



SIEMENS

Placa de cocci3n

Placa de cozinhar

Piřirme b3l3m3

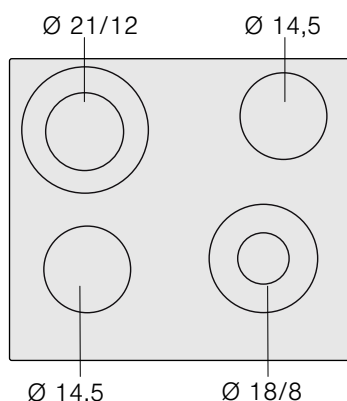
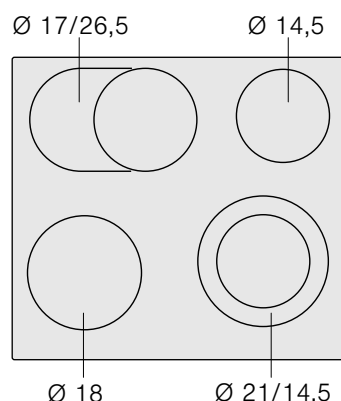
B3se efit3n

ET6..FG17., ET6..FN17.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

es	Instrucciones de uso	2
pt	Instru33es de servi3o	17
tr	Kullanma kılavuzu	31
el	Odhgίες chr3seis	45

Register
your
product
online

ET6..FG17.**ET6..FN17.**

Índice

	Uso correcto del aparato	3
	Indicaciones de seguridad importantes	3
	Causas de los daños	4
	Vista general	4
	Protección del medio ambiente	4
	Consejos para ahorrar energía	4
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
	Presentación del aparato	5
	El panel de mando.	5
	Las zonas de cocción	5
	Indicador del calor residual	6
	Manejo del aparato	6
	Encender y apagar la placa de cocción.	6
	Programar la zona de cocción.	6
	Tabla de cocción	6
	Sistema electrónico de inicio rápido de cocción	
	8	
	Programar el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	8
	Tabla de cocción para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	8
	Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	8
	Seguro para niños	9
	Activar y desactivar el seguro para niños	9
	Seguro para niños automático	9
	Funciones de programación del tiempo	9
	La zona de cocción se apaga automáticamente	9
	Reloj temporizador automático.	9
	Reloj temporizador de cocina.	10
	Desconexión automática de seguridad	10
	Bloqueo del control para limpieza	10
	Visualizar el consumo de energía	11
	Ajustes básicos	11
	Modificar los ajustes básicos	12
	Limpieza	12
	Vitrocerámica	12
	Marco de la placa de cocción	12
	¿Qué hacer en caso de avería?	13
	Mensaje E en los indicadores.	13
	Servicio de Asistencia Técnica	14
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD).	14
	Comidas normalizadas	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.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:

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

Daños	Causa	Medida
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
	Desgaste por roce (p. ej., aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lento adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

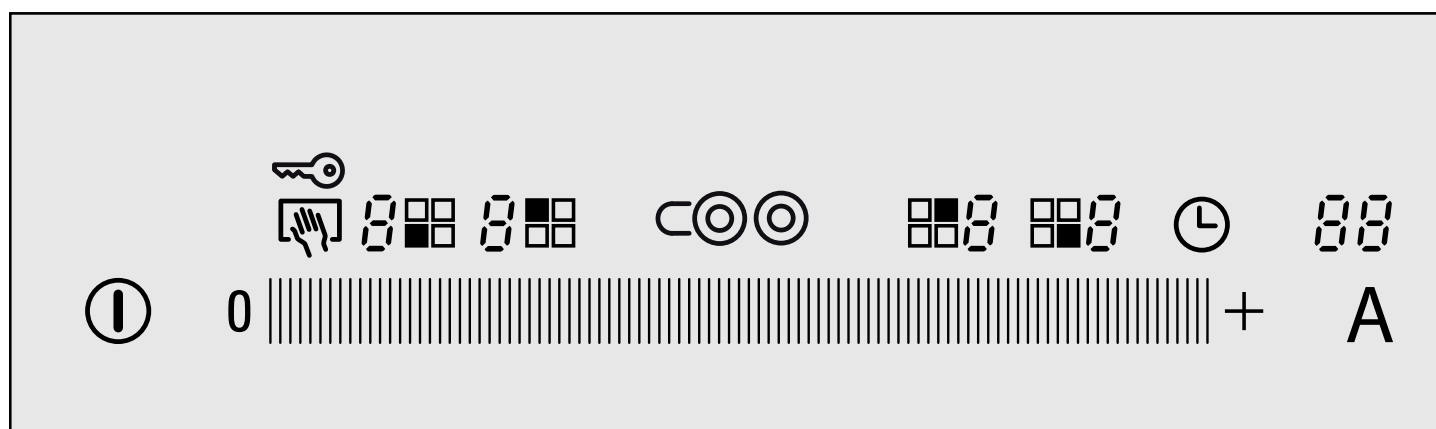


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

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

El panel de mando



Indicadores	
I-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
A	Sistema electrónico de inicio rápido de cocción
88	Reloj temporizador

