

SIEMENS



SIEMENS

Placa de cocci3n

Placa de cozinhar

Piřirme b3l3m3

B3ση εστι3wn

ET8..LMV1.

[es] Instrucciones de uso
[pt] Instru33es de servi3o
[tr] Kullanma kılavuzu
[el] Oδηγίεσ χρήσησ

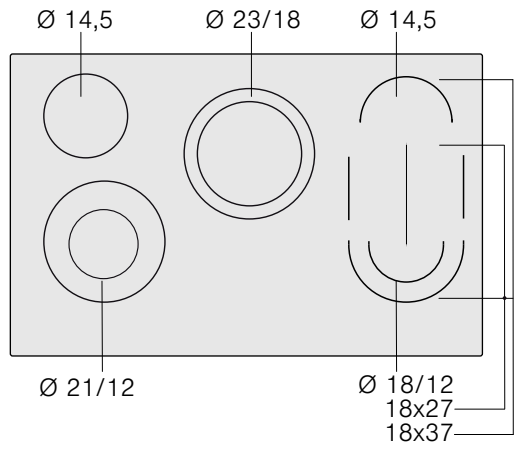


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ET8..LMV1.



Índice

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Uso correcto del aparato | 4 |  Bloqueo del control para limpieza | 14 |
|  Indicaciones de seguridad importantes | 4 |  Visualizar el consumo de energía | 14 |
|  Causas de los daños | 5 |  Ajustes básicos | 14 |
| Vista general | 5 | Modificar los ajustes básicos | 15 |
|  Protección del medio ambiente | 5 |  Home Connect | 15 |
| Consejos para ahorrar energía | 5 | Configuración | 15 |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 6 | Ajustes de Home Connect | 17 |
|  Presentación del aparato | 6 | Actualización de software | 19 |
| El panel de mando | 6 | Indicaciones sobre protección de datos | 19 |
| Las zonas de cocción | 7 | Declaración de conformidad | 19 |
| Indicador del calor residual | 7 |  Conectar la campana | 20 |
|  Manejo del aparato | 8 | Configuración | 20 |
| Encender y apagar la placa de cocción | 8 | Restablecer la conexión | 21 |
| Programar la zona de cocción | 8 | Controlar la campana mediante la placa de cocción | 21 |
| Tabla de cocción | 8 | Ajustes del control de la campana | 22 |
|  Función Freír | 9 |  Limpieza | 22 |
| Sartenes para el sensor de fritura | 9 | Vitrocerámica | 22 |
| Niveles de potencia | 10 | Marco de la placa de cocción | 22 |
| Ajustar el sensor de fritura | 10 |  ¿Qué hacer en caso de avería? | 23 |
| Desactivar el sensor de fritura | 10 | Mensaje E en los indicadores | 23 |
| Tabla de frituras | 10 |  Servicio de Asistencia Técnica | 24 |
|  Función PowerBoost | 11 | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 24 | |
| Encender la función PowerBoost | 11 |  Comidas normalizadas | 24 |
| Apagar la función PowerBoost | 11 | | |
|  Seguro para niños | 12 | | |
| Activar y desactivar el seguro para niños | 12 | | |
| Seguro para niños automático | 12 | | |
|  Funciones de programación del tiempo | 12 | | |
| La zona de cocción se apaga automáticamente | 12 | | |
| Reloj temporizador automático | 13 | | |
| Reloj temporizador de cocina | 13 | | |
| 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 | 14 | | |

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:



| Daños | Causa | Medida |
|----------------|---|--|
| Manchas | Alimentos derramados | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |
| | Productos de limpieza inadecuados | Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica. |
| Rayaduras | Sal, azúcar y arena | No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera. |
| | Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica | Comprobar los recipientes. |
| 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.

| Superficies de mando | |
|--|----------------------|
|  | Reloj temporizador |
|  | Cronómetro de cocina |
| *La zona de cocción central se regula en la zona de programación de fecha | |

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.

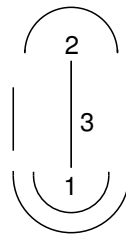
Las zonas de cocción

| Zona de cocción | Activación y desactivación |
|--|--|
|  Zona de cocción simple | |
|  Zona de cocción doble | Tocar 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.

Zonas de cocción combinadas



- 1 = Zona de cocción doble
2 = Zona de cocción simple
3 = Cuerpo térmico puente

Las zonas de cocción de uno y dos circuitos se pueden utilizar independientemente una de otra sin resistencia puente o bien combinarse con la resistencia puente como se describe en la tabla.

| Combinación | Activación | Apropiado para |
|--------------------------|--|---------------------------------------|
| Zona pequeña de asado: | Activar la resistencia puente con el símbolo  . | Asador pequeño Teppanyaki pequeño. |
| Combinación de 1 + 3 | El símbolo  se ilumina. | |
| Zona de asado grande: | Tocar el símbolo  . | Asador grande Teppanyaki grande |
| Combinación de 1 + 3 + 2 | El símbolo  se ilumina. | Placa de grill grande |

La zona de asado pequeña (1 + 3) y la zona de cocción de un solo circuito (2) también pueden funcionar independientemente la una de la otra en diferentes niveles de cocción. Así, por ejemplo, en un asador grande, en el Teppanyaki o la placa de grill surgen diferentes rangos de temperatura: con la zona de asado pequeña puede asar un plato y al mismo tiempo mantener caliente otro plato en la zona de cocción de un solo circuito.

Nota: Los recipientes para cocinar adecuados se pueden obtener en atención al cliente o en nuestra tienda on-line.

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

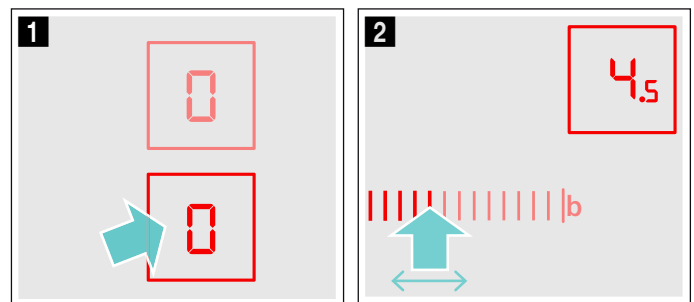
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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.

- 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
- 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. |
| Gulasch congelado | 2.5-3.5 | 20-30 min. |
| * Cocción lenta sin tapa | | |
| ** Sin tapa | | |
| *** Dar la vuelta con frecuencia | | |

| | Posición de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|--|---------------------------|---|
| 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. |
| Verduras y carne en tiras al estilo asiático | 7.5-8.5 | 15-20 min. |
| * Cocción lenta sin tapa | | |
| ** Sin tapa | | |
| *** Dar la vuelta con frecuencia | | |

| | Posición de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|--|---------------------------|---|
| 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 mantequilla, 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

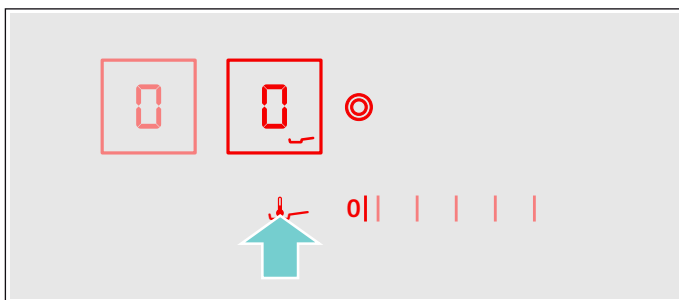
| Nivel de potencia | Temperatura | Apropiado para |
|-------------------|--------------|--|
| 1 | muy bajo | p.ej., preparar y reducir salsas, rehogar verduras sin adición de agua y con adición de manteca, freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina |
| 2 | bajo | p.ej., 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

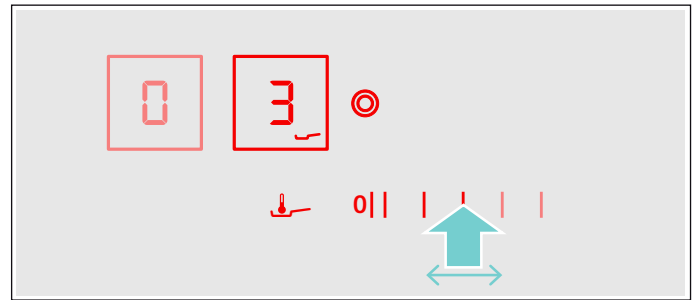
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.



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 |
| Albóndigas de carne (2 cm de grosor)* | 3 | 10-20 min |
| Ragú, gyros | 4 | 7-12 min |
| Carne picada | 4 | 6-10 min |
| * Dar la vuelta con frecuencia | | |
| ** Poner en la sartén fría | | |

| | Nivel de potencia | Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso |
|--|-------------------|--|
| 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 |
| 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 |
| * Dar la vuelta con frecuencia | | |
| ** Poner en la sartén fría | | |

| | Nivel de potencia | Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso |
|---|-------------------|--|
| 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 (2) durante 4 segundos. El indicador (3) 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 (2) 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.

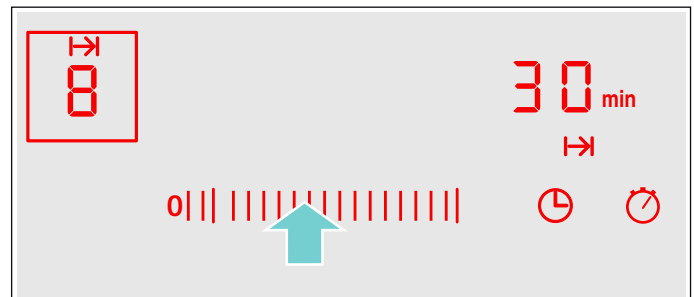
Ajuste de la duración

La zona de cocción debe estar encendida.

1. Tocar 2 veces el símbolo (1) y a continuación seleccionar la zona de cocción. Se enciende el indicador (2). En el indicador del reloj temporizador se enciende 00 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 00 durante 10 segundos. El indicador (1) 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 .
- 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.

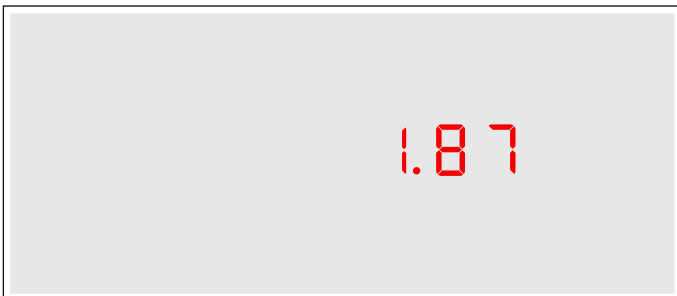


Visualizar el consumo de energía

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 1:99 | 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

Modificar los ajustes básicos

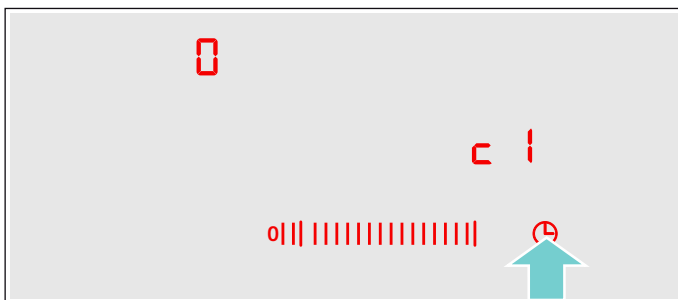
La placa de cocción debe estar apagada.



1. Encender la placa de cocción.
2. Antes de 10 segundos, tocar el símbolo  durante 4 segundos.


Entonces se mostrará el índice del Ser. Aten. Cliente. Es posible alternar entre indicadores en la gama de ajuste:

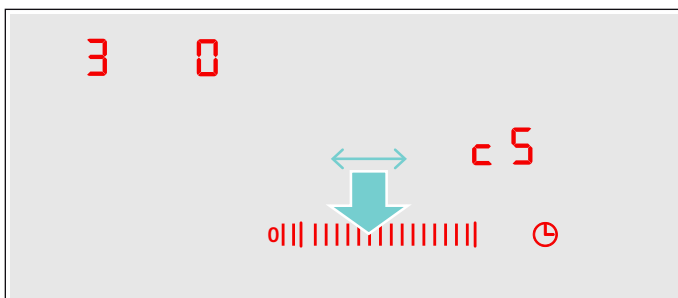
| | Indicadores |
|------------------------------------|-------------|
| Índice del Ser. Aten. Cliente (KI) | 01 |
| Fecha de fabricación | Fd |
| Año de fabricación | 15. |
| Mes de fabricación | 05 |


3. Volver a pulsar el símbolo 



Aparece  y en el indicador de la zona de cocción se ilumina .

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



6. 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.

Home Connect

Este aparato es compatible con WLAN, los ajustes pueden enviarse al aparato mediante un dispositivo móvil.

Si el aparato no está conectado a la red doméstica, este funciona como una placa de cocción sin conexión a la red. La placa de cocción se puede seguir manejando desde el panel de control.

La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en el país en cuestión. Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. Se puede encontrar más información en la página www.home-connect.com.

Notas

- Las placas de cocción no son adecuadas para utilizarse sin estar bajo vigilancia. El proceso de cocción debe supervisarse.
- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y debe asegurarse que se respetan también al utilizar el aparato mediante la aplicación Home Connect. Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4
- Se pueden enviar ajustes con la aplicación Home Connect al aparato, que se deben confirmar en el aparato. No se puede manejar el aparato desde fuera de casa.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. Mientras se maneje desde el propio aparato no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.

Configuración

Para poder establecer los ajustes a través de Home Connect, hay que tener instalada y habilitada la aplicación Home Connect en el dispositivo móvil.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect.


Seguir los pasos indicados en la aplicación para establecer los ajustes.


Para habilitarla, la aplicación tiene que estar abierta.

Conexión automática a la red doméstica



Es necesario contar con un router con función WPS.


Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión manual a la red doméstica».

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**.



- En el indicador de la zona de cocción se ilumina .
4. Seleccionar el ajuste **1** en la zona de programación. En el indicador de la zona de cocción parpadean **1** y el símbolo .
 5. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS en el router.


La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el indicador de la zona de cocción, sino que se ilumina de forma permanente.

Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor **2** «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática.


Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC 2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.





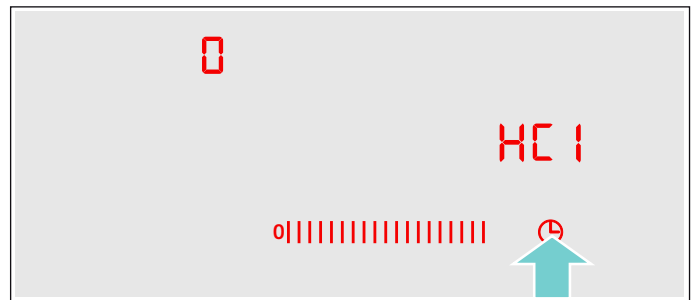
6. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.


El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

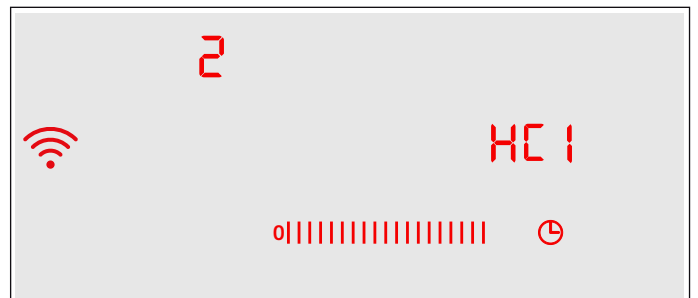
Conexión manual a la red doméstica

1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.

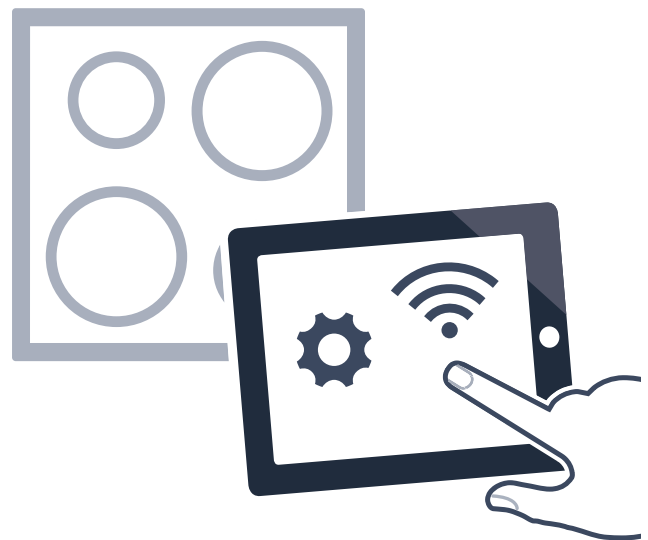
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**. En el indicador de la zona de cocción se ilumina .




4. Seleccionar el valor **2** en la zona de programación. En el indicador de la zona de cocción parpadean **2** y el símbolo .



5. Iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».



La placa de cocción está conectada con la red doméstica cuando el símbolo  ya no parpadea en el indicador de la zona de cocción, sino que se ilumina de forma permanente.

Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestra el ajuste **HC2**. El valor **1** parpadea en la zona de programación.



6. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión manualmente en la red.

El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor **0** en el indicador de la zona de cocción.

Ajustes de Home Connect

Home Connect se puede adaptar a las necesidades en cualquier momento.

Navigate por los ajustes básicos de la placa de cocción hasta los ajustes de Home Connect para mostrar la información de red y del aparato.

| Indicadores | Función |
|-------------|---|
| HC 1 | Conexión a la red doméstica (WLAN) |
| 0 | No conectado/desconectar la conexión de red. |
| 1 | Conectar automáticamente. |
| 2 | Conectar manualmente. |
| 3 | Conectado. |
| HC 2 | Conectar con la aplicación |
| 0 | No conectado. |
| 1 | Establecer conexión. |
| HC 3 | Conectar con WLAN |
| 0 | Módulo de radio desconectado. |
| 1 | Módulo de radio conectado. |
| HC 4 | Ajustes a través de la aplicación |
| 0 | Desactivado. |
| 1 | Activado.* |
| HC 5 | Actualización de software |
| 1 | Actualización disponible y lista para instalar. |
| 2 | Iniciar la instalación. |

* Ajuste básico

| Indicadores | Función |
|-------------|---|
| HC 6 | Acceso remoto por el Servicio de Atención al Cliente |
| 0 | No permitido. |
| 1 | Permitido. |
| HC 7 | Intensidad de la señal WLAN |
| 0 | No conectado a la red doméstica (WLAN). |
| 1 | Intensidad de señal 1 (mala) |
| 2 | Intensidad de señal 2 (media) |
| 3 | Intensidad de señal 3 (buena) |
| HC 8 | Conexión al servidor de Home Connect |
| 0 | No conectado. |
| 1 | Conectado. |

* Ajuste básico



Notas

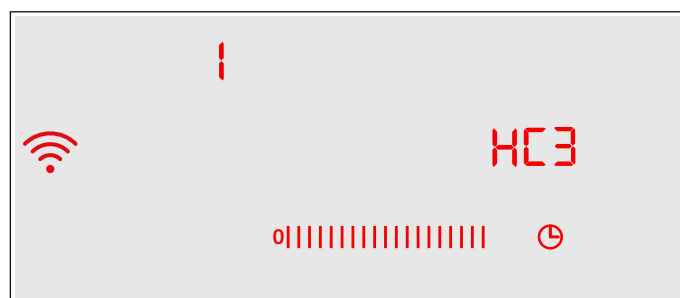
- Solo se muestra el ajuste **HC 2** si el aparato está conectado a la red doméstica.
- Solo se muestra el ajuste **HC 3** si el aparato ya estuvo conectado una vez a la red.
- Solo se muestra el ajuste **HC 5** si hay una actualización disponible.
- Solo se muestra el ajuste **HC 6** si el Servicio de Atención al Cliente intenta conectarse con el aparato. Después de conceder acceso, se puede finalizar en todo momento.
- Solo se muestran los ajustes **HC 7** y **HC 8** si hay una conexión WLAN.


