5	50-60 λεπτά
Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4.5-5.5	30-40 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο***	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Καραβίδες και γαρίδες	7-8	4-10 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων μανι- ταριών	7-8	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.5-8.5	15-20 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.5-4.5	συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνι- σμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανη- τές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	5-6	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς κα- πάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συν- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συν- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας, τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανί- τες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς κα- πάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

Αισθητήρες ψησίματος

Η χαρακτηρισμένη με το σύμβολο  εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει μια λειτουργία αισθητήρων ψησίματος. Εάν λειτουργήσετε την εστία μαγειρέματος με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, ένας αισθητήρας ρυθμίζει τη θερμοκρασία του τηγανιού.

Το πλεονέκτημά σας κατά το ψήσιμο:

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

Υποδείξεις

- Μη ζεσταίνετε ποτέ λίπος χωρίς επιτήρηση.
- Τοποθετείτε το τηγάνι στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Προσέχετε τη σωστή διάμετρο του πάτου του τηγανιού.
- Μην τοποθετείτε καπάκι πάνω στο τηγάνι. Διαφορετικά ο ρυθμιστής δε λειτουργεί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια σήτα προστασίας από τα πιτσιλίσματα, ο ρυθμιστής λειτουργεί.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λίπος, κατάλληλο για τηγάνισμα. Για βούτυρο, μαργαρίνη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ή χοιρινό λίπος επιλέξτε τη βαθμίδα ψησίματος 1 ή 2.

Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος

Επιλέξτε για τη λειτουργία με τους αισθητήρες ψησίματος το σωστό τηγάνι.

Τηγάνι συστήματος ως ειδικό εξάρτημα

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

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

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

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




Οι βαθμίδες ψησίματος

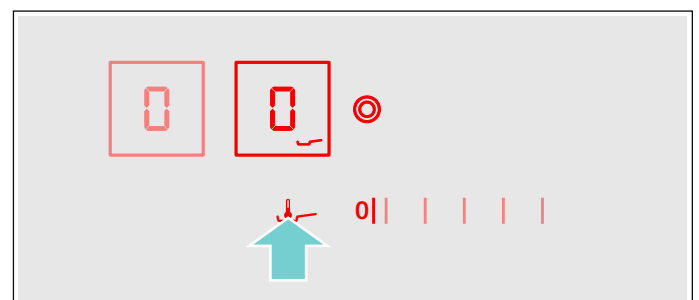
Βαθμίδα ψησίματος	Θερμοκρασία	Κατάλληλη για
1	πολύ χαμηλή	π.χ. παρασκευή και δέσιμο σαλτσών, σοτάρισμα λαχανικών χωρίς προσθήκη νερού και με προσθήκη λίπους, ψήσιμο τροφίμων με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη
2	χαμηλή	π.χ. ομελέτες, ψήσιμο τροφίμων με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη
3	χαμηλή μέτρια	π.χ. ψήσιμο ψαριού, χοντρά φαγητά όπως κεφτέδες και λουκάνικα
4	μέτρια υψηλή	π.χ. ψήσιμο μισοψημμένων ή καλοψημμένων μπριζολών, κατεψυγμένα προϊόντα πανέ, λεπτά φαγητά όπως σνίτσελ, γύρος και λαχανικά
5	υψηλή	π.χ. ψήσιμο μπριζολών μέσα ωμές (rare), τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανιτές πατάτες σε φέτες

Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων τηγανίσματος

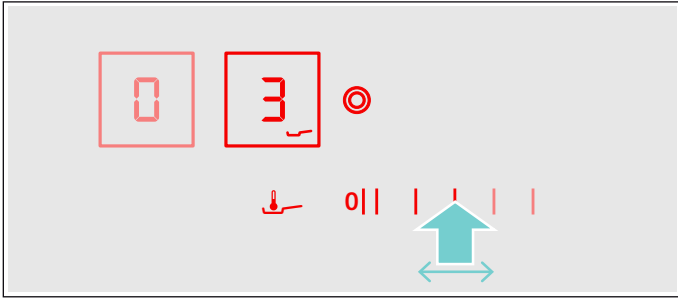
Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα τηγανίσματος από τον πίνακα. Τοποθετήστε το τηγάνι πάνω στην εστία μαγειρέματος.



Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει το  και εμφανίζεται το σύμβολο .




2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα τηγανίσματος. Η διάταξη των αισθητήρων τηγανίσματος έχει ενεργοποιηθεί. Η μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα.



Το σύμβολο  αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο  ανάβει.

3. Βάλτε τώρα το λίπος για το τηγάνισμα και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι. Γυρίστε το φαγητό όπως συνήθως, για να μην κολλήσει.

Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

Αγγίξτε το σύμβολο .

Πίνακας τηγανίσματος

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

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

Πρώτα ζεστάνετε το άδειο τηγάνι. Αφού πρώτα ηχήσει το ηχητικό σήμα βάλτε τα τρόφιμα μαζί με το λίπος τηγανίσματος στο τηγάνι.

	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα
Κρέας		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	4	6-10 λεπτά
Φιλέτο	4	6-10 λεπτά
Κοτολέτα*	3	10-17 λεπτά
Cordon bleu*	3	15-20 λεπτά
Μπριζόλες, μέσα ωμές (3 cm πάχος)	5	6-8 λεπτά
Μπριζόλες μισοψημένες ή καλοψημένες (3 cm πάχος)	4	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)*	3	10-20 λεπτά
Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά*	3	8-20 λεπτά
Χάμπουργκερ (1,5 cm πάχος)*	3	6-30 λεπτά
Κεφτεδάκια (2 cm πάχος)*	3	10-20 λεπτά
* Γυρίστε πολλές φορές		
** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι		

	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος	4	7-12 λεπτά
Κιμάς	4	6-10 λεπτά
Λαρδί	2	5-8 λεπτά
Ψάρι		
Ψάρι, ψητό, π.χ. πέστροφα	3	10-20 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3/4	10-20 λεπτά
Γαριδάκια, γαρίδες	4	4-8 λεπτά
Φαγητά με αυγά		
Κρέπες	4	τηγανίζονται συνεχόμενα
Ομελέτες	2	3-6 λεπτά (ανά μερίδα)
Αυγά μάτια	2/4	2-6 λεπτά
Χτυπητά αυγά	2	4-9 λεπτά
Κρέπες Αυστρίας	3	10-15 λεπτά
Ψημένο τoστ με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη / γαλλικό τoστ	3	4-8 λεπτά (ανά μερίδα)
Πατάτες		
Τηγανιτές πατάτες από βραστές	5	6-12 λεπτά
Τηγανιτές πατάτες από ωμές πατάτες	3	15-25 λεπτά
Τηγανιτές από τριμμένες πατάτες	5	2,5-3,5 λεπτά (ανά μερίδα)
Πατάτες τηγανιτές Ελβετίας	2	40-45 λεπτά
Πατάτες γλασέ	4	10-15 λεπτά
Λαχανικά		
Σοτάρισμα ελαφρά σκόρδων / κρεμμυδιών	1/2	2-10 λεπτά
Τηγανητά κρεμμύδια	3	5-10 λεπτά
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4-12 λεπτά
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4-15 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών με προσθήκη λίπους και χωρίς προσθήκη νερού, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10-20 λεπτά
Μανιτάρια	4	10-15 λεπτά
Λαχανικά γλασέ	4	6-10 λεπτά
Κατεψυγμένα προϊόντα		
Σνίτσελ	4	15-20 λεπτά
Cordon bleu	3	10-30 λεπτά
Στήθος πουλερικού*	2	10-30 λεπτά
Νάγκετς κοτόπουλου*	4	10-20 λεπτά
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	4	10-15 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3	10-20 λεπτά
Φετάκια ψαριού πανέ	4	8-12 λεπτά
* Γυρίστε πολλές φορές		
** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι		