Superficies de mando	
I	Interruptor principal
llave	Seguro para niños
mano	Función protección para limpieza
cuadrados	Seleccionar la zona de cocción
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de programación
☺ o ☹	Activación de las zonas
reloj	Reloj temporizador
A	Sistema electrónico de inicio rápido de cocción

Notas

- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activación y desactivación
○ Zona de cocción simple	
☺ Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ☺ o ☹
☹ Zona de asado	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ☹
Activación de la zona de cocción: se enciende el indicador correspondiente	
Encendido de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último valor ajustado.	

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

Indicador del calor residual

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

Cuando el indicador muestra una **H** significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo ①. Suena una señal. Se iluminan la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores **H**. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desconectadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

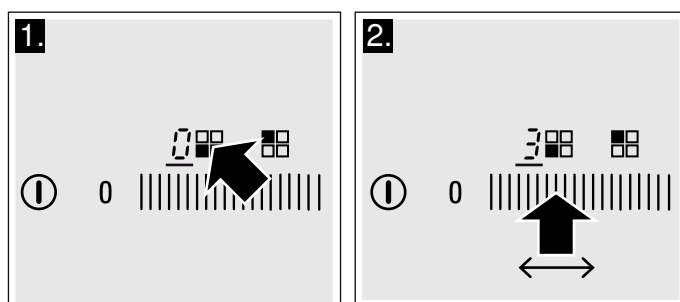
Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene un nivel intermedio. Está marcada con un punto.

Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo **□□** para seleccionar la zona de cocción.
En el indicador del nivel de potencia se enciende **H**; debajo del indicador del nivel de potencia se enciende **_**.
2. Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.



Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

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

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 los niveles de potencia dependen del tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

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

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

	Nivel de coc- ción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de choco- late	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.-3.	10-20 min.
Gulasch congelado	2.-3.	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.-5.*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa ber- nesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	1.-2.	35-45 min.
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min.
Pastas	6-7*	6-10 min.
Guisos, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras congeladas	3.-4.	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.-3.	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 empa- nada***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4.-5.	30-40 min.
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Nivel de coc- ción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Pechuga de ave (2 cm de gro- sor)***	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.
Verduras y setas frescas		
Verduras y carne en tiras al estilo asiático		
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de acei- te**)		
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, 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		

Sistema electrónico de inicio rápido de cocción

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

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

Programar el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

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

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

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

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

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

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

La cantidad más pequeña indicada se refiere a la zona de cocción más pequeña, mientras que la cantidad mayor se refiere a la zona de cocción más grande. Los valores indicados deben entenderse como valores orientativos.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

Plato compatible con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Tiempo de cocción total en minutos
Calentar			
Caldo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Sopas espesas	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Leche**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Calentar y mantener caliente			
Guiso (p. ej., lentejas)	400-800 g	A 1-2	-
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 min.
Gulasch congelado	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	20-30 min.
* Cocción lenta sin tapa			
** Sin tapa			

Plato compatible con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Tiempo de cocción total en minutos
Cocer a fuego lento			
Pescado	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Cocción			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Patatas hervidas sin pelar con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Patatas cocidas con sal con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Verduras con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	15-20 min.
Verduras congeladas con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 4.5-5.5	15-20 min.
Estofar			
Rollitos de carne	4 unidades	A 4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	A 4-5	80-100 min.
Asar**			
Escalope al natural o empanado	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Chuleta, al natural o empanada	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	1-2 unidades	A 7-8	8-12 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Crepes		A 6-7	freír a fuego lento
* Cocción lenta sin tapa			
** Sin tapa			

Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

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

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

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar desconectada.

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

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

Seguro para niños automático

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

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 11*

Funciones de programación del tiempo

Hay 2 funciones de tiempo distintas:

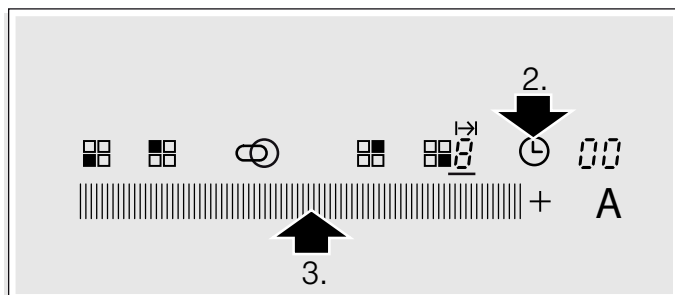
- Apagar automáticamente una zona de cocción
- Reloj avisador de cocina

La zona de cocción se apaga automáticamente

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

Ajustar la duración del ciclo de cocción

1. Ajustar el nivel de potencia
2. Pulsar el símbolo . Se enciende el indicador  de la zona de cocción deseada. En el indicador del reloj temporizador se enciende .
3. Pulsar el ajuste previo deseado en la zona de programación. El ajuste previo posible es de izquierda a derecha 1, 2, 3..... hasta 10 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 de la zona de cocción 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 10, 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 se muestra  durante 10 segundos. El indicador  se ilumina. Pulsar el símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . El indicador  se ilumina intensamente. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a  desde la zona de programación.