Desactivar WLAN

Si la red WLAN está activada, se pueden utilizar las funciones de Home Connect.

Nota: Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 3**. En el indicador de la zona de cocción se ilumina **1**.








3. Seleccionar el valor **0** en la zona de programación. La red WLAN está desactivada y el símbolo  desaparece del panel de control.




Desconectar de la red

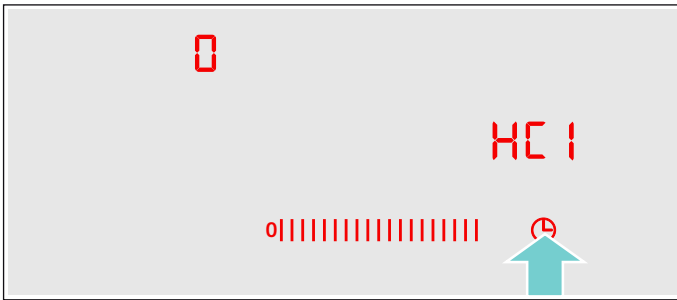
Es posible desconectar la placa de cocción de la red en cualquier momento.



Nota: Si la placa de cocción está desconectada de la red, no es posible manejarla a través de Home Connect.

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**. En el indicador de la zona de cocción se ilumina .
3. Seleccionar el valor  en la zona de programación. El aparato está desconectado de la red doméstica, y el símbolo  desaparece del panel de control.

Conectar a la red

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 1**. En el indicador de la zona de cocción se ilumina .




3. En la zona de programación ajustar el valor  «Conectar automáticamente» o el valor  «Conectar manualmente».
4. Seguir las instrucciones del apartado «Conexión automática a la red doméstica» o «Conexión manual a la red doméstica».



Conexión con la aplicación

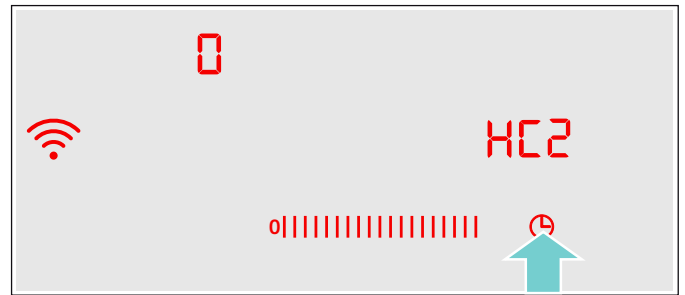
Si el dispositivo móvil tiene instalada la aplicación Home Connect, es posible conectarlo con la placa de cocción.


Notas

- El aparato debe estar conectado a la red.
- Se debe abrir y configurar la aplicación.
- Si existe una conexión directa con una campana extractora, primero desconecte la placa de cocción de la red doméstica y vuelva a establecer la conexión. → "Desconectar de la red" en la página 18 → "Conectar a la red" en la página 18

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.

2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 2**. En el indicador de la zona de cocción se ilumina .







3. Seleccionar el valor  en la zona de programación.
4. Seguir las instrucciones de la aplicación para terminar el proceso de conexión.

Ajustes a través de la aplicación

Se puede acceder fácilmente a los ajustes básicos con la aplicación Home Connect y enviar ajustes a la placa de cocción para las zonas de cocción.

Notas

- La placa de cocción debe estar apagada para modificar los ajustes básicos.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- En el momento de la entrega, la transferencia de ajustes está activada.
- Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect únicamente se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **HC 4**.
3. Para activar la transferencia, seleccionar el valor  en la zona de programación; para desactivar la transferencia, seleccionar el valor .



Confirmar los ajustes de cocción

En cuanto se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, comienza a parpadear el panel indicador de las zonas de cocción, el reloj temporizador o la función modificada, según el ajuste que se haya elegido. Para confirmar los ajustes, debe pulsarse el panel indicador de la zona de cocción deseada. Para rechazar los ajustes, debe pulsarse cualquier otra tecla de la placa de cocción.



Actualización de software

Con la función de actualización de software se actualiza el software de su placa de cocción (p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad). Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

En cuanto hay una actualización de software disponible, la aplicación Home Connect avisa de dónde se puede descargar la actualización.

Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la placa de cocción (ajustes básicos, ajustes **HCS**) o de la aplicación Home Connect, si se encuentra en su red local.

Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- Durante la descarga se puede seguir utilizando la placa de cocción.
- En función de los ajustes personales en la aplicación, también se puede descargar automáticamente una actualización de software.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

Indicaciones sobre protección de datos

Al conectar por primera vez el aparato a una red WLAN asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor de Home Connect (registro inicial):

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)

- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones de Home Connect y resulta necesario en el momento en el que se desean utilizar las funciones de Home Connect por primera vez.

Nota: Se debe tener en cuenta que las funciones de Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación de Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación de Home Connect.

Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Home Connect cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.siemens-home.bsh-group.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW

Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

| | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: utilizar solo en espacios interiores

Conectar la campana

Este aparato se puede conectar con una campana extractora adecuada y controlarse así las funciones de la campana mediante la placa de cocción.

Existen varias posibilidades para conectar los aparatos:

Home Connect

Si los dos aparatos son compatibles con Home Connect, se puede realizar una conexión mediante la aplicación Home Connect.

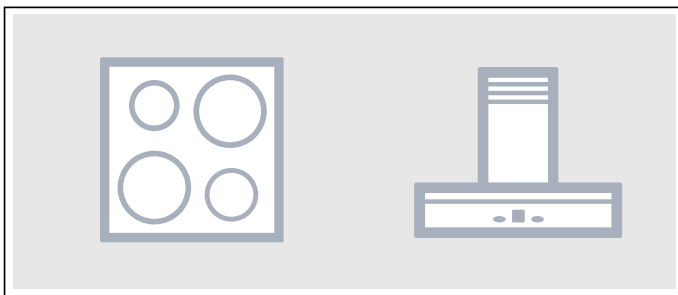
Pueden controlarse los dos aparatos con la aplicación a través del panel de control.

Se debe tener en cuenta para ello la documentación adjunta de Home Connect y el capítulo de Home Connect. → "Home Connect" en la página 15



Conectar los aparatos directamente

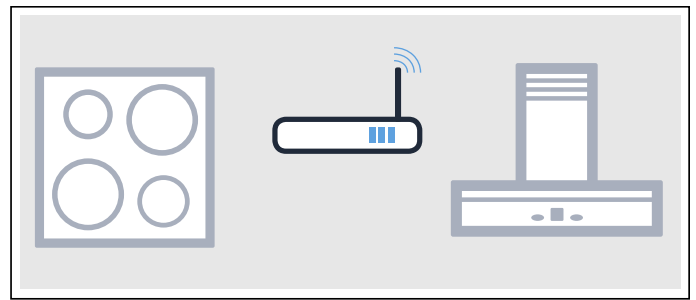
Si el aparato se conecta directamente con la campana extractora, esta puede controlarse a través de la placa de cocción. La conexión a la red doméstica o con la aplicación ya no es posible para los dos aparatos. Los dos aparatos pueden controlarse a través del panel de control.



Conectar los aparatos mediante la red doméstica

Se debe usar este modo de conexión si ninguno o solo uno de los aparatos está conectado con la aplicación Home Connect.

Si los aparatos están conectados mediante la red doméstica, se pueden usar tanto el control de la campana como Home Connect para la placa de cocción.



Notas

- Se deben tener en cuenta las indicaciones de seguridad del manual de la campana extractora y asegurarse de que se respeten también al utilizar el electrodoméstico mediante el control de la campana basado en la placa de cocción. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. Mientras se maneje desde la propia campana extractora, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el electrodoméstico únicamente consume 2 W como máximo.

Configuración



Para configurar la conexión entre la placa de cocción y la campana extractora, la placa de cocción debe estar encendida.

Conexión directa

Asegurarse de que la campana extractora esté apagada.

Para ello, consultar el capítulo «Conexión de la placa de cocción» en el manual de la campana extractora.

Nota: Si la placa de cocción está conectada directamente con la campana extractora, ya no se puede realizar la conexión con la red doméstica y ya no se puede utilizar Home Connect.

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste **c 15**. En el display de la placa independiente, se ilumina **0**.
3. Seleccionar el valor **1** en la zona de programación. **1** parpadea en el panel indicador de las zonas de cocción.
4. Iniciar la conexión en la campana extractora en el plazo de 2 minutos.










La placa de cocción está conectada con la campana extractora si en el panel indicador de las zonas de cocción aparece el valor **3**. Tras abandonar el menú de ajuste, en el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para controlar la campana desde la placa de cocción.


Conexión con la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

Se necesita acceso al router. De lo contrario, seguir los pasos en «Conexión directa».





En primer lugar, asegurarse de que la campana extractora esté en la red doméstica o conectada con la aplicación.

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste . En la zona de cocción se ilumina  (no conectada) o  (conectada a la red doméstica).
3. Seleccionar el valor  en la zona de programación. El indicador  parpadeará en las zonas de cocción.
4. Si el aparato no se conectó todavía a la red doméstica, pulsar en un plazo de 2 minutos la tecla WPS del router. La placa de cocción se conecta a la red doméstica, en el indicador de la zona de cocción aparece el valor . La conexión con la campana extractora se inicia automáticamente y se mantiene activa durante 2 minutos. Si el aparato ya está conectado a la red doméstica, continuar con el siguiente paso.
5. Iniciar la conexión en la campana extractora. El proceso de conexión finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción. En el panel de control de la placa de cocción se muestran los símbolos para el control de la campana basado en la placa de cocción.

Nota: La conexión solo puede establecerse cuando ambos aparatos están conectados a la red doméstica y se encuentran en proceso de conexión. Si ya se ha agotado el tiempo para el proceso de conexión en uno de los dos aparatos, debe iniciarse de nuevo la conexión (ajustes básicos, ajuste .

Restablecer la conexión

Las conexiones con la red doméstica y la campana extractora que se hayan guardado se pueden restablecer en cualquier momento.

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestre el ajuste .
3. Seleccionar el valor  en la zona de programación.


Controlar la campana mediante la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción. → "Ajustes del control de la campana" en la página 22

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de control.

Ajustar el ventilador

Conexión

Pulsar el símbolo .

Ajustar el nivel de ventilador

Seleccionar el nivel de ventilador.



Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3. Para seleccionar los niveles intensivos, pulsar la tecla 4 o 5, o bien pulsar repetidamente la tecla **b** hasta ajustar el nivel intensivo que se desee.

Desconexión

Seleccionar el nivel de ventilador 0.



Programar el funcionamiento automático

Conexión

Mantener pulsado el símbolo  hasta que se muestre el símbolo  en el panel de control.

Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

Desconexión

Mantener pulsado el símbolo  hasta que se apague el símbolo  o ajustar otro nivel del ventilador.

Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de control de la placa de cocción.

Pulsar el símbolo .

Ajustes del control de la campana

El control de la campana basado en la placa de cocción se puede adaptar en cualquier momento a las necesidades.

| Indicadores | Función |
|-----------------|--|
| c 15 | Conexión de la placa de cocción con la campana |
| 0 | No conectado/desconectar la conexión. |
| 1 | Iniciar conexión. |
| 2 | Conectado a la red doméstica (WLAN). |
| 3 | Conectar con la campana extractora. |
| c 18 | Arranque automático del ventilador |
| 0 | Desactivado. En caso necesario, la campana debe conectarse manualmente. |
| 1 | Conectada con funcionamiento automático.* En modo automático, la campana se conecta al activar una zona de cocción. |
| 2 | Conectada con funcionamiento manual. La campana se conecta con un nivel fijo al activar una zona de cocción. |
| c 20 | Marcha en inercia |
| 0 | El ventilador se desconecta junto con la placa de cocción. |
| 1 | Conectada con funcionamiento automático.* |
| 2 | Conectada con marcha en inercia estándar. |
| 3 | Ninguna modificación de los ajustes. |
| c 21 | Conexión automática de la iluminación |
| 0 | Desactivada. |
| 1 | Activada.* La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción. |
| c 22 | Desconexión automática de la iluminación |
| 0 | Desactivada.* |
| 1 | Activada. La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción. |
| * Ajuste básico | |

Nota: Los ajustes **c 18**, **c 20**, **c 21** y **c 22** solo se muestran si el aparato está conectado con una campana extractora.

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 al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

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

Para que el sistema electrónico no sufra un sobrecalentamiento, las zonas de cocción se apagan automáticamente cuando es necesario. El indicador **F2**, **F4** o **F5** se 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, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar 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.

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

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

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 |
| <i>Guiso de lentejas en lata</i> | | | | | |
| p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco: | | | | | |
| Temperatura inicial 20 °C | | | | | |
| Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | 9 | 2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.) | Si | 1. | Si |

| Comidas normalizadas | Calentamiento/inicio rápido de cocción | | | Cocción lenta | |
|---|--|--|------|---|------|
| | Nivel de inicio rápido de cocción | Duración (min:s) | Tapa | Posición de cocción lenta | Tapa |
| Cantidad: 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 | 9 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 | | | | | |
| 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 |

| Comidas normalizadas | Calentamiento/inicio rápido de cocción | | | Cocción lenta | |
|--|--|---|------|---------------------------------|------|
| | Nivel de inicio rápido de cocción | Duración (min:s) | Tapa | Posición de cocción lenta | Tapa |
| <p>Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm</p> | 9 | <p>8:00 aprox.</p> <p>Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta.</p> <p>Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos</p> | 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 | 28 |  Proteção contra anulação acidental | 38 |
|  Instruções de segurança importantes | 28 |  Indicação do consumo de energia | 38 |
|  Causas de danos | 29 |  Regulações base | 38 |
| Panorâmica geral | 29 | Alterar as regulações base | 39 |
|  Proteção do meio ambiente | 29 |  Home Connect | 39 |
| Dicas para poupar energia | 29 | Configurar | 39 |
| Eliminação ecológica | 30 | Regulações Home Connect | 41 |
|  Conhecer o aparelho | 30 | Atualização do software | 42 |
| O painel de comandos | 30 | Nota sobre a proteção de dados | 43 |
| As zonas de cozinhar | 31 | Declaração de conformidade | 43 |
| Indicação de calor residual | 31 |  Ligação do exaustor | 43 |
|  Utilizar o aparelho | 31 | Configurar | 44 |
| Ligar e desligar a placa de cozinhar | 31 | Repor a ligação | 44 |
| Regular uma zona de cozinhar | 32 | Controlar o exaustor através da placa de cozinhar | 44 |
| Tabela com tempos e potências de cozedura | 32 | Regulações no comando do exaustor | 45 |
|  Sistema de sensores de fritura | 33 |  Limpeza | 45 |
| Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura | 33 | Vitrocerâmica | 45 |
| As potências de fritura | 34 | Friso da placa | 46 |
| Regular o sistema de sensores de fritura | 34 |  Defeito: O que fazer? | 46 |
| Desligar o sistema de sensores de fritura | 34 | Mensagem E nas indicações | 46 |
| Tabela de frituras | 34 |  Serviços Técnicos | 47 |
|  Função PowerBoost | 35 | Número E e número FD | 47 |
| Ligar a função Powerboost | 35 |  Refeições de teste | 47 |
| Desligar a função Powerboost | 35 | | |
|  Fecho de segurança para crianças | 36 | | |
| Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças | 36 | | |
| Segurança automática para crianças | 36 | | |
|  Funções de tempo | 36 | | |
| Desligar automaticamente uma zona de cozinhar | 36 | | |
| Temporizador automático | 37 | | |
| Alarme de cozinha | 37 | | |
| Função de cronómetro | 37 | | |
|  Corte automático de segurança | 37 | | |
|  Função Manter quente | 37 | | |
| Ligar a função Manter quente | 37 | | |
| Desligar a função Manter quente | 37 | | |

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 panelas (por ex., alumínio) | Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los. |
| Lascas | Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar | Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros. |

🌿 Protecção do meio ambiente

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

Dicas para poupar energia

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

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

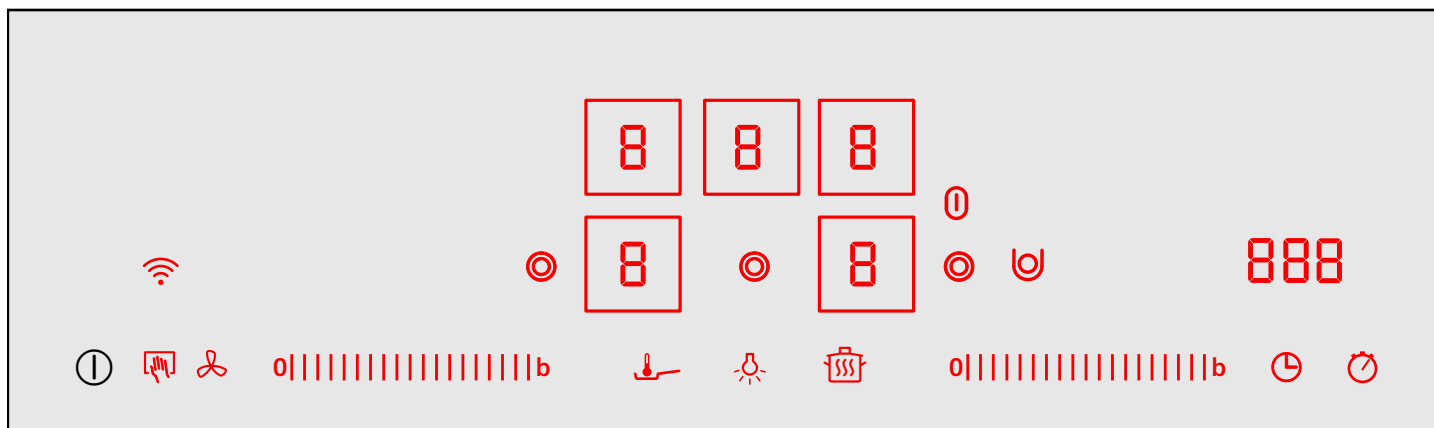
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

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

→ *Página 2*

O painel de comandos



| Indicações | |
|------------|-------------------------|
| 1-9 | Potências de cozedura |
| H/h | Calor residual |
| b | Função Powerboost |
| L | Função de manter quente |
| 88 | Temporizador |
| Wi-Fi | Wi-Fi |

| Zonas de comandos | |
|-------------------|---|
| ⓘ | Interruptor principal |
| b | Função Powerboost |
| 8 | Seleção da zona de cozinhar |
| 👶 | Segurança para crianças Proteção contra anulação acidental |

*A zona de cozinhar central é regulada na zona de regulação direita

| Zonas de comandos | |
|-----------------------|--|
| 🌀 | Nível do ventilador do exaustor |
| 👉 | Sistema de sensores de fritura |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 b | Zona de regulação* |
| ⊙ | Ativação da zona de cozinhar de duplo circuito |
| ⊙ | Ativação da zona para assar pequena |
| ⊙ | Ativação da zona para assar grande |
| 💡 | Iluminação do exaustor |
| 👉 | Função de manter quente |
| ⌚ | Temporizador |
| ⌚ | Função de cronómetro |

*A zona de cozinhar central é regulada na zona de regulação direita

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.

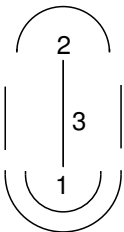
As zonas de cozinhar

| Zona de cozinhar | Ativar e desativar |
|---|--------------------|
| Zona de cozinhar de um circuito | |
| Zona de cozinhar de duplo circuito | Tocar no símbolo |
| 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.