	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα
Τηγανητές πατάτες	4/5	4-6 λεπτά
Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά	4	8-15 λεπτά
Ανοιξιάτικα ρολά	3	10-30 λεπτά
Καμαμπέρ / τυρί	3	10-15 λεπτά
Σάλτσες		
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	1	25-35 λεπτά
Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10-20 λεπτά
Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκοντζόλα	1	10-20 λεπτά
Δέσιμο σαλτσών, π.χ. σάλτσα μπολονέζε, σάλτσα ντομάτας	1	25-35 λεπτά
Γλυκές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15-25 λεπτά
Άλλα		
Καμαμπέρ / τυρί	3	7-10 λεπτά
Στεγνά έτοιμα φαγητά με προσθήκη νερού π.χ. ζυμαρικά στο τηγάνι*	2	4-6 λεπτά
Κρουτόν	3	6-10 λεπτά
Αμύγδαλα / φουντούκια / κουκουνάρια, καβούρνια**	2	3-7 λεπτά
* Γυρίστε πολλές φορές		
** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι		

Λειτουργία PowerBoost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες νερού ακόμα γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Η λειτουργία Powerboost είναι διαθέσιμη μόνο στις εστίες μαγειρέματος, που χαρακτηρίζονται με το σύμβολο **boost**.

Στις εστίες μαγειρέματος διπλής ζώνης πρέπει για τη λειτουργία Powerboost να έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο **b**. Η ένδειξη **b** ανάβει. Η λειτουργία Powerboost είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Η ένδειξη **b** σβήνει. Η λειτουργία Powerboost είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις




- Εάν δεν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Powerboost, τότε αυτή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν ορισμένο χρόνο. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Προσέξτε, ότι το λάδι και το λίπος θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίτηρηση τη διαδικασία μαγειρέματος. Το υπερθερμασμένο λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα, βλέπε στο κεφάλαιο "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας". → Σελίδα 51



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: Με τον κεντρικό διακόπτη  ενεργοποιήστε τη βάση εστιών. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Με τον κεντρικό διακόπτη  ενεργοποιήστε τη βάση εστιών. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδώμα 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". → Σελίδα 60

Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 3 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:



- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας
- Χρονόμετρο

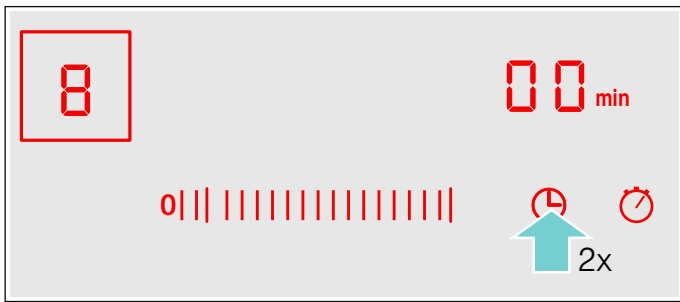
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

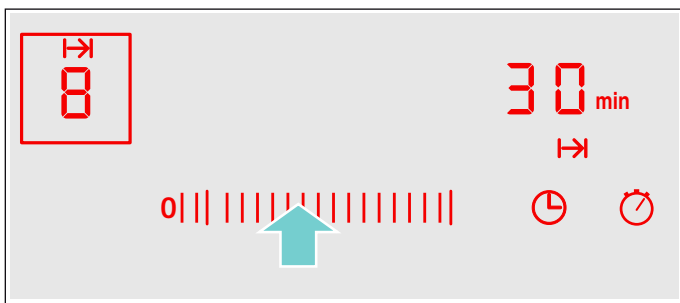
Ρύθμιση της διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο  2 φορές και στη συνέχεια επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Η ένδειξη  ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00 min**.



2. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή προρρυθμιση. Η δυνατή προρρυθμιση είναι από αριστερά προς τα δεξιά 1, 2, 3..... μέχρι 9 λεπτά. Περάστε μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα τόσες φορές πάνω από την περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια.



Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται πάντοτε η μικρότερη χρονική διάρκεια.

Διάταξη αισθητήρων ψησίματος



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

Αυτόματη ρύθμιση



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

Εάν ακουμπήσετε στην περιοχή ρυθμίσεων την προρρυθμιση 6 μέχρι 9 για περισσότερο χρόνο, τρέχει η χρονική διάρκεια προς τα πάνω αυτόματα στα 99 λεπτά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη ανοβοσβήνει το  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Αγγίξτε το σύμβολο  2 φορές και στη συνέχεια επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .



Υποδείξεις

- Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.
- Όταν τρέχει το τελευταίο λεπτό μιας διάρκειας, αλλάζει η ένδειξη του χρονοδιακόπτη από λεπτά σε δευτερόλεπτα.

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προεπιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει 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". → Σελίδα 60

Υπόδειξη: Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος: Αγγίξτε το σύμβολο  2 φορές και στη συνέχεια επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .



Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Με το ρολόι συναγερμού της κουζίνας μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρόνο έως 99 λεπτά. Λειτουργεί ανεξάρτητα απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις. Για την ενεργοποίηση η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.


Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Αγγίξτε το σύμβολο , η ένδειξη  ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00 min**.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη ανοβοσβήνει το  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.



Διόρθωση του χρόνου


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

Λειτουργία χρονομέτρου

Η λειτουργία χρονομέτρου δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Η λειτουργία χρονομέτρου εργάζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και η λειτουργία χρονομέτρου.

Η λειτουργία χρονομέτρου ενεργοποιείται αγγίζοντας το σύμβολο . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται  και αρχίζει η χρονομέτρηση. Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Η λειτουργία χρονομέτρου απενεργοποιείται αγγίζοντας ξανά το σύμβολο . Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

Υπόδειξη: Εάν στη λειτουργία χρονομέτρου ενεργοποιείται πρόσθετα μια άλλη λειτουργία χρόνου, εμφανίζεται η ρύθμιση για 10 δευτερόλεπτα στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Μετά εμφανίζεται ξανά η λειτουργία χρονομέτρου.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

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



Όταν ακουμπήσετε 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).



Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας είναι κατάλληλη για λιώσιμο σοκολάτας ή βουτύρου και για τη διατήρηση του φαγητού και του μαγειρικού σκεύους ζεστού.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας



1. Αγγίξτε το σύμβολο .
 2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .
- Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Αγγίξτε το σύμβολο .
 2. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .
- Η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας απενεργοποιήθηκε.

Προστασία σκουπίσματος

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

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

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

Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να εμφανίσετε τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,87 kWh.










Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.



Η ένδειξη δεν είναι ενεργοποιημένη. Τον τρόπο ενεργοποίησης της ένδειξης θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 60

Βασικές ρυθμίσεις

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

Ένδειξη	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.
	Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.
	Ηχητικό σήμα
	Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε).
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.
	Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
* Βασική ρύθμιση	

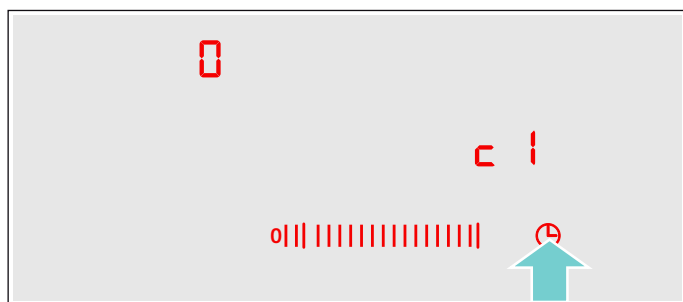
Ένδειξη	Λειτουργία
ε 3	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας)
0	Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*
1	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.
2	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V.
3	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.
4	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
ε 5	Αυτόματος χρονοδιακόπτης
00	Απενεργοποιημένος.*
0 1:59	Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
ε 6	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη
1	10 δευτερόλεπτα.*
2	30 δευτερόλεπτα
3	1 λεπτό.
ε 7	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη.
2	Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
ε 0	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση
0	Απενεργοποιημένος.*
1	Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