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

Reloj temporizador automático

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

Encontrará información relativa al reloj temporizador automático en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 11*

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

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . El indicador deseado  se ilumina intensamente. 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.

Encender el reloj temporizador

El reloj temporizador de cocina se puede encender de 2 formas diferentes:

- Cuando hay una zona de cocción seleccionada, pulsar el símbolo  2 veces en los 10 segundos siguientes.
- Cuando no hay ninguna zona de cocción seleccionada, pulsar el símbolo .

Se ilumina el indicador .

Programar el reloj temporizador de cocina

Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se enciende . El indicador  para el reloj temporizador de cocina se enciende intensamente. Después de 10 segundos el indicador se apaga.

Mostrar tiempo

Seleccionar el reloj avisador con el símbolo . El tiempo se muestra durante 10 segundos.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj avisador de cocina con el símbolo  y volver a programarlo.



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).



Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar 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 de aviso. Se enciende el señalizador luminoso situado sobre el símbolo . 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.

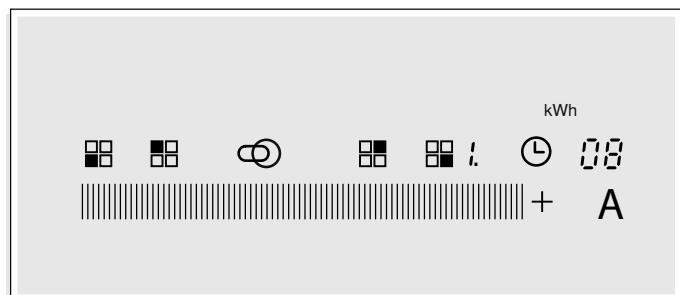
Nota: En la función de protección para limpieza no está incluido el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.

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., 1.08 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 11*

Ajustes básicos

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

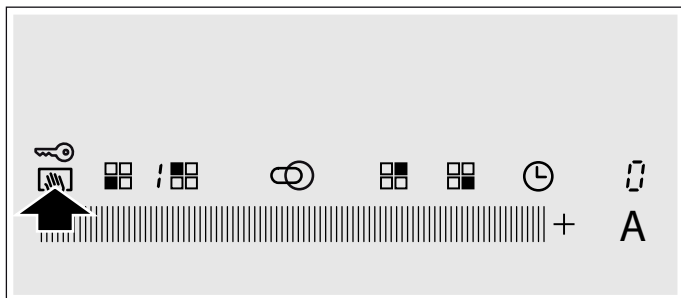
Indica- dor	Función
c 1	Seguro automático para niños
0	Desactivado.*
1	Activado.
2	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
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	Desactivado.*
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 9	Tiempo de selección de la zona de cocción
0	Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla.*
*Ajuste básico	

Indica- dor	Función
!	Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.
☐	Restablecimiento del ajuste básico
☐	Desactivado.*
!	Activado.
*Ajuste básico	

Modificar los ajustes básicos

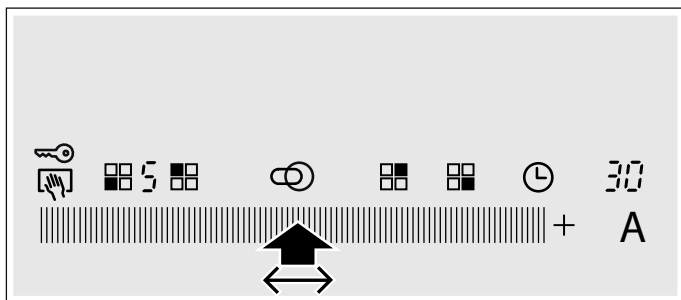
La placa de cocción debe estar apagada.

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



En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna  y , y a la derecha se enciende .