Zona de cozinhar combinada



- 1 = zona de cozinhar de duplo circuito
- 2 = zona de cozinhar de um circuito
- 3 = elemento de aquecimento em ponte

As zonas de cozinhar de um circuito e de duplo circuito podem funcionar de modo independente, sem elemento de aquecimento em ponte ou podem ser combinadas com o elemento de aquecimento, conforme descrito na tabela.

| Combinação | Ativação | adequado para |
|--|--|---|
| Zona para assar pequena: Combinação de 1+3 | Ativar o elemento de aquecimento em ponte com o símbolo O símbolo acende-se com luz brilhante. | Assadeira pequena Teppanyaki pequeno. |
| Zona para assar grande: Combinação de 1 + 3 + 2 | Toque no símbolo O símbolo acende-se com luz brilhante. | Assadeira grande Teppanyaki grande Grelhador grande |

A zona para assar pequena (1 + 3) e a zona de cozinhar de um circuito (2) também podem funcionar de modo independente com potências de cozedura diferentes. Assim, geram-se gamas de temperatura diferentes para, p. ex., uma assadeira grande, o Teppanyaki ou o grelhador: com a zona para assar pequena pode então alourar um prato e, simultaneamente, com a zona de cozinhar de um circuito manter quente um prato.

Conselho: Pode adquirir recipientes para cozinhar adequados através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja online.

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 . 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

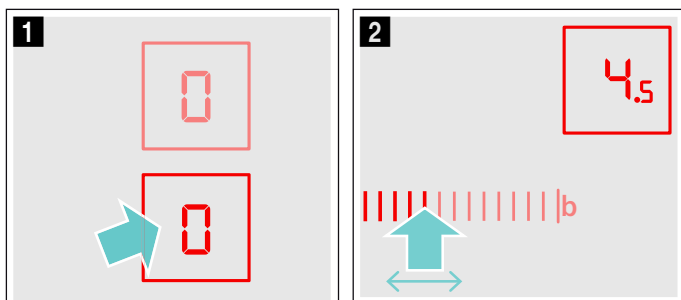
Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

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 29*

| | 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. |
| 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. |
| * Cozedura contínua sem tampa | | |
| ** Sem tampa | | |
| *** Virar várias vezes | | |

| | Potência de continuação de cozedura | Tempo de continuação de cozedura em minutos |
|--|-------------------------------------|---|
| 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. |
| 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

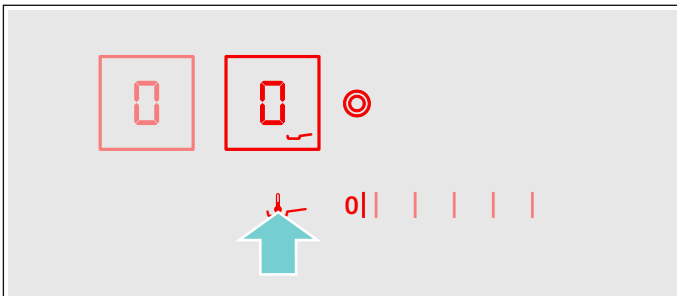
| Potência de fritura | Temperatura adequada para | adequada para |
|---------------------|---------------------------|--|
| 1 | muito baixa | p. ex., preparar e reduzir molhos, estufar legumes sem adição de água e com adição de gordura, fritar alimentos com azeite extra virgem, manteiga ou margarina |
| 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

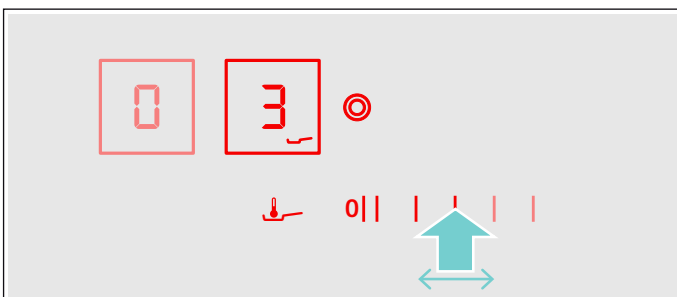
Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar.

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. |
| 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. |
| * Virar várias vezes | | |
| ** Introduzir na frigideira fria | | |

| | Potência de fritura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro |
|--|---------------------|--|
| 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. |
| 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. |
| * Virar várias vezes | | |
| ** Introduzir na frigideira fria | | |

| | Potência de fritura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro |
|---|---------------------|--|
| 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 28*



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 38*

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.

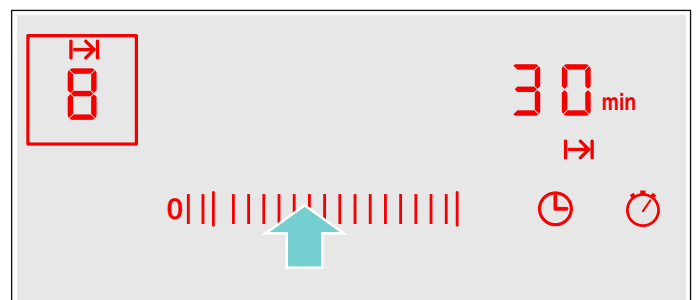
Regular o tempo de duração

A zona de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque 2 vezes no símbolo  e, em seguida, selecciona a zona de cozinhar. A indicação  acende-se. No campo de indicação do temporizador acende-se **00 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 seleccionada 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 **00** 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  e, em seguida, selecciona a zona de cozinhar. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em **00**.

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 38*




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  e, em seguida, selecione 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  e a indicação de calor residual .



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

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



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 . 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 . 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 38*

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 1-99 | 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

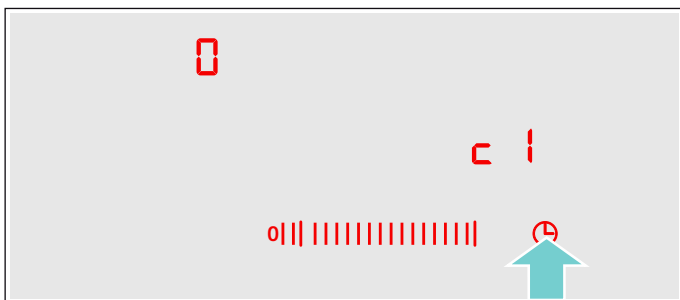
A placa de cozinhar tem de estar desligada.


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


Primeiro é apresentado o índice da assistência técnica. Rodando o botão rotativo, pode alternar entre as várias indicações:

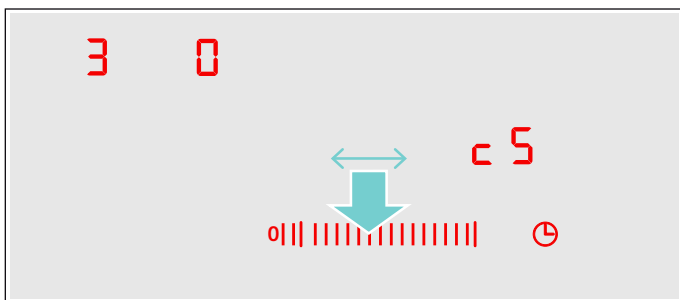
| | Indicação |
|-----------------------------------|-----------|
| Índice da assistência técnica IAT | 01 |
| Data de fabrico | Fd |
| Ano de fabrico | 15. |
| Mês de fabrico | 05 |


3. Toque novamente no símbolo .



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

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



6. 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.

Home Connect

Este aparelho pode ser utilizado através de uma ligação WLAN e as regulações podem ser enviadas ao aparelho através de um dispositivo móvel.

Se não for ligado à rede doméstica, o aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede. A placa de cozinhar pode ser sempre operada através do painel de controlo.

A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações sobre este tema, visite www.home-connect.com.

Conselhos

- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância - o processo de cozedura tem de ser monitorizado.
- Observe as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que elas são respeitadas quando opera o aparelho através da aplicação Home Connect. Observe também as indicações na aplicação Home Connect. → "Instruções de segurança importantes" na página 28
- Com a aplicação Home Connect, pode enviar regulações ao seu aparelho, tendo de confirmá-las no mesmo. Uma operação remota do aparelho não é possível.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Nesse período, a operação através da aplicação Home Connect não é possível.

Configurar

Para poder efetuar regulações através do Home Connect, é necessário que a aplicação Home Connect esteja instalada e configurada no seu aparelho móvel.

Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect.


Para efetuar as regulações, siga os passos predefinidos pela aplicação.


Para configurar, a aplicação tem de estar aberta.

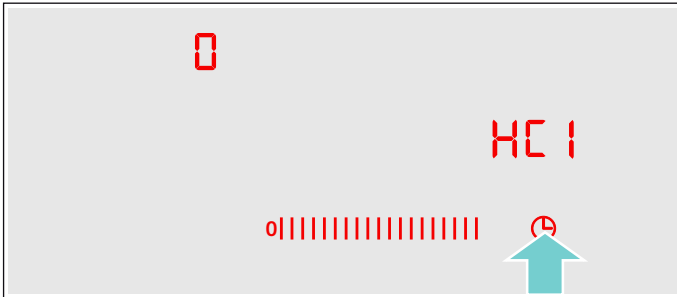
Registo automático na rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.


Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Registo manual na rede doméstica".


1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.

3. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer.



Na indicação da zona de cozinhar acende-se **0**.

4. Na zona de regulação, defina o valor **1**.
Na indicação da zona de cozinhar pisca **1** e o símbolo .
5. Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos.



A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica, se na indicação da zona de cozinhar o símbolo  já não piscar e estiver aceso.

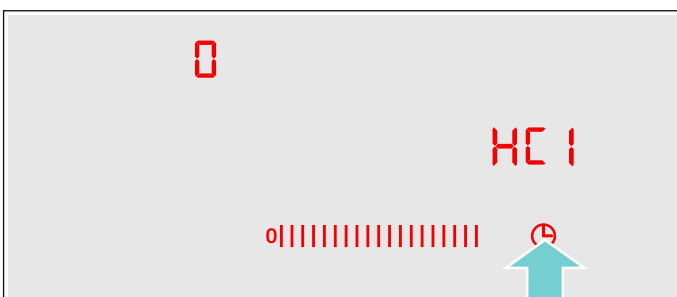
Conselho: Se não for possível estabelecer qualquer ligação, aparece o valor **2** “ligar manualmente”. Registe o aparelho manualmente na rede doméstica ou reinicie a ligação automática. O aparelho tenta ligar-se à aplicação automaticamente. A regulação **HC 2** aparece. Na zona de regulação, o valor **1** pisca.




6. Inicie a aplicação no aparelho móvel e siga as instruções para o registo automático na rede. O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor **0**.

Registo manual na rede doméstica

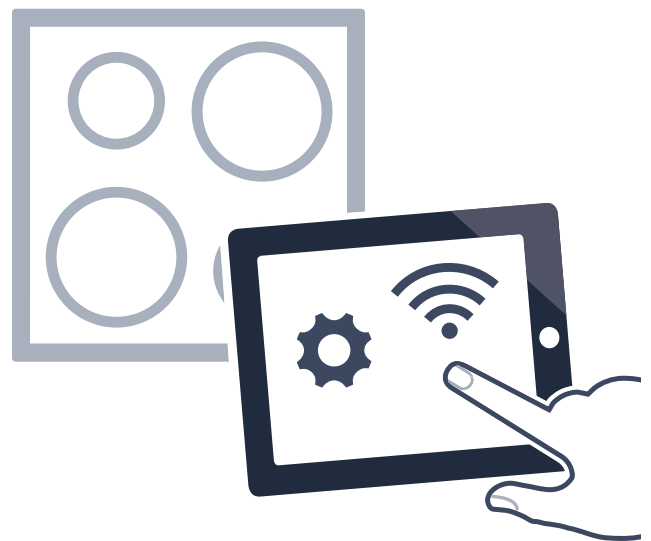
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **0**.




4. Na zona de regulação, defina o valor **2**.
Na indicação da zona de cozinhar pisca **2** e o símbolo .

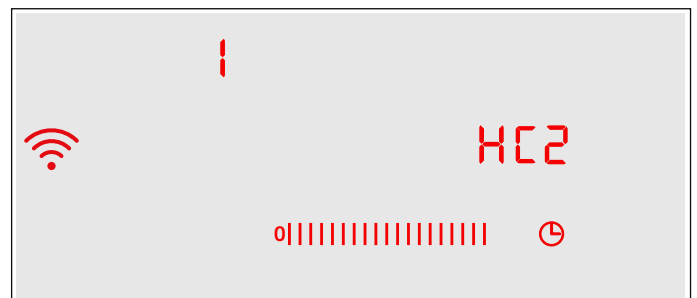


5. Registe o dispositivo móvel na rede da placa de cozinhar com a SSID “HomeConnect” e o código “HomeConnect”.



A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica, se na indicação da zona de cozinhar o símbolo  já não piscar e estiver aceso.

O aparelho tenta ligar-se à aplicação automaticamente. A regulação **HC 2** aparece. Na zona de regulação, o valor **1** pisca.



6. Inicie a aplicação no aparelho móvel e siga as instruções para o registo manual na rede. O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor **0**.

Regulações Home Connect

Pode adaptar o Home Connect às suas necessidades, a qualquer altura.

Navegue pelas regulações base da sua placa de cozinhar até às regulações Home Connect para visualizar as informações de rede e do dispositivo.

| Indica- ção | Função |
|----------------|---|
| HC 1 | Registo na rede doméstica (WLAN) |
| 0 | Não ligado / Desligar ligação à rede. |
| 1 | Ligar automaticamente. |
| 2 | Ligar manualmente. |
| 3 | Ligado. |
| HC 2 | Ligação com a aplicação |
| 0 | Não ligado. |
| 1 | Estabelecer ligação. |
| HC 3 | Ligação com WLAN |
| 0 | Módulo rádio desligado. |
| 1 | Módulo rádio ligado. |
| HC 4 | Regulações através da aplicação |
| 0 | Desligado. |
| 1 | Ligado.* |
| HC 5 | Atualização do software |
| 1 | Atualização disponível e pronta a instalar. |
| 2 | Iniciar a instalação. |
| HC 6 | Acesso remoto pela assistência técnica |
| 0 | Não permitido. |
| 1 | Permitido. |
| HC 7 | Potência do sinal WLAN |
| 0 | Não ligado à rede doméstica (WLAN). |
| 1 | Potência do sinal 1 (má) |
| 2 | Potência do sinal 2 (média) |
| 3 | Potência do sinal 3 (boa) |
| HC 8 | Ligação ao servidor Home Connect |
| 0 | Não ligado. |
| 1 | Ligado. |

* Regulação base



Conselhos

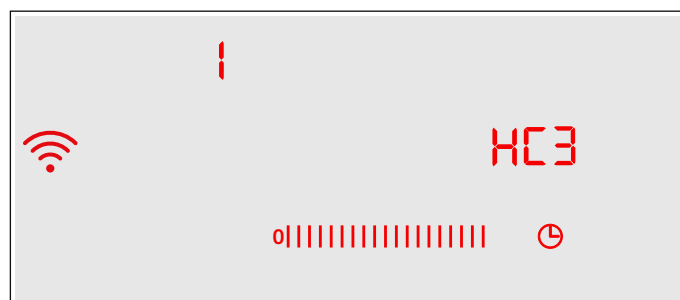
- A regulação **HC 2** só é exibida se o aparelho estiver ligado à rede doméstica.
- A regulação **HC 3** só é exibida se o aparelho já tiver estado ligado uma vez a uma rede.
- A regulação **HC 5** só é exibida se estiver disponível uma atualização.
- A regulação **HC 6** só é exibida se a assistência técnica tentar ligar-se ao aparelho. Depois de um acesso concedido, poderá anulá-lo a qualquer momento.
- As regulações **HC 7** e **HC 8** só são exibidas se estiver disponível uma ligação WLAN.


Desativar WLAN

Se a WLAN estiver ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect.

Conselho: No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

1. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até a regulação **HC 3** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **1**.






3. Na zona de regulação, defina o valor **0**. A WLAN está desativada e o símbolo  apaga-se no painel de controlo.

Desligar da rede



Pode desligar a sua placa de cozinhar da rede a qualquer altura.

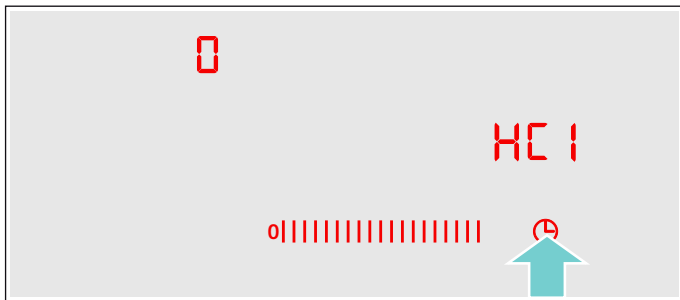
Conselho: Se a sua placa de cozinhar estiver desligada da rede, não é possível operá-la através do Home Connect.

1. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **3**.
3. Na zona de regulação, defina o valor **0**. O aparelho está desligado da rede doméstica e o símbolo  apaga-se no painel de controlo.

Ligar à rede

1. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.

- Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer.
Na indicação da zona de cozinhar acende-se .






- Na zona de regulação defina o valor **1** "Ligar automaticamente" ou o valor **2** "Ligar manualmente".
- Siga as instruções na secção "Registo automático na rede doméstica" ou "Registo manual na rede doméstica".

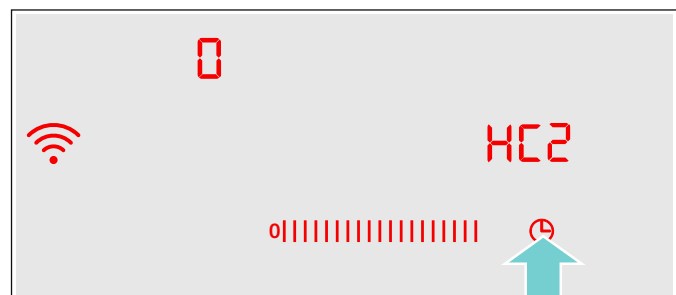
Ligar a aplicação

Se a aplicação Home Connect estiver instalada no seu dispositivo móvel, pode ligá-la à sua placa de cozinhar.

Conselhos

- O aparelho tem de estar ligado à rede.
- A aplicação tem de estar aberta e configurada.
- Se estiver disponível uma ligação a um exaustor, desligue primeiro a placa de cozinhar da rede doméstica e volte a iniciar a ligação. → "Desligar da rede" na página 41 → "Ligar à rede" na página 41

- Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
- Toque no símbolo  até a regulação **HC 2** aparecer.
Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



- Na zona de regulação, defina o valor **1**.
- Siga as instruções da aplicação para concluir o processo de ligação.




Regulações através da aplicação

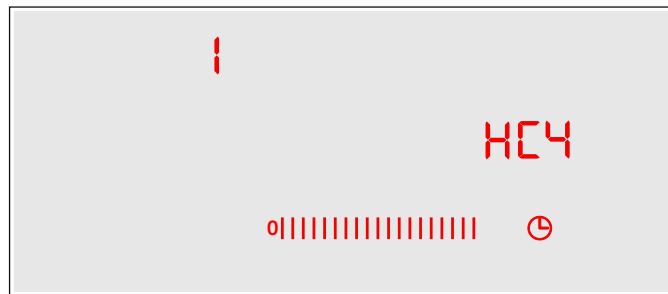
Com a aplicação Home Connect, pode aceder confortavelmente às regulações base da sua placa de cozinhar e enviar as regulações das zonas de cozinhar para a placa de cozinhar.

Conselhos

- Para alterar as regulações base, a placa de cozinhar tem de estar desligada.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.