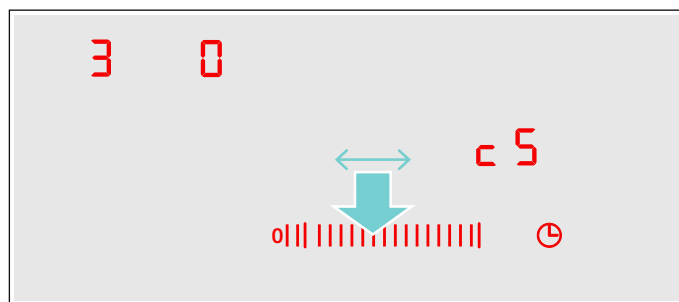
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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



Εμφανίζεται το ε 1 και στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει ☹.

3. Αγγίξτε το σύμβολο ☹ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
4. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



5. Αγγίξτε 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

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

Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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 υποδείξεις στον πίνακα.

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

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

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Καμία	Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
F2	Σε περισσότερες εστιές μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγείρεμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το F2 , τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F4	Παρόλη την απενεργοποίηση με το F2 , το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμα περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστιές μαγειρέματος.	Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το F4 , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Το F5 και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα	Προειδοποίηση: Μια καυτή κατασάρωλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατασάρωλα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F5 και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασάρωλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατασάρωλα. Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το F5 , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F8	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.
dE Οι εστιές μαγειρέματος δε θερμαίνονται	Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη	Απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης: Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Στα επόμενα 3 λεπτά ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία επίδειξης απενεργοποιείται.

Μήνυμα "E" στις ενδείξεις

Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με "E", π.χ. E0111, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.

Εάν η βλάβη ήταν για μια μόνο φορά, σβήνει η ένδειξη. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε πάνω στην κάρτα συσκευής.

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

Φαγητά δοκιμών

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

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

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

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Λιώσιμο σοκολάτας					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. Dr. Oetker ελαφρώς πικρή, 150 γρ.) πάνω στην εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	Όχι
Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 450 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 800 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα	Ναι	1.	Ναι
Φακές σούπα ως προϊόν κουτιού					
Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco:					
Αρχική θερμοκρασία: 20 °C					
Ποσότητα: 500 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:00 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι
Ποσότητα: 1.000 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30)	Ναι	1.	Ναι

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγειρέμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9 ²	περίπου 5:20	Όχι	1 ^{1,3}	Όχι
				¹ Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά	
				² Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντας το συνεχώς	
				³ Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντας την συνεχώς	
Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 6:45 Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά	Όχι	2	Ναι
				Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο	
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 7:20 Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά	Όχι	2	Ναι
				Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο	
Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 7:30 Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 8:00 Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστώνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι
Μαγείρεμα ρυζιού					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία νερού: 20 °C					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:48	Ναι	2	Ναι
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 3:15	Ναι	2.	Ναι
Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Αρχική θερμοκρασία φιλέτων: 7 °C					
Ποσότητα: 3 φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., περίπου 1 cm χοντρά), 15 γρ. ηλιέλαιο για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	7	Όχι
Ψήσιμο κρεπών					
Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2					
Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	περίπου 2:40	Όχι	6 ή 6. ανάλογα με το βαθμό ροδίσματος	Όχι
Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Ποσότητα: 1,8 κιλά ηλιέλαιο, κάθε μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original) για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm	9	Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C	Όχι	9	Όχι

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9000947414
970913