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



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

Apagar

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

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 apaga 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					
Guiso de lentejas según DIN 44550					
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
Guiso de lentejas en lata					
p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco:					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si

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

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

Índice

	Utilização adequada	18
	Instruções de segurança importantes	18
	Causas de danos	19
	Panorâmica geral.	19
	Protecção do meio ambiente	19
	Dicas para poupar energia	19
	Eliminação ecológica.	19
	Conhecer o aparelho	20
	O painel de comandos.	20
	As zonas de cozinhar.	20
	Indicação de calor residual	20
	Utilizar o aparelho	21
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	21
	Regular uma zona de cozinhar	21
	Tabela com tempos e potências de cozedura.	21
	Sistema electrónico de início forte de cozedura.	
	22	
	Regular o sistema electrónico de início forte de cozedura	22
	Tabela com tempo de cozedura para o sistema	
	electrónico de início forte de cozedura	23
	Conselhos para o sistema electrónico de início forte de	
	cozedura	23
	Fecho de segurança para crianças	23
	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	23
	Segurança automática para crianças.	23
	Funções de tempo	24
	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar ..	24
	Temporizador automático	24
	Alarme de cozinha.	24
	Corte automático de segurança	25
	Protecção contra anulação accidental.	25
	Indicação do consumo de energia	25
	Regulações base	25
	Alterar as regulações base	26
	Limpeza	26
	Vitrocerâmica	26
	Friso da placa	27
	Defeito: O que fazer?	27
	Mensagem E nas indicações.	27

	Serviços Técnicos	28
	Número E e número FD	28
	Refeições de teste	28

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.

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

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

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

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

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



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.



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.



Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações 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.

Danos	Causa	Medida
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.



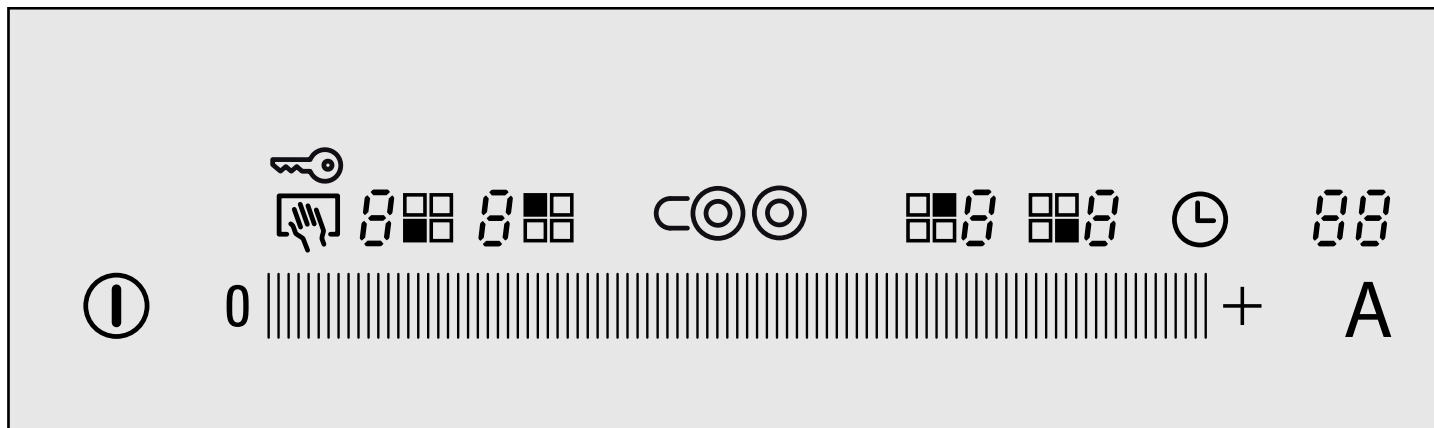
Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido 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
A	Sistema eletrónico de início forte de cozedura
88	Temporizador

Zonas de comandos	
①	Interruptor principal
	Fecho de segurança para crianças
	Proteção contra anulação acidental
	Seleção da zona de cozinhar
0	Zona de regulação
⦿ ou ⦿	Ativação das zonas de cozinhar
⌚	Temporizador
A	Sistema eletrónico de início forte de cozedura

Conselhos

- Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de um circuito
⦿	Zona de cozinhar de duplo circuito
⦿	Zona para assar

Ativar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se
Ligar a zona de cozinhar: o tamanho regulado pela última vez é selecionado automaticamente.

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

Indicação de calor residual

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

Se surgir um **H** na indicação, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou derreter uma cobertura. Se a zona de cozinhar continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. O indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações  acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até o indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações se apagarem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- Depois de desligar a placa de cozinhar, as regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mínima

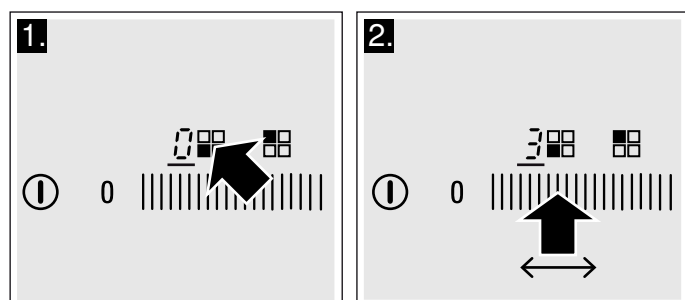
Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

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



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 com o símbolo .
Regule para 0 na área 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 seleccioná-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.