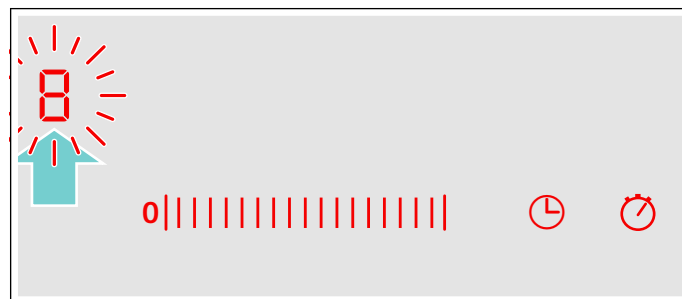
- No estado de fornecimento, a transferência das regulações está ativada.
- Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

- Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
- Toque no símbolo  até a regulação **HC 4** aparecer.
- Para ativar a transferência, selecione o valor **1** na zona de regulação e, para desativar a transferência, o valor .



Confirmar as regulações de cozinhar

Assim que as regulações de cozedura forem transmitidas a uma zona de cozinhar, o visor da zona de cozinhar, o visor do temporizador ou a função alterada começa a piscar, consoante a regulação. Para confirmar as regulações, toque no visor da zona de cozinhar pretendida. Para rejeitar as regulações, toque noutra tecla qualquer da placa de cozinhar.



Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software da sua placa de cozinhar é atualizado (por exemplo, otimização, eliminação de erros, atualizações relevantes do ponto de vista da segurança). Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect.

Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect, onde poderá descarregar a atualização.

Uma vez concluído o download com sucesso, pode iniciar a instalação através da placa de cozinhar (Regulações base, regulação **HC 5**) ou a aplicação Home Connect se estiver na sua rede local.

Após a instalação bem-sucedida, será informado através da aplicação Home Connect.

Conselhos

- Durante o download, pode continuar a utilizar a sua placa de cozinhar.
- Dependendo das definições pessoais da aplicação, uma atualização do software também pode ser descarregada automaticamente.
- No caso de uma atualização relevante do ponto de vista da segurança, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

Nota sobre a proteção de dados

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede WLAN ligada à Internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as regulações de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

Conselho: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações sobre a proteção de dados na aplicação Home Connect.

Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/UE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em www.siemens-home.bsh-group.com, nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

| | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: apenas para utilização no interior

Ligação do exaustor

Pode ligar este aparelho a um exaustor adequado e controlar as funções do exaustor através da sua placa de cozinhar.

Existem diversas formas de ligar os aparelhos entre si:

Home Connect

Se ambos os aparelhos forem compatíveis com o Home Connect, é possível uma ligação através da aplicação Home Connect.

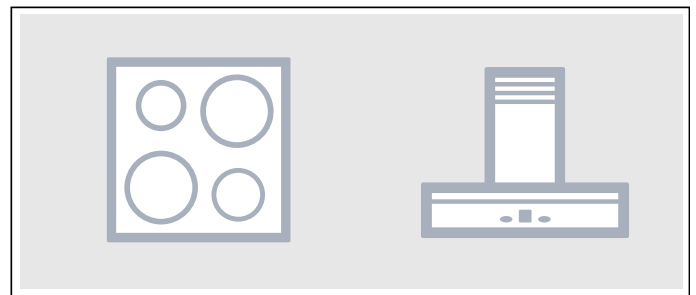
Ambos os aparelhos podem ser operados com a aplicação e através do painel de comando.

Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect e o capítulo do Home Connect.

→ "Home Connect" na página 39

**Ligar os aparelhos diretamente**

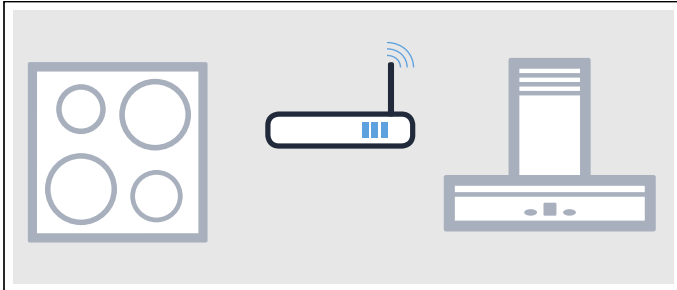
Se o aparelho for ligado diretamente a um exaustor, o exaustor pode ser controlado através da placa de cozinhar. Deste modo, deixa de ser possível ligar os dois aparelhos à rede doméstica ou à aplicação. Ambos os aparelhos podem ser operados através do painel de comando.



Ligar os aparelhos através da rede doméstica

Utilize este tipo de ligação se nenhum ou apenas um dos dois aparelhos estiver ligado à aplicação Home Connect.

Se os aparelhos forem ligados através da rede doméstica, tanto o comando do exaustor como o Home Connect poderão ser utilizados para a placa de cozinhar.



Conselhos

- Tenha em atenção as indicações de segurança das instruções de utilização do seu exaustor e certifique-se de que estas também são respeitadas quando opera o aparelho através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar. → "Instruções de segurança importantes" na página 28
- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, a operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

Configurar

Para configurar a ligação entre a placa de cozinhar e o exaustor, a placa de cozinhar tem de estar ligada.

Ligação direta

Certifique-se de que o exaustor está desligado.

Observe, a este respeito, o capítulo "Ligação da placa de cozinhar" nas instruções de utilização do seu exaustor.

Conselho: Se ligar a sua placa de cozinhar diretamente ao exaustor, deixa de ser possível efetuar a ligação à rede doméstica e utilizar o Home Connect.

1. Toque no símbolo durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
2. Toque no símbolo até surgir a regulação . Na indicação da zona de cozinhar acende-se .
3. Regule o valor na zona de regulação. No visor da zona de cozinhar pisca .
4. Inicie a ligação no exaustor, no espaço de 2 minutos.

A placa de cozinhar está ligada ao exaustor, quando surge o valor no visor da zona de cozinhar. Depois de sair do menu de regulação, são apresentados no painel de comando da placa de cozinhar os símbolos relativos ao comando do exaustor baseado na placa de cozinhar.

Ligação através da rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Ligação direta".

Primeiro certifique-se de que o exaustor está ligado à aplicação ou se encontra na rede doméstica.

1. Toque no símbolo durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo até a regulação aparecer. Na indicação da zona de cozinhar acende-se (não ligado) ou (ligado à rede doméstica).
3. Na zona de regulação, defina o valor . Na indicação da zona de cozinhar pisca .
4. Se o aparelho ainda não estava ligado à rede doméstica, prima a tecla WPS no router no espaço de 2 minutos. A placa de cozinhar é ligada à rede doméstica, na indicação da zona de cozinhar aparece o valor . O estabelecimento de ligação ao exaustor é iniciado automaticamente e permanece ativo por 2 minutos. Se o aparelho já estiver ligado à rede doméstica, avance para o próximo passo.
5. Inicie a ligação no exaustor. O processo de ligação está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor . No painel de comando da placa de cozinhar são exibidos os símbolos para o comando do exaustor com base na placa de cozinhar.

Conselho: A ligação só pode ser estabelecida quando ambos os aparelhos estiverem ligados à rede doméstica e se encontrarem no processo de ligação. Se o tempo para o processo de ligação já tiver expirado num dos dois aparelhos, reinicie a ligação (regulações base, regulação).

Repor a ligação

Pode repor a qualquer momento as ligações guardadas relativas à rede doméstica e ao exaustor.

1. Toque no símbolo durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo até a regulação aparecer.
3. Na zona de regulação, defina o valor .

Controlar o exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de uma zona de cozinhar individual. → "Regulações no comando do exaustor" na página 45

Através do painel de controlo pode efetuar outras regulações.

Regular o ventilador

Ligar

Toque no símbolo .

Regular o nível do ventilador

Selecione o nível do ventilador.



Pode escolher entre os níveis 1, 2 e 3. Para escolher o nível intensivo, toque no botão 4 ou 5 ou toque no botão **b** até estar selecionado o nível intensivo desejado.

Desligar

Selecione o nível 0 do ventilador.



Regular o funcionamento automático

Ligar

Toque no símbolo  até o símbolo  aparecer no painel de controlo.


Em caso de formação de vapor, o ventilador inicia automaticamente.

Desligar

Toque no símbolo  até que o símbolo  se apague ou defina outro nível do ventilador.

Regular a iluminação do exaustor

Pode ligar e desligar a luz do exaustor através do painel de controlo da placa de cozinhar.

Toque no símbolo .

Regulações no comando do exaustor

Pode ajustar o comando do exaustor às suas necessidades a qualquer momento.

| Indicação | Função |
|------------------|--|
| c 16 | Ligação da placa de cozinhar - exaustor |
| 0 | Não ligado / Desligar ligação. |
| 1 | Iniciar ligação. |
| 2 | Ligado à rede doméstica (WLAN). |
| 3 | Ligado ao exaustor. |
| c 18 | Início automático do ventilador |
| 0 | Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente. |
| 1 | Ligado com o funcionamento automático.* O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático. |
| 2 | Ligado com o funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível fixo. |
| c 20 | Funcionamento posterior do ventilador |
| 0 | O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar. |
| 1 | Ligado com o funcionamento automático.* |
| 2 | Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard. |
| 3 | Sem alterações nas regulações. |
| * Regulação base | |

| Indicação | Função |
|------------------|---|
| c 21 | Ligação automática da iluminação |
| 0 | Desligado. |
| 1 | Ligado.* A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar. |
| c 22 | Desativação automática da iluminação |
| 0 | Desligado.* |
| 1 | Ligado. A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar. |
| * Regulação base | |

Conselho: As regulações **c 18**, **c 20**, **c 21** e **c 22** só são exibidas quando o aparelho está ligado a um exaustor.

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 deslocamentos 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 | 51 |  | Temizlik koruması | 60 |
|  | Önemli güvenlik uyarıları | 51 |  | Enerji tüketim göstergesi | 60 |
|  | Hasar nedenleri | 52 |  | Temel ayarlar | 60 |
| | Genel bakış | 52 | | Temel ayarların değiştirilmesi | 61 |
|  | Çevre koruma | 52 |  | Home Connect | 61 |
| | Enerji tasarrufu için öneriler | 52 | | Ayarlama | 61 |
| | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması | 52 | | Home Connect ayarları | 63 |
| | | | | Yazılım güncellemesi | 64 |
| | | | | Veri güvenliğine dair uyarılar | 64 |
| | | | | Uygunluk beyanı | 65 |
|  | Cihazı tanıyınız | 53 |  | Davlumbaz bağlantısı | 65 |
| | Kumanda paneli | 53 | | Ayarlama | 66 |
| | Ocaklar | 53 | | Bağlantıyı sıfırlama | 66 |
| | Kalan ısı göstergesi | 54 | | Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi | 66 |
| | | | | Davlumbaz kumandası ayarları | 67 |
|  | Cihazın kullanılması | 54 |  | Temizleme | 67 |
| | Ocağın açılması ve kapatılması | 54 | | Cam seramik | 67 |
| | Ocağın ayarlanması | 54 | | Pişirme bölümü çerçevesi | 67 |
| | Pişirme tablosu | 55 |  | Arıza halinde ne yapmalı? | 68 |
|  | Kızartma sensörleri | 56 | | Göstergelerde E-mesaj | 68 |
| | Kızartma sensörü için tava | 56 |  | Yetkili servisin çağırılması | 68 |
| | Kızartma kademeleri | 56 | | E numarası ve FD numarası | 68 |
| | Kızartma sensörünün ayarlanması | 56 |  | Test yemekleri | 69 |
| | Kızartma sensörünü kapatınız | 56 | | | |
| | Kızartma tablosu | 57 | | | |
|  | PowerBoost fonksiyonu | 58 | | | |
| | Powerboost fonksiyonunu açma | 58 | | | |
| | Powerboost fonksiyonunu kapatma | 58 | | | |
|  | Çocuk emniyeti | 58 | | | |
| | Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması | 58 | | | |
| | Otomatik çocuk emniyeti | 58 | | | |
|  | Zaman fonksiyonları | 58 | | | |
| | Bir ocağın otomatik olarak kapanması için | 58 | | | |
| | Otomatik zamanlayıcı | 59 | | | |
| | Mutfak saati | 59 | | | |
| | Durdurma saati fonksiyonu | 59 | | | |
|  | Otomatik kapama sistemi | 59 | | | |
|  | Sıcak tutma fonksiyonu | 60 | | | |
| | Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması | 60 | | | |
| | Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması | 60 | | | |

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

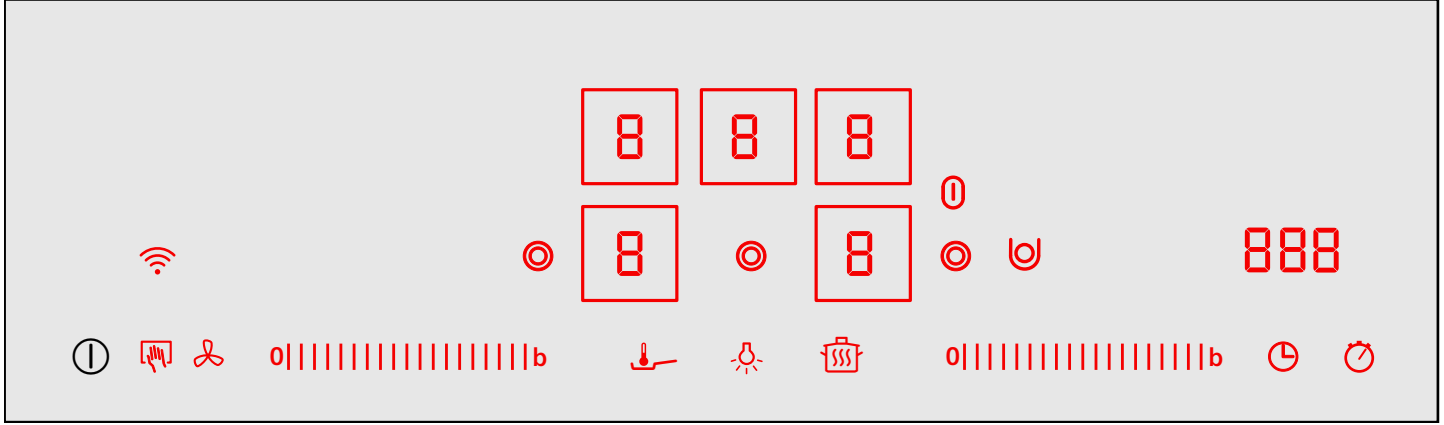


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden 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 | Artık ısı |
| b | Powerboost fonksiyonu |
| L | Sıcak tutma fonksiyonu |
| 88 | Zamanlayıcı |
| Wi-Fi | Wi-Fi |

| Kumanda alan-ları | |
|---------------------------|--|
| ⓘ | Ana şalter |
| b | Powerboost fonksiyonu |
| 8 | Ocak seçimi |
| Hand with slash | Çocuk emniyeti Temizlik koruması |
| Fan icon | Üst kapak fan kademesi |
| Down arrow | Kızartma sensörleri |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Ayar alanı* |
| ⊙ | İki halkalı ocağın devreye sokulması |
| ⊙ | Küçük kızartma bölümünün devreye sokulması |
| ⊙ | Büyük kızartma bölümünün devreye sokulması |
| Sun icon | Üst kapak aydınlatması |
| Hot touch protection icon | Sıcak tutma fonksiyonu |
| Clock icon | Zamanlayıcı |
| Timer icon | Süre ölçer fonksiyonu |

*Orta ocak, sağ ayar alanında ayarlanır

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.

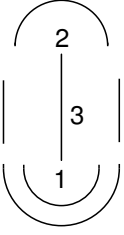
Ocaklar

| Ocak gözü | Devreye alınması ve devreden çıkarılması |
|---|--|
| ○ | Tek halkalı ocak |
| ⊙ | İki halkalı ocak |
| ⊙ | ⊙ 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 elektriksel 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.

Kombine pişirme alanı



- 1 = İki halkalı ocak
- 2 = Tek halkalı ocak
- 3 = Köprü ısı sistemi

Tek ve iki halkalı ocaklar, köprü ısı sistemi olmadan birbirinden bağımsız olarak çalıştırılabilir veya tabloda belirtildiği gibi köprü ısı sistemi ile kombine edilebilir.

| Kombinasyon | Devreye sokma | Şunun için uygundur |
|--|---|--|
| Küçük kızartma bölümü: 1+3 kombinasyonu | ☞ sembolüyle köprü ısı sistemini devreye alın. ☞ sembolü parlak bir şekilde yanar. | Küçük kızartma tenceresi Küçük Teppanyaki. |
| Büyük kızartma bölümü: 1 + 3 + 2 kombinasyonu | ⓪ sembolüne dokununuz. ⓪ sembolü parlak bir şekilde yanar. | Büyük kızartma tenceresi Büyük Teppanyaki Büyük ızgara plakası |

Küçük kızartma bölümü (1 +3) ve tek halkalı ocak (2), birbirinden bağımsız olarak farklı pişirme kademeleriyle de çalıştırılabilir. Bu şekilde örneğin büyük kızartma tenceresinde, Teppanyaki'de veya ızgara plakasında farklı sıcaklık bölgeleri oluşur: Küçük kızartma bölümü ile bir yemek pişirebilir ve tek dairesel ocakla aynı anda bir yemeği sıcak tutabilirsiniz.

Bilgi: Uygun pişirme kaplarını müşteri hizmetleri üzerinden veya e-mağaza'mızdan alabilirsiniz.

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 pişme sürelerini bulabilirsiniz.

Ocağın açılması ve kapatılması

Ana şalter ile ocağı açıp kapatabilirsiniz.

Açılması

⓪ 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

⓪ sembolüne, ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve göstergeler sönmeye kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

- Tüm ocaklar 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

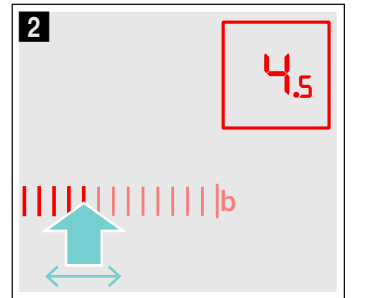
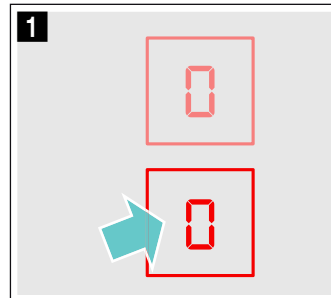
Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır.