Preparar os alimentos, que são salteados a lume muito alto ou que libertam muito líquido ao saltear, de preferência em várias porções pequenas.

Pode encontrar dicas sobre como cozinhar com economia de energia no capítulo Proteção do meio ambiente. → *Página 19*

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	20-30 min.
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata, almôndegas	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1-2	3-6 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Molhos batidos, p. ex., molho ber-naise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estu-far		
Arroz (com o dobro da quanti-dade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.-2.	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20 min.
Cozinhar 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.-3.	50-60 min.
Assar com pouco óleo**		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10 min.
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4.-5.	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espes-sura)***	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., douradi-nhos	6-7	8-12 min.
Lagostins e camarões	7-8	4-10 min.
Legumes, cogumelos frescos		
Legumes, carne em tiras à moda asiática		
Refeições de tabuleiro ultracon-geladas	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	contínuo
Omeleta	3.-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
* Cozedura contínua sem tam-pa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de con-tinuação de co-zedura em minutos
Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes	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 cer-veja	4-5	-
* Cozedura contínua sem tam-pa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

Sistema electrónico de início forte de cozedura

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

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

Regular o sistema electrónico de início forte de cozedura

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

1. Regule a fase de continuação de cozedura desejada da zona de cozinhar.
 2. Toque no símbolo A.
- O sistema electrónico de início forte de cozedura está ativado. Na indicação piscam alternadamente um **A** e a potência de continuação de cozedura.

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

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

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

As quantidades mais pequenas indicadas referem-se às zonas de cozinhar mais pequenas, as quantidades maiores às zonas de cozinhar maiores. Os valores indicados são valores de referência.

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

Prato com o sistema eletrónico de início forte de cozedura	Quantidade	Posição de aquecimento	Tempo total de cozedura em minutos
Aquecer			
Caldo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 min.
Sopas grossas	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 min.
Leite**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Aquecer e manter quente			
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	400-800 g	A 1-2	-
Descongelar e aquecer			
Espinafres ultracongelados	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	20-30 min.
Cozer em lume brando			
Peixe	300-600 g	A 4-5*	20-25 min.
Cozer			
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	125-250 g	A 2-3	20-25 min.
Batatas cozidas, com pele, em 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Batatas cozidas, em 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Legumes, em 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	A 2.5-3.5	15-20 min.
Legumes ultracongelados, em 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	A 4.5-5.5	15-20 min.
Estufar			
Rolinhos de carne	4 unidades	A 4-5	50-60 min.
Carne estufada	1kg	A 4-5	80-100 min.
Assar**			
Escalopes, simples ou panados	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
* Cozedura contínua sem tampa			
** Sem tampa			

Prato com o sistema eletrónico de início forte de cozedura	Quantidade	Posição de aquecimento	Tempo total de cozedura em minutos
Bife (3 cm de espessura)	1-2 unidades	A 7-8	8-12 min.
Peixe e filete de peixe panado	1-2 unidades	A 6-7	8-12 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Crepes		A 6-7	fritura contínua
* Cozedura contínua sem tampa			
** Sem tampa			

Conselhos para o sistema eletrónico de início forte de cozedura

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

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

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças 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: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O indicador luminoso por cima do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

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

Segurança automática para crianças

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

Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base. → *Página 25*

Funções de tempo

Há 2 funções de tempo diferentes.

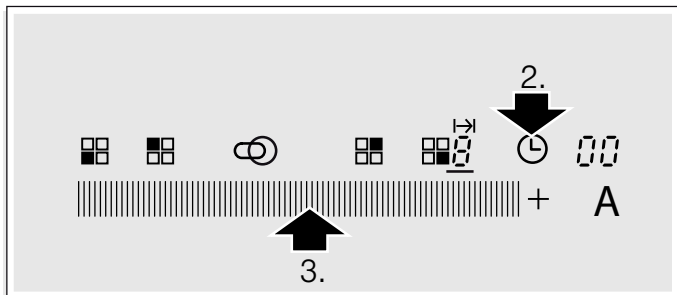
- Uma zona de cozinhar deve desligar-se automaticamente
- Alarme de cozinha

Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

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

Regular o tempo de duração

1. Regular a potência de cozedura
2. Toque no símbolo . A indicação  da zona de cozinhar pretendida acende-se. No visor do temporizador acende-se .
3. Toque na pré-regulação desejada na zona de regulação. Da esquerda para a direita, a pré-regulação possível é 1, 2, 3..... a 10 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 da zona selecionada.

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 10, que se encontra na zona de regulação, o tempo de duração avança automaticamente para 99 minutos.