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 52

| | Pişirmeye devam kademesi | Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi |
|---|--------------------------|---|
| Eritmek | | |
| 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 yağ asla gözetimsiz ısıtmayınız.
- Tavayı ortalarak 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 tavaşına 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

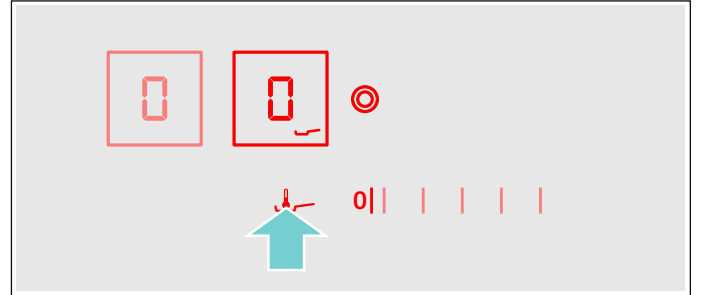
| Kızartma kademesi | Sıcaklık | Şunun için uygundur |
|-------------------|-------------|---|
| 1 | çok düşük | örn. sosları hazırlama ve koyulaştırma, su ve katı yağ eklemeyen sebzeleri soteleme, saf sızma zeytin yağı, tereyağı veya margarin ile yiyecekleri kızartma |
| 2 | düşük | örn. omletler, saf 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

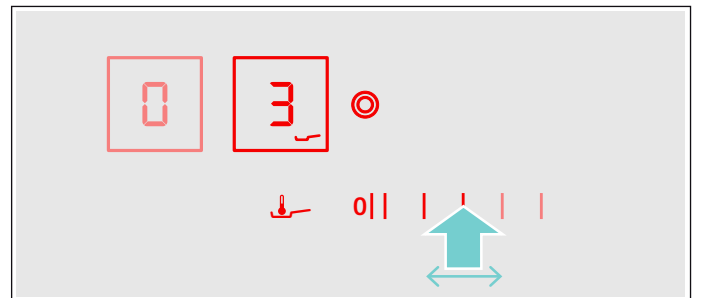
Tablodan uygun kızartma kademesini seçiniz. Tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

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 ulaşına 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 tavaasına 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 |
| Omletler | 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) |
| * Sık sık çeviriniz | | |
| ** Soğuk tavaya koyunuz | | |

| | Kızartma kademesi | Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi |
|--|-------------------|--|
| 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) |
| 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. |
| * Sık sık çeviriniz | | |
| ** Soğuk tavaya koyunuz | | |

| | Kızartma kademesi | Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi |
|--|-------------------|--|
| 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 51

Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Ocak kapalı olmalıdır.

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

Kapatma: Ana şalter **1** ile ocağı kapatabilirsiniz. **1** 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 60

Zaman fonksiyonları

3 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

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

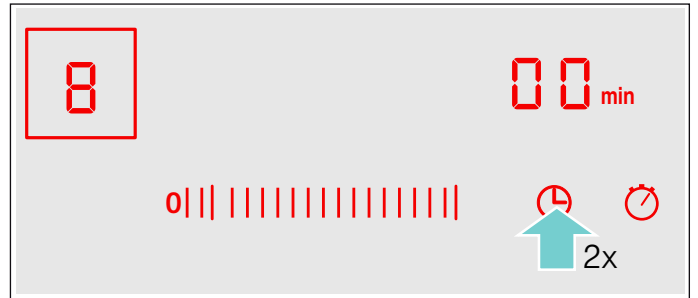
Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

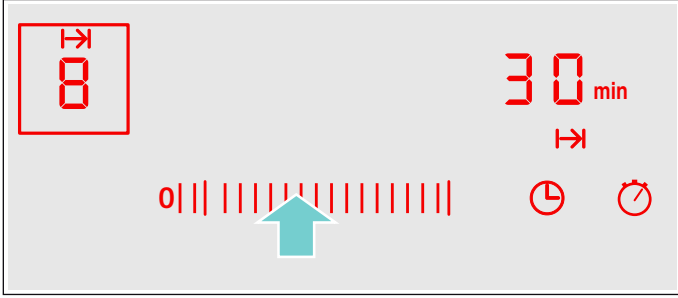
Sürenin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. **1** 2 kere sembolüne dokununuz ve ardından ocağı seçiniz. Gösterge **1** 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 istenen 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 ulaşıldığı 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. **H/H** 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. → Sayfa 60

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, **🔔** göstergesi yanar. Zamanlayıcı göstergesinde **00 dk.** yanar.
2. Ayar alanında istenen 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. **🔔** göstergesi yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Zamanın düzeltilmesi

⌚ sembolü ile mutfak saatinin 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 **00** 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 bir 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** **8** 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



1.  simbole dokununuz
 2. Ocağı seçiniz. Pişirme kademesi göstergesinde  yanar.
- Sıcak tutma fonksiyonu devreye sokulmuş.

Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1.  simbole dokununuz.
 2. Ocağı seçiniz. Pişirme kademesi göstergesinde  yanar.
- Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.

Temizlik koruması

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

Bunu önlemek için ocağınızda bir silme koruma fonksiyonu vardır.  simbole dokununuz. Bir sinyal duyulur.  simbole 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, göstergiyi nasıl etkinleştireceğinizi öğreneceksiniz. → Sayfa 60

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. |
|  | Sadece onay sinyali açık. |
|  | Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.* |
|  | Enerji tüketim göstergesi (Elektrik tedarikçinize şebeke gerilimini sorunuz) |
|  | Tüketim göstergesi kapalı.* |
|  | 230V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi. |
|  | 400V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi. |
|  | 220V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi. |
|  | 240V'lik şebeke geriliminde tüketim göstergesi. |
|  | Otomatik zamanlayıcı |
|  | Kapalı.* |
|  | Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre. |
|  | Zamanlayıcıyı sona erdirmeye sinyal süresi |
|  | 10 saniye.* |
|  | 30 saniye |
|  | 1 dakika. |
|  | Isıtıcı parçaların devreye sokulması |
|  | Devre dışı bırakılmış. |
|  | Açıldı. |
|  | Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.* |
|  | Temel ayarlara geri dönüşü |
|  | Kapalı.* |
|  | Açıldı. |

*Temel ayar

Temel ayarların değiştirilmesi

Ocak kapalı olmalıdır.

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

Öncelikle müşteri hizmetleri indeksi görüntülenir. Ayar alanından göstergiyi açabilirsiniz:

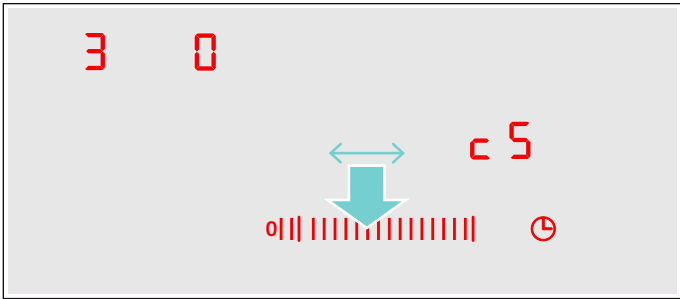
| | Gösterge |
|-------------------------------|----------|
| Müşteri hizmetleri indeksi Kl | 01 |
| Üretim tarihi | Fd |
| Üretim yılı | 15. |
| Üretim ayı | 05 |

3. ⏸ sembolüne yeniden dokununuz



'c' / '1' gösterilir ve ocak göstergesinde '0' yanar.

4. İstedığınız gösterge görüntülenene kadar tekrar tekrar ⏸ sembolüne dokununuz.
5. Ayar alanında istenilen değeri ayarlayınız.



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

Kapatılması

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

Home Connect

Bu cihaz WLAN uyumludur, ayarlar bir mobil uç cihaz üzerinden cihaza gönderilebilir.

Cihaz ev ağına bağlı değilken, ağ bağlantısı olmayan bir ocak gibi çalışır. Ocak her zaman kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizdeki Home Connect hizmetlerinin kullanılabilirliğine bağlıdır. Home Connect hizmetleri tüm ülkelerde sunulmaz. Buna ilişkin diğer bilgileri www.home-connect.com altında bulabilirsiniz.

Bilgiler

- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır; pişirme işlemi her zaman gözetlenmelidir.
- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kumanda ederken de bu kılavuzdaki kurallara uduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına dikkat ediniz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 51
- Home Connect uygulaması ile cihazınıza istediğiniz ayarları gönderebilirsiniz, bu ayarların cihaz üzerinde teyit edilmesi gerekir. Cihazın, kullanıcı başında değilken kumanda edilebilmesi mümkün değildir.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

Ayarlama

Home Connect üzerinden ayarları yürütmek için Home Connect uygulamasının mobil uç cihazınızda da yüklenmiş ve kurulmuş olması gereklidir.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere de dikkat edilmelidir.


Ayarları yapmak için uygulama içinde belirtilen adımları takip ediniz.

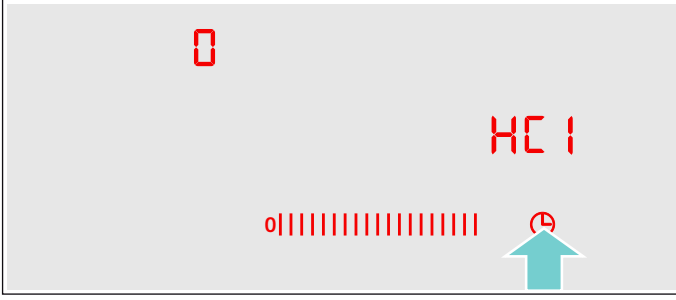
Ayarlamak için uygulamanın açık olması gereklidir.




Ev ağına otomatik olarak oturum açma

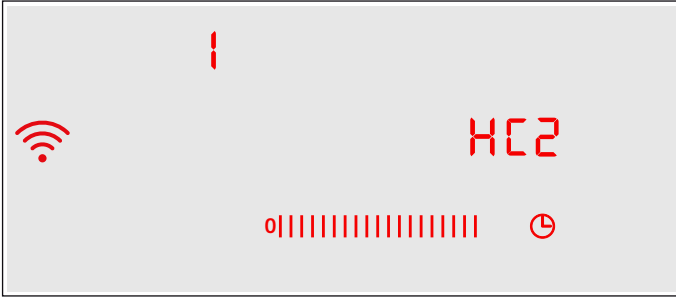
WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır. Yönlendiricinize erişime sahip olmanız gereklidir. Durum bu değilse "Ev ağına manuel olarak oturum açma" adımlarını izleyiniz.


1. Ocağı açınız.
2. ⏸ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.

3. **HC 1** ayarı görüntülene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.






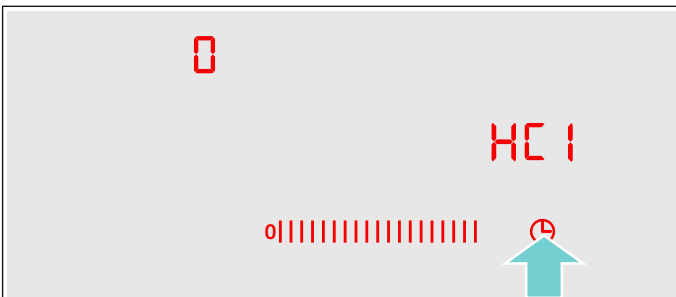
- Ocak göstergesinde  yanar.
4. Ayar alanında **1** değerini ayarlayınız.
Ocak göstergesinde **1** ve  sembolü yanıp söner.
5. 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız.
Ocak göstergesinde  sembolü yanıp sönmek yerine sürekli yandığında, ocak ev ağına bağlanmıştır.
- Bilgi:** Bağlantı kurulamadığında **2** "Manuel olarak bağlantı kur" değeri görüntülenir. Ev ağına cihaz oturumunu manuel olarak açınız veya otomatik bağlantıyı yeniden başlatınız.
Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır, **HC 2** ayarı görüntülenir. Ayar alanında **1** değeri yanıp söner.




6. Mobil cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve ağda otomatik olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz.
Ocak göstergesinde  değeri görüntülendiğinde, oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Ev ağına manuel olarak oturum açma

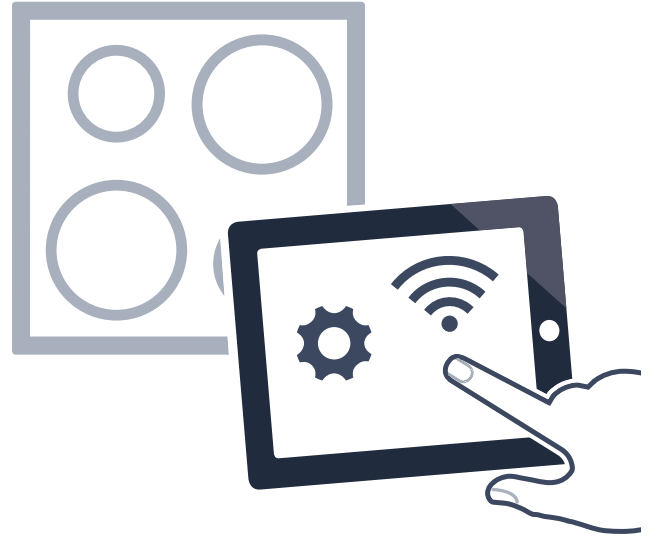
1. Ocağı açınız.
2.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız.
Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HC 1** ayarı görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
Ocak göstergesinde  yanar.




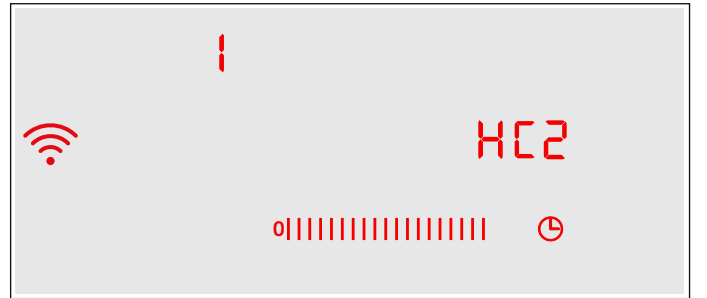
4. Ayar alanında **2** değerini ayarlayınız.
Ocak göstergesinde **2** ve  sembolü yanıp söner.




5. Mobil uç cihaz ile, ocak ağına "HomeConnect" SSID ve "HomeConnect" anahtar bilgileriyle oturum açınız.



Ocak göstergesinde  sembolü yanıp sönmek yerine sürekli yandığında, ocak ev ağına bağlanmıştır.
Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır, **HC 2** ayarı görüntülenir. Ayar alanında **1** değeri yanıp söner.



6. Mobil cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve ağda manuel olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz.
Ocak göstergesinde  değeri görüntülendiğinde, oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Home Connect ayarları

Home Connect uygulamasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Ağ ve cihaz bilgilerini görüntülemek için, ocağına ilişkin temel ayarlar bölümünde Home Connect ayarlarına gidiniz.

| Gösterge | Fonksiyon |
|-------------|---|
| HC 1 | Ev ağında oturma açma (WLAN) |
| 0 | Bağlı değil / Ağ bağlantısını ayır. |
| 1 | Otomatik olarak bağlantı kur. |
| 2 | Manuel olarak bağlantı kur. |
| 3 | Bağlı. |
| HC 2 | Uygulama ile bağlantı |
| 0 | Bağlı değil. |
| 1 | Bağlantı kurma. |
| HC 3 | WLAN ile bağlantı |
| 0 | Kablosuz modülü kapalı. |
| 1 | Kablosuz modül devrede. |
| HC 4 | Uygulama üzerinden ayarlar |
| 0 | Devre dışı bırakılmış. |
| 1 | Açık.* |
| HC 5 | Yazılım güncellemesi |
| 1 | Güncelleme mevcut ve kurulum hazır. |
| 2 | Kurulumun başlatılması. |
| HC 6 | Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişim |
| 0 | İzin verilmiyor. |
| 1 | İzin veriliyor. |
| HC 7 | WLAN sinyal gücü |
| 0 | Ev ağına (WLAN) bağlı değil. |
| 1 | Sinyal gücü 1 (kötü) |
| 2 | Sinyal gücü 2 (orta) |
| 3 | Sinyal gücü 3 (iyi) |
| HC 8 | Home Connect sunucusuna bağlantı |
| 0 | Bağlı değil. |
| 1 | Bağlı. |

* Temel ayar

Bilgiler

- **HC 2** ayarı sadece cihaz ev ağına bağlı durumdayken gösterilir.
- **HC 3** ayarı sadece cihaz daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
- **HC 5** ayarı sadece bir güncelleme mevcut olduğunda gösterilir.
- **HC 6** ayarı sadece, müşteri hizmetleri cihazınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.

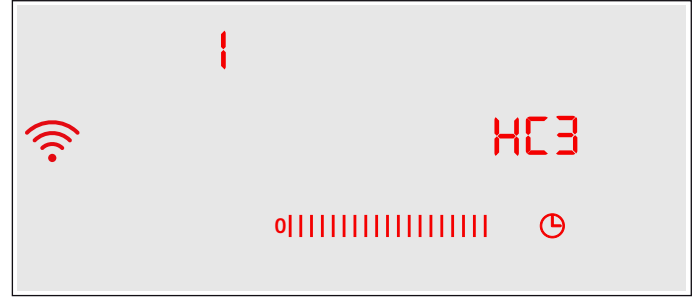
- **HC 7** ve **HC 8** ayarları sadece bir WLAN bağlantısı mevcut olduğunda gösterilir.

WLAN'ın devre dışı bırakılması

WLAN etkinleştirilmişse Home Connect fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

Bilgi: Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

1. ☹ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2. **HC 3** ayarı görüntülenene kadar ☹ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **1** yanar.



3. Ayar alanında **0** değerini ayarlayınız. WLAN devre dışıdır ve kumanda panelindeki Wi-Fi sembolü kaybolur.

Ağ bağlantısını kes

Ocağınızın ağ bağlantısını ne zaman isterseniz kesebilirsiniz.



Bilgi: Ocağınızın ağ bağlantısı kesildiğinde, Home Connect üzerinden kumanda edilmesi de mümkün değildir.

1. ☹ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2. **HC 1** ayarı görüntülenene kadar ☹ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **3** yanar.
3. Ayar alanında **0** değerini ayarlayınız. Cihazın ev ağı bağlantısı kesilmiştir ve kumanda panelindeki Wi-Fi sembolü kaybolur.

Ağa bağlan

1. ☹ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2. **HC 1** ayarı görüntülenene kadar ☹ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **0** yanar.







3. Ayar alanında  "Otomatik olarak bağlantı kur" değerini veya  "Manuel olarak bağlantı kur" değerini ayarlayınız.
4. Bölümdeki talimatlar "Ev ağında otomatik olarak oturum açma" veya "Ev ağında manuel olarak oturum açma".

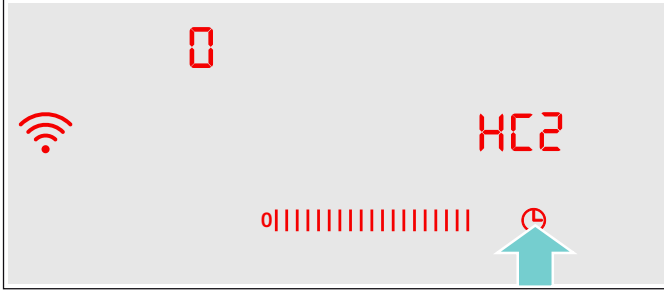
Uygulama ile bağlantı kur


Mobil uç cihazınızda Home Connect uygulaması kurulu ise, uygulama ile ocak arasında bağlantı kurabilirsiniz.

Bilgiler

- Cihaz bir ağa bağlı olmalıdır.
- Uygulama açılmış ve ayarları yapılmış olmalıdır.
- Doğrudan bir davlumbaz bağlantısı varsa, önce ocağı ev ağından ayırınız ve bağlantıyı yeniden başlatınız. → "Ağ bağlantısının kesilmesi", Sayfa 63 → "Ağ bağlantısının kurulması", Sayfa 63

1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2.  ayarı görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde  yazar.








3. Ayar alanında  değerini ayarlayınız.
4. Bağlantı işlemini tamamlamak için uygulamadaki talimatları izleyiniz.

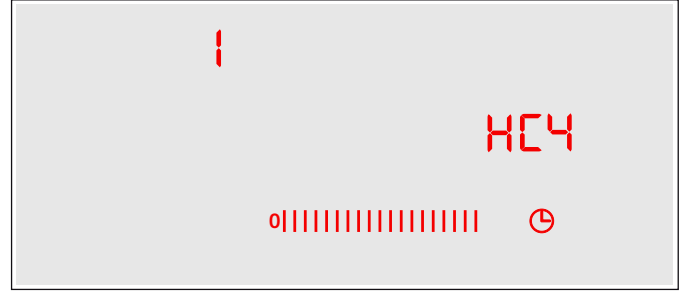
Uygulama üzerinden ayarlar

Home Connect uygulaması ile ocağınızın temel ayarlarına rahatlıkla erişim sağlayabilir ve ocaklara ilişkin ayarları ocak alanına gönderebilirsiniz.

Bilgiler

- Temel ayarları değiştirmek için ocak kapalı olmalıdır.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Cihaz, ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilmiş olarak teslim edilir.
- Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocak alanının çalışma durumları görüntülenir.

1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2.  ayarı görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
3. Aktarımı etkinleştirmek için ayar alanında  değerini, devre dışı bırakmak için ise  değerini seçiniz.



Pişirme ayarlarını onaylama


Pişirme ayarları bir ocağa aktarıldığında, ayara göre ocak göstergesi, zamanlayıcı göstergesi veya değiştirilen fonksiyon yanıp sönmeye başlar. Ayarları onaylamak için istenen ocak gözü göstergesine dokununuz. Ayarları reddetmek için ocakta herhangi başka bir tuşa dokununuz.



Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, ocağınızın yazılımı güncellenir (örneğin optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler). Ön koşullar kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil uç cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusu ile bağlantıda olmanızdır.

Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda, bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir ve yüklemeyi nereden yapabileceğiniz söylenir.

Başarılı bir yükleme sonrasında ilgili kurulumu ocak (temel ayarlar, ayar ) veya Home Connect uygulaması üzerinden başlatabilirsiniz, bunun için yerel ağa bağlı olmanız gerekir.

Kurulum başarıyla tamamlandığında durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Bilgiler

- İndirme işlemleri sırasında ocağınızı kullanmaya devam edebilirsiniz.
- Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellenmenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

Veri güvenliğine dair uyarılar

Cihazınızın internete bağlı bir WLAN ağına ilk defa bağlanmasıyla birlikte cihazınız aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):

- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen WiFi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- WiFi iletişim modülünün güvenlik sertifikası (bağlantının bilişim tekniği açısından güvencesi için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım ve donanım versiyonları.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

İlk kayıt ile Home Connect fonksiyonlarının kullanımı için hazırlık yapılmış olur ve bu kayıt ancak Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğiniz anda gerekli olacaktır.

Bilgi: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabilmesine dikkat ediniz. Veri güvenliğine ilişkin bilgiler Home Connect uygulaması üzerinden çağırabilirsiniz.

Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette www.siemens-home.bsh-group.com altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.



2,4 GHz bant: 100 mW maks.
5 GHz bant: 100 mW maks.

| | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur

Davlumbaz bağlantısı

Bu cihazı uygun bir aspiratör ile bağlayabilir ve bu sayede üst kapağın fonksiyonlarını ocağınız üzerinden kumanda edebilirsiniz.

Cihazları birbirine bağlamak için farklı olanaklara sahipsiniz:

Home Connect

Her iki cihaz da Home Connect ile uyumlu ise Home Connect uygulaması üzerinden bağlantı mümkündür.

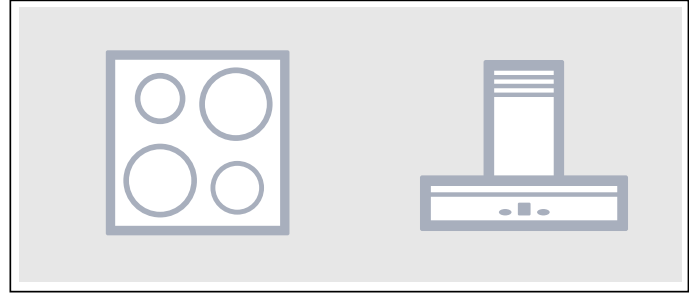
Her iki cihaz da uygulama ve kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere ve Home Connect bölümüne dikkat edilmelidir. → "Home Connect", Sayfa 61



Cihazın doğrudan bağlanması

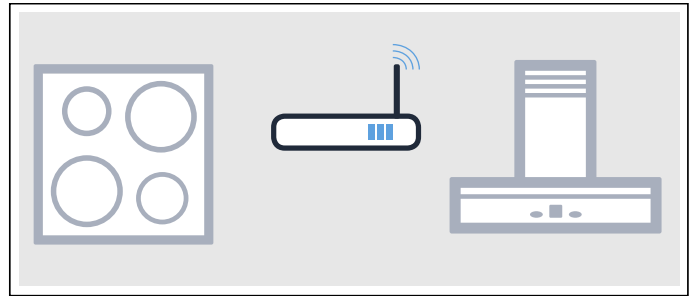
Cihaz doğrudan bir aspiratöre bağlanırsa aspiratör ocak üzerinden kumanda edilebilir. Artık her iki cihaz için de ev ağı veya uygulama üzerinden kumanda mümkün değildir. Her iki cihaz da kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.



Cihazların ev ağı üzerinden bağlanması

Bu iki cihazdan hiçbiri Home Connect uygulamasına bağlı değilse veya sadece biri bağlıysa bu bağlantı türünü kullanınız.

Cihazlar ev ağı üzerinden birbiriyle bağlanmışsa ocak için hem Home Connect uygulaması hem de aspiratör kumandası kullanılabilir.



Bilgiler

- Aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı, ocağa bağlı aspiratör kumandası üzerinden kullandığınızda da bunlara uyulduğundan emin olunuz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 51
- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocağa bağlı aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Ağa bağlanmış şekilde çalışmaya hazır durumdayken cihazınız maksimum 2 W güç gerektirir.

Ayarlama








Ocak ile davlumbaz arasında bağlantı kurulabilmesi için ocağın açık olması gerekir.

Doğrudan bağlantı

Aspiratörün kapalı durumda olduğundan emin olunuz.

Bunun için aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki "Aspiratör bağlantısı" bölümüne bakınız.

Bilgi: Ocak doğrudan aspiratör ile bağlandığında, ağa bağlanması artık mümkün olmaz ve Home Connect uygulamasını artık kullanamazsınız.










1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2.  ayarı görüntülene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak gözü göstergesinde  yanar.
3. Ayar alanında  değerini ayarlayınız. Ocak gözü göstergesinde  yanıp söner.
4. 2 dakika içerisinde aspiratörde bağlantıyı başlatınız. Ocak gözü göstergesinde  değeri görüntüleniyorsa ocak aspiratöre bağlanmıştır. Ayar menüsünden çıkılmasının ardından ocağın kumanda panelinde, ocağa ilişkin aspiratör kumandası ile ilgili semboller görüntülenir.


Ev ağı üzerinden bağlantı

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır.

Yönlendiricinize erişime sahip olmanız gereklidir. Bu özelliklere sahip değilseniz "Doğrudan bağlantı" adımlarını takip ediniz.





Başlangıçta uygulamaya bağlı olduğundan veya ev ağına bağlı olduğundan emin olunuz.

1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2.  ayarı görüntülene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak gözü göstergesinde  (bağlı değil) veya  (ev ağına bağlı) yanar.
3. Ayar alanında  değerini ayarlayınız. Ocak gözü göstergesinde  yanıp söner.
4. Eğer cihaz henüz ev ağına bağlanmamışsa 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız. Ocak ev ağına bağlanmıştır, ocak gözü göstergesinde  değeri görüntülenir. Aspiratör ile bağlantı oluşturma otomatik olarak başlar ve 2 dakika süreyle aktiftir. Cihaz zaten ev ağına bağlı ise sonraki adımla devam ediniz.
5. Aspiratörde bağlantıyı başlatınız. Ocak göstergesinde  değeri görüntülendiğinde, bağlantı işlemi tamamlanmıştır. Ocağın kumanda panelinde, ocağa ilişkin aspiratör kumandası ile ilgili semboller görüntülenir.

Bilgi: Bağlantı ancak, her iki cihaz da ev ağına bağlanmış durumdaysa ve bağlantı işlemindeyse oluşturulabilir. İki cihazdan birinde bağlantı işlemi süresi sona ermişse bağlantıyı yeniden başlatınız (Temek ayarlar,  ayarı).

Bağlantıyı sıfırlama

Ev ağına ve davlumbaz ile ilgili olarak kaydedilmiş bağlantıları istediğiniz zaman sıfırlayabilirsiniz.

1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2.  ayarı görüntülene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
3. Ayar alanında  değerini ayarlayınız.


Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi

Ocağınızın temel ayarlarında davlumbazınızın özelliklerini, ocağın veya tek tek pişirme alanlarının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz. → "Davlumbaz ayarları", Sayfa 67

Kumanda bölümü üzerinden başka ayarlar yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

Açılması

 sembolüne dokununuz.

Fan kademesinin ayarlanması

Fan kademesini seçiniz.



Kademe 1, 2 ve 3 arasından seçim yapabilirsiniz. Yoğun kademelerini seçmek için 4 veya 5 tuşuna ya da **b** tuşuna istediğiniz yoğunluk kademesi ayarlanana dek gereken sıklıkta dokununuz.

Kapat

0 fan kademesini seçiniz.



Otomatik modun ayarlanması

Açılması

Kumanda panelinde  sembolü görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.


Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

Kapat

 sembolü kaybolana veya başka bir fan kademesi ayarlanana kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

 sembolüne dokununuz.

Davlumbaz kumandası ayarları

Ocağa ilişkin davlumbazı istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

| Gösterge | Fonksiyon |
|-------------|--|
| c 16 | Ocak - davlumbaz bağlantısı |
| 0 | Bağlı değil / bağlantıyı ayırma. |
| 1 | Bağlantıyı başlatın. |
| 2 | Ev ağına (WLAN) bağlı. |
| 3 | Davlumbaz ile bağlantı kuruldu. |
| c 18 | Fanın otomatik olarak çalıştırılması |
| 0 | Devre dışı bırakılmış. İhtiyaç olması halinde davlumbaz manuel olarak açılabilir. |
| 1 | Otomatik modda açık.* Pişirme alanı açıldığında, davlumbaz otomatik modda çalışmaya başlar. |
| 2 | Manuel modda açık. Bir pişirme alanı açıldığında davlumbaz sabit bir kademede çalışmaya başlar. |
| c20 | Fanın ardıl çalışması |
| 0 | Ocak ile birlikte fan kapanır. |
| 1 | Otomatik modda açık.* |
| 2 | Standart fan ardıl çalışması ile açık. |
| 3 | Ayarlarda değişiklik yok. |
| c21 | Aydınlatmanın otomatik açılması |
| 0 | Devre dışı bırakılmış. |
| 1 | Açık.* Pişirme alanı açıldığında, aydınlatma açılır. |
| c22 | Aydınlatmanın otomatik kapatılması |
| 0 | Kapalı.* |
| 1 | Açıldı. Pişirme alanı kapatıldığında, aydınlatma kapanır. |

* Temel ayar

Bilgi: c 18, c20, c21 ve c22 ayarları sadece cihaz bir davlumbaza bağlı olduğunda gösterilir.

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 yapmalı?

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

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

Ocak, elektroniğin aşırı ısınmaması için gerekirse otomatik olarak kapatılır. **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 sönmesi | Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var. | Kumanda alanını kurulaştırın 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 kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonunu, 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 Süre (Dak:San) | Pişirmeye devam etme | | |
|--|-------------------|---------------------------------|----------------------|--------------------------|-------|
| | | | 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 |
| Konserve olarak mercimek türüsü | | | | | |
| Örn. Erasco sosisli mercimek türüsü: | | | | | |
| Başlangıç sıcaklığı 20° C | | | | | |

| Test yemekleri | Isıtma /kaynatma | | | Pişirmeye devam etme | |
|--|-------------------|--|-------|--|-------|
| | Kaynatma kademesi | Süre (Dak:San) | Kapak | Pişirmeye devam kademesi | Kapak |
| 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 | 9 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 Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker 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. Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker 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 | | | | | |
| 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 |

| Test yemekleri | Kaynatma kademesi | Isıtma /kaynatma | | Kapak | Pişirmeye devam etme | |
|---|-------------------|---|--|-------|------------------------------------|-------|
| | | Süre (Dak:San) | | | Pişirmeye devam kademesi | Kapak |
| Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için | 9 | Yakl. 8:00 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak 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 | 73 |
|  | Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας | 73 |
|  | Αιτίες των ζημιών | 74 |
| | Επισκόπηση | 74 |
|  | Προστασία περιβάλλοντος | 74 |
| | Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας | 74 |
| | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος | 75 |
|  | Γνωρίστε τη συσκευή | 75 |
| | Το πεδίο χειρισμού | 75 |
| | Οι εστίες μαγειρέματος | 76 |
| | Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας | 76 |
|  | Χειρισμός της συσκευής | 76 |
| | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών | 76 |
| | Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος | 77 |
| | Πίνακας μαγειρέματος | 77 |
|  | Αισθητήρες ψησίματος | 78 |
| | Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος | 78 |
| | Οι βαθμίδες ψησίματος | 78 |
| | Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων τηγανίσματος | 79 |
| | Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος | 79 |
| | Πίνακας τηγανίσματος | 79 |
|  | Λειτουργία PowerBoost | 80 |
| | Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost | 80 |
| | Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost | 80 |
|  | Ασφάλεια παιδιών | 80 |
| | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών | 80 |
| | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών | 80 |
|  | Λειτουργίες χρόνου | 81 |
| | Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα | 81 |
| | Αυτόματος χρονοδιακόπτης | 81 |
| | Ρολόι συναγερμού κουζίνας | 81 |
| | Λειτουργία χρονόμετρου | 82 |
|  | Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας | 82 |
|  | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας | 82 |
| | Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας | 82 |
| | Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας | 82 |
|  | Προστασία σκουπίσματος | 82 |
|  | Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας | 83 |
|  | Βασικές ρυθμίσεις | 83 |
| | Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων | 83 |
|  | Home Connect | 84 |
| | Προετοιμασία | 84 |
| | Ρυθμίσεις Home Connect | 85 |
| | Ενημέρωση λογισμικού | 87 |
| | Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων | 87 |
| | Δήλωση πιστότητας | 88 |
|  | Σύνδεση απορροφητήρα | 88 |
| | Προετοιμασία | 89 |
| | Επαναφορά σύνδεσης | 89 |
| | Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών | 89 |
| | Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα | 90 |
|  | Καθαρισμός | 90 |
| | Υαλοκεραμικό υλικό | 90 |
| | Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος | 90 |
|  | Βλάβες, τι μπορεί να γίνει; | 91 |
| | Μήνυμα "E" στις ενδείξεις | 91 |
|  | Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών | 92 |
| | Αριθμός E και αριθμός FD | 92 |
|  | Φαγητά δοκιμών | 93 |

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 αλουμινοχαρτό 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.



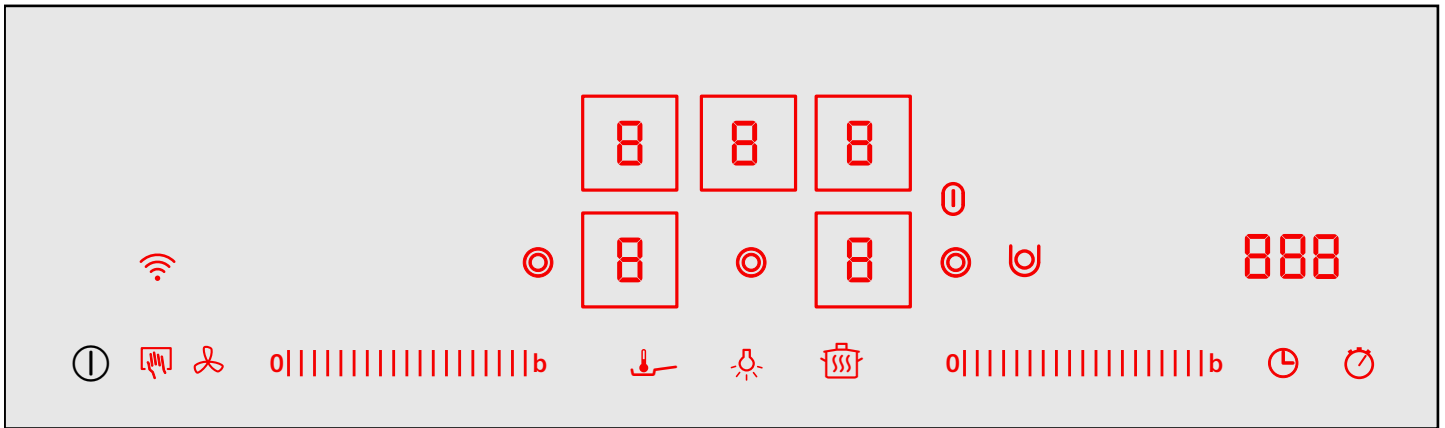
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



| Ένδειξη | |
|---------|--|
| 1-9 | Βαθμίδες μαγειρέματος |
| H/h | Υπόλοιπη θερμότητα |
| b | Λειτουργία Powerboost |
| L | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας |
| 88 | Χρονοδιακόπτης |
| Wi-Fi | Wi-Fi |

| Επιφάνειες χειρισμού | |
|----------------------|--|
| ⓘ | Κεντρικός διακόπτης |
| b | Λειτουργία Powerboost |
| 8 | Επιλογή της εστίας μαγειρέματος |
| 👶 | Ασφάλεια παιδιών Προστασία σκουπίσματος |
| 🌀 | Βαθμίδα ανεμιστήρα του απορροφητήρα |
| ⬇️ | Διάταξη αισθητήρων τηγανίσματος |

*Η μεσαία εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται στη δεξιά περιοχή ρυθμίσεων

| Επιφάνειες χειρισμού | |
|----------------------|--|
| 01111111111111111111 | Περιοχή ρυθμίσεων* |
| ⊕ | Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης |
| ⊖ | Πρόσθετη ενεργοποίηση της μικρής οβάλ εστίας |
| 0 | Πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης οβάλ εστίας |
| 💡 | Φωτισμός του απορροφητήρα |
| 🌀 | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας |
| 🕒 | Χρονοδιακόπτης |
| 🕒 | Λειτουργία χρονομέτρου |

*Η μεσαία εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται στη δεξιά περιοχή ρυθμίσεων

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.

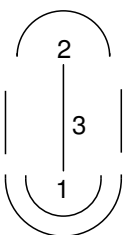
Οι εστίες μαγειρέματος

| Εστία μαγειρέματος | Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση |
|--|--|
| ○ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης | |
| ⊙ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης | Αγγίξτε το σύμβολο ⊙ |
| 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 περισσότερων ζωνών μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.

Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος



- 1 = Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης
- 2 = Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
- 3 = Ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα

Η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης και η εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης μπορούν να λειτουργήσουν χωρίς ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα ανεξάρτητα η μία από την άλλη ή να συνδυαστούν με το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα, όπως περιγράφεται στον πίνακα.

| Συνδυασμός | Πρόσθετη ενεργοποίηση | Κατάλληλη για |
|---|---|---|
| Μικρή οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1+3 | Με το σύμβολο ⊕ ενεργοποιήστε πρόσθετα το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα. Το σύμβολο ⊕ ανάβει ζωηρά. | Μικρή ψηλή φόρμα Μικρό Terrapuyaki. |
| Μεγάλη οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1+3+2 | Αγγίξτε το σύμβολο ⊕ Το σύμβολο ⊕ ανάβει ζωηρά. | Μεγάλη ψηλή φόρμα Μεγάλο Terrapuyaki Μεγάλη πλάκα του γκριλ |

Η μικρή οβάλ εστία (1+3) και η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης (2) μπορεί να λειτουργήσουν επίσης ανεξάρτητα η μία από την άλλη με διαφορετικές βαθμίδες μαγειρέματος. Έτσι δημιουργούνται π.χ. στη μεγάλη ψηλή φόρμα, στο Terrapuyaki ή στην πλάκα του γκριλ διαφορετικές περιοχές θερμοκρασίας: Με τη μικρή οβάλ εστία μπορείτε να σοτάρετε μετά ένα φαγητό και με την εστία μαγειρέματος μίας ζώνης να διατηρήσετε ταυτόχρονα ένα φαγητό ζεστό.