Após terminar o tempo

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

Corrigir ou anular o tempo de duração

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . A indicação  acende-se com luz brilhante. Na área de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

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

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 25*

Conselho: Pode alterar o tempo de duração para uma zona de cozinhar ou desligar o temporizador automático para a zona de cozinhar: Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . A indicação desejada  acende-se com luz brilhante. Na área de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

Alarme de cozinha

Com o alarme de cozinha, pode regular um tempo até 99 minutos. O alarme é independente de todas as outras regulações.

Ligar o alarme de cozinha

Pode ligar o alarme de cozinha de 2 maneiras diferentes:

- Com zona de cozinhar selecionada, toque no símbolo  2 vezes no espaço de 10 segundos.
- Sem zona de cozinhar selecionada, toque no símbolo .

A indicação  acende-se.

Ajustar o alarme de cozinha

Regule o tempo pretendido na zona de regulação.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouvirá um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . A indicação  para o alarme de cozinha acende-se com luz brilhante. Após 10 segundos a indicação desliga-se.

Indicar o tempo

Selecione o alarme de cozinha com o símbolo . O tempo é indicado durante 10 segundos.

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

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 **FB** e a indicação de calor residual **H/h**.

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

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

Proteção contra anulação acidental

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

Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de proteção contra anulação acidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal. A lâmpada indicadora por cima do símbolo acende-se. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

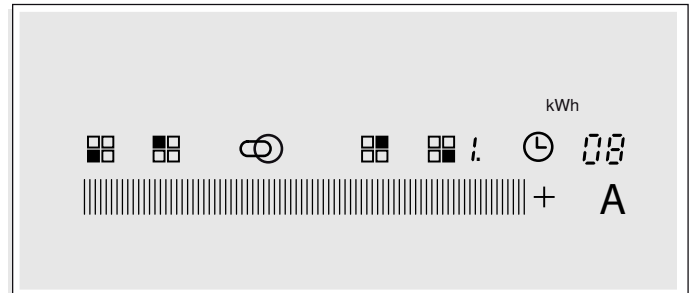
Conselho: O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação acidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

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, 1,08 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 25*

Regulações base

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

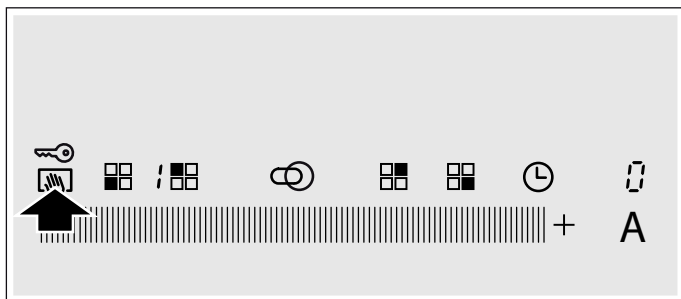
Indica-ção	Função
	Fecho de segurança para crianças automático
	Desligado.*
	Ligado.
	Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.
	Sinal sonoro
	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre).
	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
	Apenas sinal de confirmação ativado.
	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
	Indicação do consumo de energia (Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade)
	Indicação de consumo desligada.*
	Indicação de consumo com tensão de 230 V.
	Indicação de consumo com tensão de 400 V.
	Indicação de consumo com tensão de 220 V.
*Regulação base	

Indica- ção	Função
4	Indicação de consumo com tensão de 240 V.
c5	Temporizador automático
00	Desligado.*
0 1:59	Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
c6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos
3	1 minuto.
c7	Ativação dos elementos de aquecimento
0	Desligado.
1	Ligado.
2	Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c9	Tempo de seleção da zona de cozinhar
0	Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada, sem ter de selecioná-la de novo.*
1	Pode regular a última zona de cozinhar selecionada durante 10 segundos após a seleção. Decorrido esse tempo, terá de selecionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação.
c0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.
*Regulação base	

Alterar as regulações base

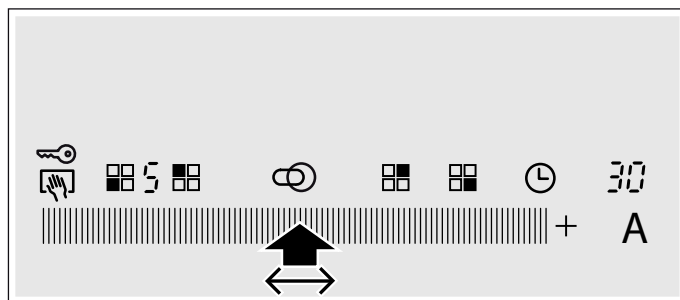
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



No visor de esquerda, piscam alternadamente **c** e **1**, no visor da direita, acende-se **0**.

3. Toque várias vezes no símbolo , até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
4. Regule o valor desejado na zona de regulação.



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

Desligar

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

Limpeza

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

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Friso da placa

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

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

? Defeito: O que fazer?