Υπόδειξη: Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη μπορείτε να το προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

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

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

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο **⓪**, 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

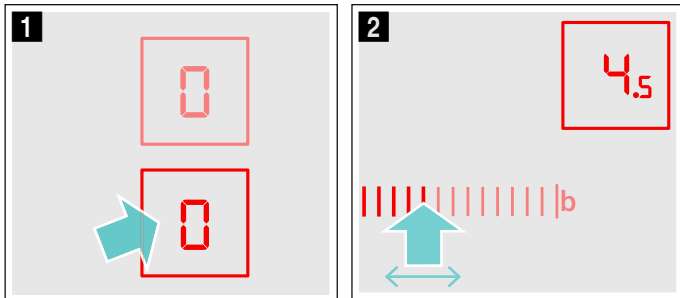
Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα.

Αυτή εμφανίζεται στην ένδειξη ως **4.5**.

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε την ένδειξη **⓪** των βαθμίδων μαγειρέματος, για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ζωηρά το σύμβολο **⓪**.
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 74

| | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά |
|---|------------------------------------|--|
| Λιώσιμο | | |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα | 1-1.5 | - |
| Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα | 1-2 | - |
| Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας | | |
| 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 βράσιμο | | |
| 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. σάλτσα 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 |
| 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 |


* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Γυρίστε πολλές φορές

| | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε 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 |
| Χάμπουρκερ, 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 μανιταριών | 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 (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**) | | |
| Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου | 8-9 | - |
| Κροκέτες, κατεψυγμένες | 7-8 | - |
| Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου | 6-7 | - |
| Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας | 5-6 | - |
| Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας, τεμπούρα | 5-6 | - |
| Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας | 4-5 | - |
| * Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι | | |
| ** 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 πιτσιλισματα, 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 |

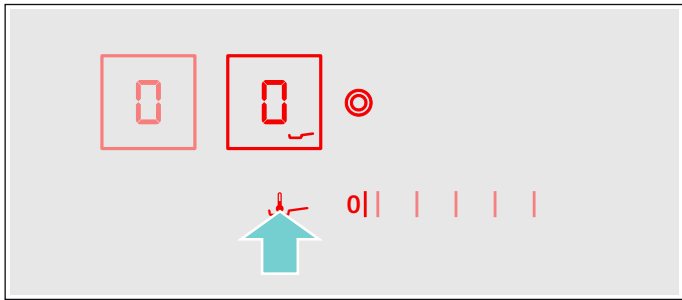
| Βαθμίδα ψησίματος | Θερμοκρασία | Κατάλληλη για |
|-------------------|--------------|---|
| 4 | μέτρια υψηλή | π.χ. ψήσιμο μισοψημένων ή καλοψημένων μπριζολών, κατεψυγμένα προϊόντα πανέ, λεπτά φαγητά όπως σνίτσελ, γύρος και λαχανικά |
| 5 | υψηλή | π.χ. ψήσιμο μπριζολών μέσα ωμές (rare), τηγανίτες από τριμμένες πατάτες και τηγανητές πατάτες σε φέτες |

Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων τηγανίσματος

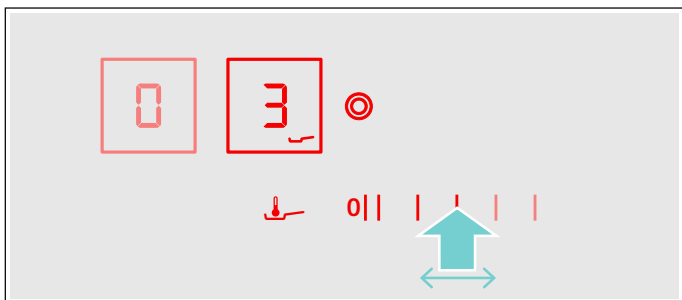
Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα τηγανίσματος από τον πίνακα. Τοποθετήστε το τηγάνι πάνω στην εστία μαγειρέματος.



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 |
| 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, γαριδες | 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 τοστ με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη / γαλλικό τοστ | 3 | 4-8 λεπτά (ανά μερίδα) |
| Πατάτες | | |
| Τηγανίτες πατάτες από βραστάς | 5 | 6-12 λεπτά |
| Τηγανίτες πατάτες από ωμές πατάτες | 3 | 15-25 λεπτά |
| Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες | 5 | 2,5-3,5 λεπτά (ανά μερίδα) |
| Πατάτες τηγανητές Ελβετίας | 2 | 40-45 λεπτά |
| * Γυρίστε πολλές φορές | | |
| ** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι | | |

| | Βαθμίδα τηγανίσματος | Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα |
|--|----------------------|--|
| 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 |
| Τηγανητές πατάτες | 4/5 | 4-6 λεπτά |
| Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά | 4 | 8-15 λεπτά |
| Ανοιξιδάκια 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 σάλτσων, 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 ζεσάνετε 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 73



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 83

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.

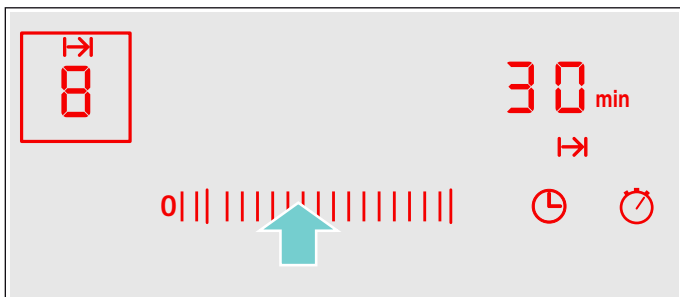
Ρύθμιση της διάρκειας

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 **00min**.



2. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή προρρυθμισμό. Η δυνατή προρρυθμισμό 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 προρρυθμισμό 1 μέχρι 5 για περισσότερο χρόνο, τρέχει η χρονική διάρκεια προς τα κάτω αυτόματα στο ένα λεπτό.

Εάν ακουμπήσετε στην περιοχή ρυθμίσεων την προρρυθμισμό 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 83

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   και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας  .



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.

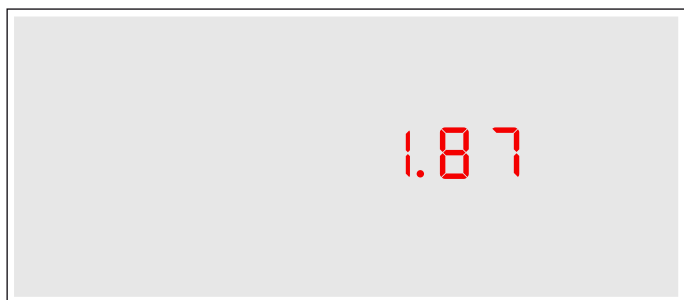
Υπόδειξη: Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

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 83

Βασικές ρυθμίσεις

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

| Ένδειξη | Λειτουργία |
|------------|--|
| c 1 | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών |
| 0 | Απενεργοποιημένος.* |
| 1 | Ενεργοποιημένη. |
| 2 | Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη. |
| c 2 | Ηχητικό σήμα |
| 0 | Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε). |
| 1 | Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού. |
| 2 | Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης. |
| 3 | Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.* |
| c 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. |

* Βασική ρύθμιση

| Ένδειξη | Λειτουργία |
|------------|---|
| 4 | Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V. |
| c 5 | Αυτόματος χρονοδιακόπτης |
| 00 | Απενεργοποιημένος.* |
| 0 1-99 | Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος. |
| c 6 | Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη |
| 1 | 10 δευτερόλεπτα.* |
| 2 | 30 δευτερόλεπτα |
| 3 | 1 λεπτό. |
| c 7 | Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων |
| 0 | Απενεργοποιημένη. |
| 1 | Ενεργοποιημένη. |
| 2 | Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.* |
| c 0 | Επαναφορά στη βασική ρύθμιση |
| 0 | Απενεργοποιημένος.* |
| 1 | Ενεργοποιημένη. |

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

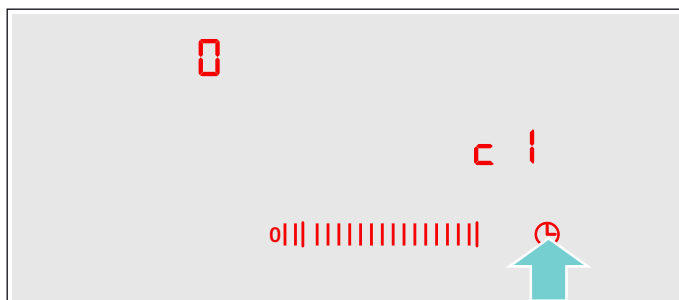
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

Στην αρχή εμφανίζεται το ευρετήριο υπηρεσιών εξηγητήρησης πελατών. Στην περιοχή ρύθμισης μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις ενδείξεις:

| | Ένδειξη |
|---|---------|
| Ευρετήριο υπηρεσιών εξηγητήρησης πελατών KI | 0 1 |
| Ημερομηνία κατασκευής | Fd |
| Έτος κατασκευής | 15. |
| Μήνας κατασκευής | 0.5 |

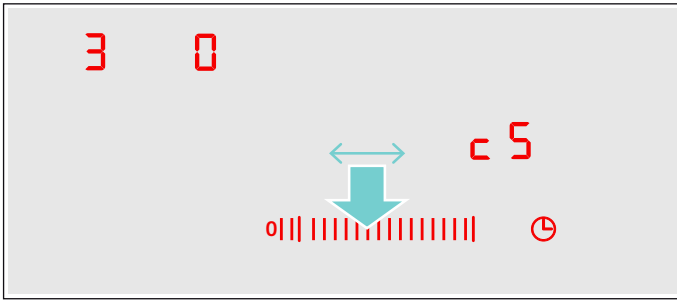
3. Αγγίξτε ξανά το σύμβολο ☹




Εμφανίζεται το **c 1** και στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει 0.

4. Αγγίξτε το σύμβολο ☹ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.

5. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



6. 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.

Home Connect

Αυτή η συσκευή έχει δυνατότητα Wi-Fi, οι ρυθμίσεις μπορούν να στέλνονται μέσω μιας κινητής τερματικής συσκευής στη συσκευή.

Όταν η συσκευή δε συνδέεται με το οικιακό δίκτυο, λειτουργεί η συσκευή, όπως μία βάση εστιών χωρίς σύνδεση σε δίκτυο. Ο χειρισμός της βάσης εστιών μπορεί να γίνεται πάντοτε μπορεί μέσω του πεδίου χειρισμού.

Η διαθεσιμότητα της λειτουργίας Home Connect εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών Home Connect στη χώρα σας. Οι υπηρεσίες Home Connect δεν είναι διαθέσιμες σε όλες τις χώρες. Περισσότερες πληροφορίες για αυτό το θέμα θα βρείτε στη διεύθυνση www.home-connect.com.

Υποδείξεις

- Οι βάσεις εστιών δεν προορίζονται για μια χρήση χωρίς επιτήρηση - η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect. Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 73
- Με την εφαρμογή (App) Home Connect μπορείτε να στείλετε ρυθμίσεις στη συσκευή σας και πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη συσκευή. Ένας χειρισμός της συσκευής από το δρόμο δεν είναι δυνατός.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.

Προετοιμασία

Για τη δυνατότητα πραγματοποίησης των ρυθμίσεων μέσω Home Connect, η εφαρμογή Home Connect πρέπει να είναι εγκαταστημένη και ρυθμισμένη στην κινητή τερματική σας συσκευή.

Λάβετε για αυτό υπόψη τα παραδιδόμενα έγγραφα του Home Connect.



Ακολουθήστε τα προκαθορισμένα από την εφαρμογή βήματα, για την πραγματοποίηση των ρυθμίσεων.

Για τη ρύθμιση η εφαρμογή πρέπει να είναι ανοιχτή.


Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο




Χρειάζεστε ένα δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.

Χρειάζεστε πρόσβαση στο δρομολογητή σας. Εάν αυτό δε συμβαίνει, ακολουθήστε τα βήματα "Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο".

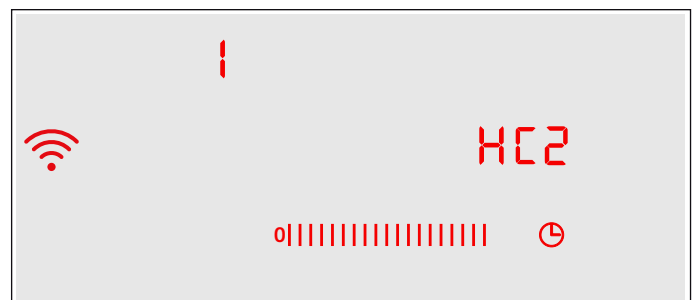
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**.




Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .


4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει  το σύμβολο .
5. Μέσα σε 2 λεπτά πατήστε το πλήκτρο WPS στο δρομολογητή. Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει πλέον, αλλά είναι αναμμένο.



Υπόδειξη: Όταν δεν μπορεί να αποκατασταθεί καμία σύνδεση, εμφανίζεται η τιμή **2** "Χειροκίνητη σύνδεση". Συνδέστε τη συσκευή χειροκίνητα στο οικιακό δίκτυο ή ξεκινήστε εκ νέου την αυτόματη σύνδεση. Η συσκευή προσπαθεί αυτόματα, να συνδεθεί με την εφαρμογή (App), εμφανίζεται η ρύθμιση **HC 2**. Στην περιοχή ρυθμίσεων αναβοσβήνει η τιμή **1**.





6. Ξεκινήστε την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή και ακολουθήστε τις υποδείξεις για την αυτόματη σύνδεση στο δίκτυο. Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή .

Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.

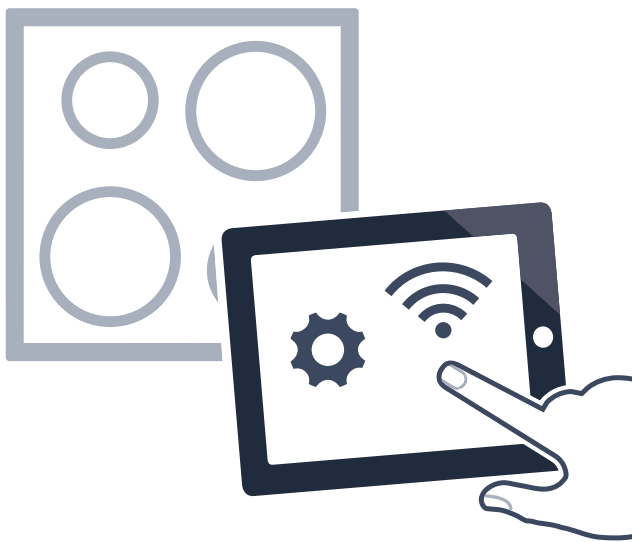
3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .




4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **2**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει  το σύμβολο .

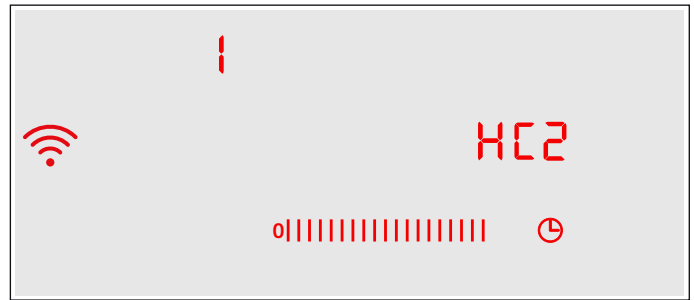


5. Συνδέστε την κινητή τερματική συσκευή στο δίκτυο της βάσης εστιών με το SSID "HomeConnect" με τον κωδικό "HomeConnect".



Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει πλέον, αλλά είναι αναμμένο.

Η συσκευή προσπαθεί αυτόματα, να συνδεθεί με την εφαρμογή (App), εμφανίζεται η ρύθμιση **HC 2**. Στην περιοχή ρυθμίσεων αναβοσβήνει η τιμή **1**.



6. Ξεκινήστε την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή και ακολουθήστε τις υποδείξεις για τη χειροκίνητη σύνδεση στο δίκτυο. Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή **0**.

Ρυθμίσεις Home Connect

Μπορείτε οποτεδήποτε να προσαρμόσετε τη λειτουργία Home Connect στις ανάγκες σας.

Πλοηγηθείτε στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας στις ρυθμίσεις Home Connect, για να προβάλετε πληροφορίες δικτύου και πληροφορίες συσκευής.

| Ένδειξη | Λειτουργία |
|-------------|---|
| HC 1 | Σύνδεση στο οικιακό δίκτυο (WLAN) |
| 0 | Μη συνδεδεμένη / Διακοπή της σύνδεσης δικτύου. |
| 1 | Αυτόματη σύνδεση. |
| 2 | Χειροκίνητη σύνδεση. |
| 3 | Συνδεδεμένη. |
| HC 2 | Σύνδεση με την εφαρμογή (App) |
| 0 | Μη συνδεδεμένη. |
| 1 | Αποκατάσταση της σύνδεσης. |
| HC 3 | Σύνδεση με WLAN |
| 0 | Μονάδα ραδιοσημάτων απενεργοποιημένη. |
| 1 | Μονάδα ραδιοσημάτων ενεργοποιημένη. |
| HC 4 | Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App) |
| 0 | Απενεργοποιημένη. |
| 1 | Ενεργοποιημένη.* |
| HC 5 | Ενημέρωση λογισμικού |
| 1 | Ενημέρωση διαθέσιμη και έτοιμη για εγκατάσταση. |
| 2 | Ξεκίνημα της εγκατάστασης. |
| HC 6 | Τηλεπρόσβαση μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών |
| 0 | Δεν επιτρέπεται. |
| 1 | Επιτρέπεται. |
| HC 7 | Ισχύς του σήματος WLAN |
| 0 | Δεν είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο (WLAN). |
| 1 | Ισχύς σήματος 1 (κακή) |
| 2 | Ισχύς σήματος 2 (μεσαία) |

* Βασική ρύθμιση

| Ένδειξη | Λειτουργία |
|------------------|--|
| 3 | Ισχύς σήματος 3 (καλή) |
| HC 8 | Σύνδεση με τον εξυπηρετητή Home Connect |
| 0 | Μη συνδεδεμένη. |
| ! | Συνδεδεμένη. |
| * Βασική ρύθμιση | |

Υποδείξεις

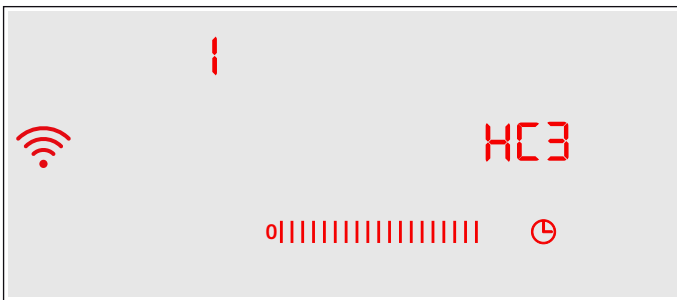
- Η ρύθμιση **HC 2** εμφανίζεται μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
- Η ρύθμιση **HC 3** εμφανίζεται μόνο, όταν η συσκευή έχει συνδεθεί ήδη μια φορά με ένα δίκτυο.
- Η ρύθμιση **HC 5** εμφανίζεται μόνο, όταν μια ενημέρωση είναι διαθέσιμη.
- Η ρύθμιση **HC 6** εμφανίζεται μόνο, όταν η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών προσπαθεί, να συνδεθεί με τη συσκευή. Μετά την παραχώρηση της πρόσβασης μπορείτε να την τερματίσετε οποτεδήποτε.
- Οι ρυθμίσεις **HC 7** και **HC 8** εμφανίζονται μόνο, όταν υπάρχει μια σύνδεση με το WLAN.