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

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

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

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

Mensagem E nas indicações

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

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

Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

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

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

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

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

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

Refeições de teste

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

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

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

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

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial		Tampa	Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)		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 Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos	não	2	sim
				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 Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos	não	2	sim
				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 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

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	32
	Önemli güvenlik uyarıları	32
	Hasar nedenleri	33
	Genel bakış	33
	Çevre koruma	33
	Enerji tasarrufu için öneriler	33
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	33
	Cihazı tanıyınız	34
	Kumanda paneli	34
	Ocaklar	34
	Kalan ısı göstergesi	34
	Cihazın kullanılması	35
	Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması	35
	Ocağın ayarlanması	35
	Pişirme tablosu	35
	Kaynatma elektroniği	36
	Kaynatma elektroniğinin ayarlanması	36
	Kaynatma elektroniği için pişirme tabelası	36
	Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler	37
	Çocuk emniyeti	37
	Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	37
	Otomatik çocuk emniyeti	37
	Zaman fonksiyonları	37
	Bir ocağın otomatik olarak kapanması için	37
	Otomatik zamanlayıcı	38
	Mutfak saati	38
	Otomatik kapama sistemi	38
	Temizlik koruması	38
	Enerji tüketim göstergesi	39
	Temel ayarlar	39
	Temel ayarların değiştirilmesi	40
	Temizleme	40
	Cam seramik	40
	Pişirme bölümü çerçevesi	40
	Arıza halinde ne yapmalı?	41
	Göstergelerde E-mesaj	41

	Yetkili servisin çağırılması	41
	E numarası ve FD numarası	41
	Test yemekleri	42

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.

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

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.

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.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Piştirme 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 piştirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Alüminyum folyo veya plastik kaplar, sıcak ocakların üzerinde erir. Koruyucu ocak folyosu bu piştirme bölümü için uygun değildir.

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	Sebebi	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı 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 kazıyıcı 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 piştirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalara 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 piştirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir pişirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir pişirmeye devam kademesi ile enerjiyi boşa harcarsınız.
- Ocakta kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

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.



Cihazın kullanılması

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

Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

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

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

Bilgiler

- Tüm ocaklar 20 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında, pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Ayarlar, cihaz kapatıldıktan sonraki ilk 4 saniye hafızada kalır. Bu süre içinde tekrar açarsanız, ocak bir önceki ayarlarla çalışmaya başlar.

Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

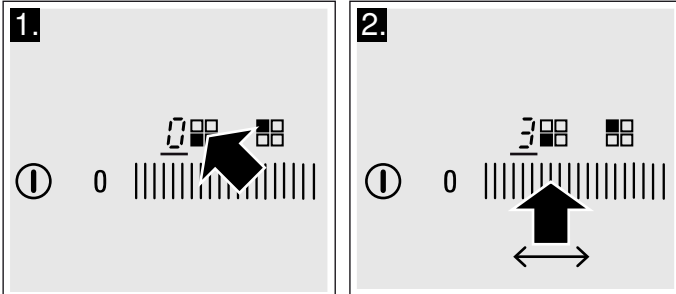
Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

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

Pişirme kademesinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

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



Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Ocağın kapatılması

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

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 33

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1-2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.-2.	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	2.-3.	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	2.-3.	20-30 dak.
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Hamur patates köftesi	4.-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, so-telme		
Pirinç (iki katı su ile)	2-3	15-30 dak.
Sütlaç	1.-2.	35-45 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeği, çorbalar	3.-4.	15-60 dak.

* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

	Piştirmeye devam kademesi	Dakika olarak piştirmeye devam etme süresi
Sebze	2-3.	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3-4.	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piştirme	4-5	-
Buğulama		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100 dak.
Gulaş	2-3.	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.	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	7-8.	15-20 dak.
Tava yemekleri, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3-4.	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200 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	-
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 piştirmeye devam ediniz		
** Kapaksız		
*** Sık sık çeviriniz		

Kaynatma elektroniği

Kaynatma elektroniği ocağın en yüksek ısıtma gücüyle yemeği ısıtacak ve daha sonra seçmiş olduğunuz piştirmeye devam kademesine düşecektir.

Ocağın ne kadar süreyle ısıtacağı, ayarlanan piştirmeye devam kademesine göre değişir.

Kaynatma elektroniğinin ayarlanması

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

1. Ocağın istediğiniz piştirmeye devam kademesini ayarlayınız.

2. Sembale A dokununuz.

Kaynatma elektroniği devreye girmiştir. Göstergede **A** ve piştirmeye devam kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

Kaynamadan sonra göstergede sadece piştirmeye devam kademesi yanar.

Kaynatma elektroniği için piştirme tabelası

Kaynatma elektroniği için hangi yemeklerin uygun olduğunu aşağıdaki tablodan öğrenebilirsiniz.