Απενεργοποίηση WLAN

Εάν το WLAN είναι ενεργοποιημένο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργικότητα Home Connect.

Υπόδειξη: Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας η συσκευή σας χρειάζεται το πολύ 2 W.

1. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 3**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο !.



3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή 0. Το WLAN είναι απενεργοποιημένο και στο πεδίο χειρισμού σβήνει το σύμβολο 📶.

Αποσύνδεση από το δίκτυο

Μπορείτε οποτεδήποτε να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών σας από το δίκτυο.

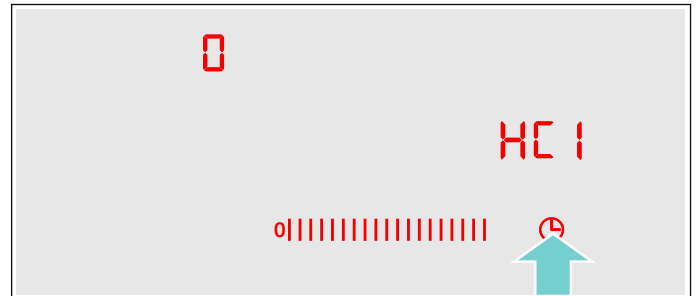
Υπόδειξη: Εάν η βάση εστιών σας είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο, δεν είναι δυνατός κανένας χειρισμός μέσω Home Connect.

1. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο 3.
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή 0.

Η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το οικιακό δίκτυο και στο πεδίο χειρισμού σβήνει το σύμβολο 📶.

Σύνδεση δικτύου

1. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο 0.



3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή ! "Αυτόματη σύνδεση" ή την τιμή 2 "Χειροκίνητη σύνδεση".
4. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην ενότητα "Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο" ή "Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο".

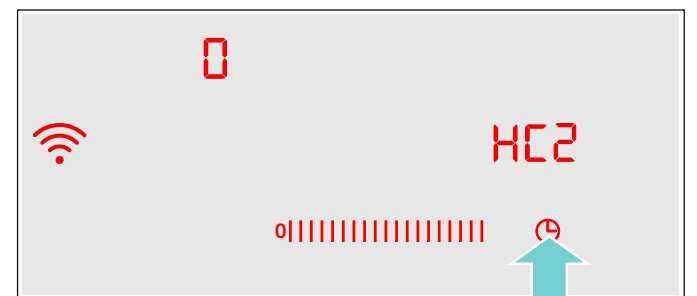
Σύνδεση με την εφαρμογή (App)

Εάν στην κινητή τερματική σας συσκευή είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή (App) Home Connect, μπορείτε να τη συνδέσετε με τη βάση εστιών σας.

Υποδείξεις

- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο.
- Η εφαρμογή (App) πρέπει να είναι ανοιχτή και εγκατεστημένη.
- Όταν υπάρχει μια απευθείας σύνδεση σε έναν απορροφητήρα, αποσυνδέστε πρώτα τη βάση εστιών από το οικιακό δίκτυο και ξεκινήστε τη σύνδεση εκ νέου. → "Αποσύνδεση από το δίκτυο" στη σελίδα 86 → "Σύνδεση δικτύου" στη σελίδα 86

1. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ☰ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC 2**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο 0.





3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή !.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής, για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

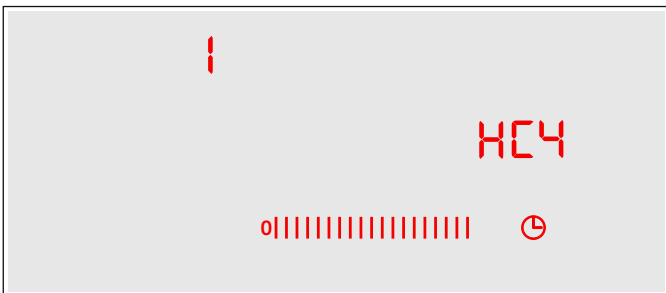
Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App)

Με την εφαρμογή (App) Home Connect μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση άνετα στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας και να στείλετε ρυθμίσεις για τις εστίες μαγειρέματος στη βάση εστιών.

Υποδείξεις

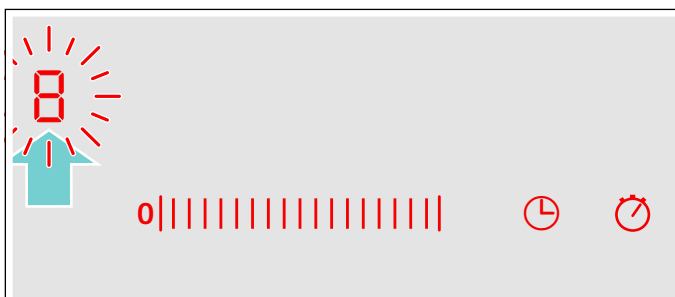
- Για την αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων πρέπει η βάση εστιών να είναι απενεργοποιημένη.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.
- Στην κατάσταση παράδοσης η μεταφορά των ρυθμίσεων είναι ενεργοποιημένη.
- Εάν η μεταφορά των ρυθμίσεων είναι απενεργοποιημένη, οι καταστάσεις λειτουργίας της βάσης εστιών εμφανίζονται αποκλειστικά στην εφαρμογή (App) Home Connect.

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τρεις φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **HC4**.
3. Για να ενεργοποιήσετε τη μεταφορά, επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την τιμή **!**, για να απενεργοποιήσετε τη μεταφορά, επιλέξτε την τιμή **0**.



Επιβεβαίωση των ρυθμίσεων μαγειρέματος

Μόλις μεταδοθούν οι ρυθμίσεις μαγειρέματος σε μια εστία μαγειρέματος, ανάλογα με τη ρύθμιση αρχίζει να αναβοσβήνει η ένδειξη των εστιών μαγειρέματος, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη ή η αλλαγμένη λειτουργία. Για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις, αγγίξτε την επιθυμητή ένδειξη των εστιών μαγειρέματος. Για να απορρίψετε τις ρυθμίσεις, αγγίξτε ένα οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο της βάσης εστιών.



Ενημέρωση λογισμικού

Με τη λειτουργία ενημέρωσης λογισμικού ενημερώνεται το λογισμικό της βάσης εστιών σας (π.χ. βελτιστοποίηση, διόρθωση σφαλμάτων, σχετικές με την ασφάλεια ενημερώσεις). Προϋπόθεση είναι, να έχετε καταχωρηθεί ως χρήστης του Home Connect, να έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή σας και να έχετε συνδεθεί με τον εξυπηρετητή Home Connect.

Μόλις μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη, θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, που μπορείτε επίσης να κατεβάσετε την ενημέρωση.

Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της βάσης εστιών (βασικές ρυθμίσεις, ρύθμιση **HC5**) ή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε το τοπικό δίκτυο.

Μετά την επιτυχή εγκατάσταση θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

Υποδείξεις

- Κατά τη διάρκεια του κατεβάσματος (Download) μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση της βάσης εστιών σας.
- Ανάλογα με τις προσωπικές ρυθμίσεις στην εφαρμογή (App) μπορεί να κατέβει μια ενημέρωση λογισμικού επίσης αυτόματα.
- Στην περίπτωση μιας ενημέρωσης που έχει σχέση με την ασφάλεια συνιστάται η εκτέλεση της εγκατάστασης όσο το δυνατό γρηγορότερα.

Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων

Με τη σύνδεση για πρώτη φορά της συσκευής σας με ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (Internet) δίκτυο WLAN μεταδίδει η συσκευή σας τις ακόλουθες κατηγορίες δεδομένων στον εξυπηρετητή Home Connect (πρώτη εγγραφή):

- Μονοσήμαντη αναγνώριση συσκευής (αποτελούμενη από κωδικούς συσκευής καθώς και τη διεύθυνση MAC της ενσωματωμένης μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi).
- Πιστοποιητικό ασφαλείας της μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi (για την ασφάλεια της σύνδεσης μέσω της τεχνολογίας των πληροφοριών).
- Η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και υλισμικού της οικιακής συσκευής σας.
- Κατάσταση μιας ενδεχομένως προηγούμενης επαναφοράς στις ρυθμίσεις του εργοστασίου.

Αυτή η πρώτη εγγραφή προετοιμάζει τη χρήση των λειτουργιών Home Connect και είναι απαραίτητη από τη χρονική στιγμή, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Home Connect για πρώτη φορά.

Υπόδειξη: Προσέξτε, ότι οι λειτουργίες Home Connect μπορεί να χρησιμοποιηθούν μόνο σε συνδυασμό με την εφαρμογή (App) Home Connect. Πληροφορίες για την προστασία των προσωπικών δεδομένων μπορείτε να καλέσετε στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Δήλωση πιστότητας

Με το παρόν η εταιρεία BSH Hausgeräte GmbH δηλώνει, ότι η συσκευή με λειτουργικότητα Home Connect ταυτίζεται με τις βασικές απαιτήσεις και τις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/EE.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.siemens-home.bsh-group.com στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα πρόσθετα έγγραφα.



Ζώνη 2,4 GHz: μέγ. 100 mW.

Ζώνη 5 GHz: μέγ. 100 mW.

| | | | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| | ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| | HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| | SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR | |

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση μόνο

Σύνδεση απορροφητήρα

Αυτή τη συσκευή μπορείτε να την συνδέσετε με έναν κατάλληλο απορροφητήρα και έτσι να ελέγχετε τις λειτουργίες του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών σας.

Έχετε διάφορες δυνατότητες, για τη σύνδεση των συσκευών μεταξύ τους:

Home Connect

Όταν οι δύο συσκευές είναι ικανές για Home-Connect, είναι δυνατή μια σύνδεση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

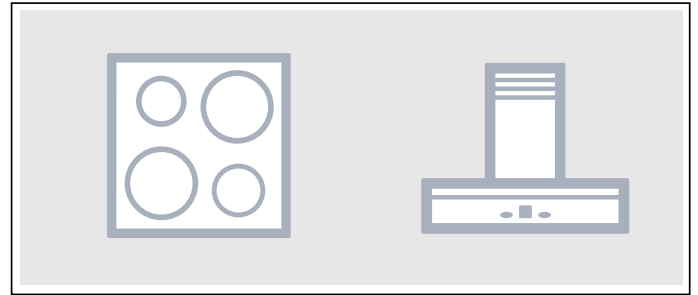
Και οι δύο συσκευές μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή (App) και μέσω του πεδίου χειρισμού.

Λάβετε για αυτό υπόψη τα παραδιδόμενα έγγραφα του Home Connect και το κεφάλαιο Home Connect. → "Home Connect" στη σελίδα 84



Απευθείας σύνδεση των συσκευών

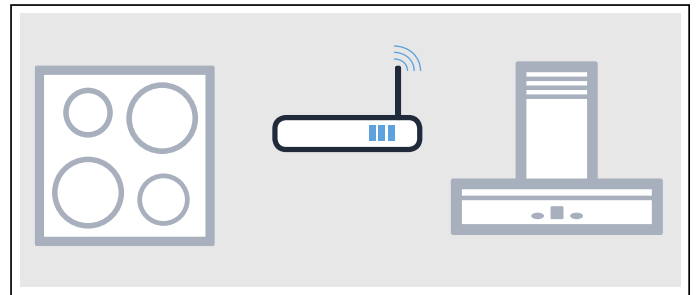
Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας με έναν απορροφητήρα, μπορεί να ελεγχθεί ο απορροφητήρας μέσω της βάσης εστιών. Μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο ή με την εφαρμογή (App) και για τις δύο συσκευές δεν είναι πλέον δυνατή. Οι δύο συσκευές μπορούν να ελεγχθούν μέσω του πεδίου χειρισμού.



Σύνδεση των συσκευών μέσω του οικιακού δικτύου

Χρησιμοποιήστε αυτό τον τρόπο σύνδεσης, όταν καμία ή μόνο μία από τις δύο συσκευές είναι συνδεδεμένη με την εφαρμογή (App) Home Connect.

Σε περίπτωση που οι συσκευές συνδεθούν μεταξύ τους μέσω του οικιακού δικτύου, τότε για τη βάση εστιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο η μονάδα ελέγχου απορροφητήρα όσο και το Home Connect.



Υποδείξεις

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας των οδηγιών χρήσης του απορροφητήρα σας και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της βασισμένης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 73
- Ο χειρισμός στον απορροφητήρα έχει σε κάθε περίπτωση προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της βασισμένης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν είναι δυνατός.
- Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας η συσκευή σας χρειάζεται το πολύ 2 W.

Προετοιμασία




Για τη δημιουργία της σύνδεσης μεταξύ βάσης εστιών και απορροφητήρα, πρέπει η βάση εστιών να είναι ενεργοποιημένη.

Απευθείας σύνδεση

Βεβαιωθείτε, ότι ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος.

Προσέξτε γι' αυτό το κεφάλαιο "Σύνδεση βάσης εστιών" τις οδηγίες χρήσης του απορροφητήρα σας.

Υπόδειξη: Όταν συνδέσετε τη βάση εστιών σας απευθείας με τον απορροφητήρα, η σύνδεση στο οικιακό δίκτυο δεν είναι πλέον δυνατή και δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλέον το Home Connect.

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **c 15**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το .
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο **1**.
4. Μέσα σε 2 λεπτά ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα.




Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα, όταν στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος εμφανίζεται η τιμή **3**. Μετά την εγκατάλειψη του μενού ρύθμισης στο πεδίο χειρισμού της βάσης εστιών εμφανίζονται τα σύμβολα για τη βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

Σύνδεση μέσω του οικιακού δικτύου

Χρειάζεστε ένα δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.

Χρειάζεστε πρόσβαση στο δρομολογητή σας. Εάν αυτό δε συμβαίνει, ακολουθήστε τα βήματα "Απευθείας σύνδεση".




Βεβαιωθείτε στην αρχή, ότι ο απορροφητήρας είναι συνδεδεμένος με την εφαρμογή (App) ή βρίσκεται στο οικιακό δίκτυο.

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **c 15**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει  (μη συνδεδεμένος) ή **2** (συνδεδεμένος με το οικιακό δίκτυο).
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **1**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο **1**.
4. Εάν η συσκευή δεν ήταν ακόμη συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, πατήστε μέσα σε 2 λεπτά το πλήκτρο WPS στο δρομολογητή. Η βάση εστιών συνδέεται με το οικιακό δίκτυο, στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος εμφανίζεται η τιμή **2**. Η αποκατάσταση της σύνδεσης με τον απορροφητήρα ξεκινά αυτόματα και είναι για 2 λεπτά ενεργοποιημένη. Εάν η συσκευή είναι ήδη συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, συνεχίστε με το επόμενο βήμα.
5. Ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα. Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή **3**. Στο πεδίο χειρισμού της βάσης εστιών εμφανίζονται τα σύμβολα για τη βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

Υπόδειξη: Η σύνδεση μπορεί να αποκατασταθεί μόνο τότε, όταν και οι δύο συσκευές είναι συνδεδεμένες με το οικιακό δίκτυο και βρίσκονται στη διαδικασία σύνδεσης. Εάν ο χρόνος για τη διαδικασία σύνδεσης σε μια από τις δύο συσκευές έχει ήδη λήξει, ξεκινήστε ξανά τη σύνδεση (βασικές ρυθμίσεις, ρύθμιση **c 15**).

Επαναφορά σύνδεσης

Μπορείτε να επαναφέρετε οποτεδήποτε τις αποθηκευμένες συνδέσεις για το οικιακό δίκτυο και για τον απορροφητήρα.

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η ρύθμιση **c 15**.
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή .


Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. → "Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα" στη σελίδα 90

Μέσω του πεδίου χειρισμού μπορείτε να πραγματοποιήσετε περαιτέρω ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του ανεμιστήρα

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο .

Ρύθμιση της βαθμίδας ανεμιστήρα

Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα.



Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των βαθμίδων 1, 2 και 3. Για να επιλέξετε τις εντατικές βαθμίδες, αγγίξτε τα πλήκτρα 4 ή 5, ή αγγίξτε το πλήκτρο **b** τόσες φορές, μέχρι να ρυθμιστεί η επιθυμητή εντατική βαθμίδα.

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.



Ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  τόσο, μέχρι να εμφανιστεί στο πεδίο χειρισμού το σύμβολο .


Σε περίπτωση δημιουργίας αναθυμιάσεων ξεκινά ο ανεμιστήρας αυτόματα.

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  τόσο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο  ή ρυθμίστε μια άλλη βαθμίδα ανεμιστήρα.

Ρύθμιση του φωτισμού του απορροφητήρα

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το φως του απορροφητήρα μέσω του πεδίου χειρισμού της βάσης εστιών.

Αγγίξτε το σύμβολο .

Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα

Μπορείτε να προσαρμόσετε τη βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα οποτεδήποτε στις ανάγκες σας.

| Ένδειξη | Λειτουργία |
|-------------|--|
| c 15 | Σύνδεση βάσης εστιών - απορροφητήρα |
| 0 | Μη συνδεδεμένη / Διακοπή της σύνδεσης. |
| 1 | Ξεκινήστε τη σύνδεση. |
| 2 | Συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο (WLAN). |
| 3 | Συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα. |
| c 18 | Αυτόματη εκκίνηση του απορροφητήρα |
| 0 | Απενεργοποιημένη. Ο απορροφητήρας, σε περίπτωση που χρειάζεται, πρέπει να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα. |
| 1 | Ενεργοποιημένος με αυτόματη λειτουργία.* Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία. |
| 2 | Ενεργοποιημένος με χειροκίνητη λειτουργία. Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος με μια σταθερή βαθμίδα. |
| c 20 | Συνέχιση λειτουργίας του ανεμιστήρα |
| 0 | Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται μαζί με τη βάση εστιών. |
| 1 | Ενεργοποιημένος με αυτόματη λειτουργία.* |
| 2 | Ενεργοποιημένος με στάνταρ συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα. |
| 3 | Καμία αλλαγή των ρυθμίσεων. |
| c 21 | Αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού |
| 0 | Απενεργοποιημένη. |
| 1 | Ενεργοποιημένη.* Ο φωτισμός ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών. |
| c 22 | Αυτόματη απενεργοποίηση του φωτισμού |
| 0 | Απενεργοποιημένη.* |
| 1 | Ενεργοποιημένη. Ο φωτισμός απενεργοποιείται κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. |

* Βασική ρύθμιση

Υπόδειξη: Οι ρυθμίσεις **c 18**, **c 20**, **c 21** και **c 22** εμφανίζονται μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με έναν απορροφητήρα.

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 εστίες 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 εστίες 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 εστίες 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 κατασάρολα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί. | Απομακρύνετε την κατασάρολα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα. |
| F5 και ηχητικό σήμα | Μια καυτή κατασάρολα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος. | Απομακρύνετε την κατασάρολα. 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 εστίες 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 |
| 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 ανακατεύοντάς το συνεχώς | |
| | | | | ³ Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντάς την συνεχώς | |

| Φαγητά δοκιμών | Θέρμανση /Αρχικό μαγειρέμα | | | Συνέχιση μαγειρέματος | |
|---|------------------------------|--|--------|--|--------|
| | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα) | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Καπάκι |
| 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 |
| Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm | 9 | περίπου 8:00 Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά | Όχι | 2 | Όχι |

| Φαγητά δοκιμών | Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα | | | Συνέχιση μαγειρέματος | |
|--|------------------------------|---|--------|---------------------------------------|--------|
| | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα) | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Καπάκι |
| 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

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
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001154376 (990901)