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

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

Kaynatma elektroniği ile piştirilen yemekler	Miktar	Piştirme kademesi	Dakika olarak tüm piştirme süresi
Isıtmak			
Et suyu	500 ml - 1 litre	A 7-8	4-7 dak.
Unlu çorbalar	500 ml - 1 litre	A 2-3	3-6 dak.
Süt**	200-400ml	A 1-2	4-7 dak.
Isıtmak ve sıcak tutmak			
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	400-800g	A 1-2	-
Buz çözme ve ısıtma			
Dondurulmuş ıspanak	300-600g	A 2.5-3.5	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	500g-1kg	A 2.5-3.5	20-30 dak.
Haşlama			
Balık	300-600g	A 4-5*	20-25 dak.
Piştirme			
Pirinç (iki katı su ile)	125-250g	A 2-3	20-25 dak.
* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz			
** Kapaksız			

Kaynatma elektroniği ile pişirilen yemekler	Miktar	Piştirme kademesi	Dakika olarak tüm piştirme süresi
Kabuğu ile haşlanmış patates, 1-3 fincan su ile	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, 1-3 fincan su ile	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 dak.
Sebze, 1-3 fincan su ile	500g-1kg	A 2.5-3.5	15-20 dak.
Sebze, dondurulmuş, 1-3 fincan su ile	500g-1kg	A 4.5-5.5	15-20 dak.
Buğulama			
Sarma	4 parça	A 4-5	50-60 dak.
Buğulanıp kızartılan et	1kg	A 4-5	80-100 dak.
Kızartmak**			
Şnitzel, sade veya panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Pirzola, sade veya panelenmiş	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Biftek (3cm kalınlıkta)	1-2 adet	A 7-8	8-12 dak.
Balık ve panelenmiş balık filetosu	1-2 adet	A 6-7	8-12 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları	200-300g	A 6-7	8-12 dak.
Krep		A 6-7	pişene kadar bekleyiniz
* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz			
** Kapaksız			

Kaynatma elektroniği ile ilgili öneriler

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

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

Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Piştirme bölümü kapalı olmalıdır.

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

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

Otomatik çocuk emniyeti

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

Açılması ve kapatılması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 39

Zaman fonksiyonları

2 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

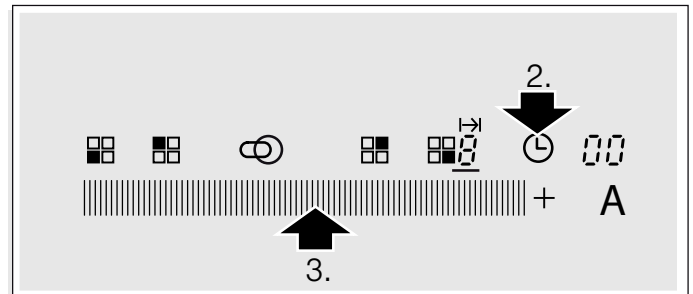
- Bir ocak otomatik olarak kapanmalıdır
- Mutfak saati

Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

Sürenin ayarlanması

1. Piştirme kademesinin ayarlanması
2.  sembolüne dokununuz. İstediğiniz ocağın I→I göstergesi yanar. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.
3. Ayar alanında istenilen ön ayara dokununuz. Mümkün olan ön ayarlar soldan sağa 1, 2, 3..... 10 dakikaya kadardır. Sonraki 10 saniye içerisinde istenilen süreye ulaşıncaya kadar ayar alanına dokununuz.



Süre başlar. Birden fazla ocak için tek bir süre ayarladıysanız daima seçilen ocağın süresi görüntülenir.

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 10'a kadar uzun süreli dokununuz, süre otomatik olarak 99 dakika ileri sayacaktır.

Süre dolduğunda

Süre bitiminden sonra ocak kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede 10 saniye boyunca  yanar. Gösterge  parlak yanar.  sembolüne dokununuz. Göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz ve  sembolüne dokununuz.  göstergesi parlak şekilde yanar. Ayarlama bölgesinde süreyi değiştiriniz veya  değerine ayarlayınız.

Bilgi: 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

Otomatik zamanlayıcı

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

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 39

Bilgi: Bir ocak için süreyi değiştirebilir veya ocak için otomatik zamanlayıcıyı kapatabilirsiniz: Ocağı seçiniz ve  sembolüne dokununuz. İstenen gösterge  parlak şekilde yanar. Ayarlama bölgesinde süreyi değiştiriniz veya  değerine ayarlayınız.

Mutfak saati

Mutfak saati ile süreyi 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Bu tüm diğer ayarlardan farklıdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

Mutfak saatini 2 farklı şekilde devreye sokabilirsiniz:

- Ocağın seçilmiş olması durumunda 10 saniye içerisinde  sembolüne 2 kez dokununuz.
- Ocağın seçilmemiş olması durumunda  sembolüne dokununuz.

 göstergesi yanar.

Mutfak saatinin ayarlanması

Ayar alanında istenen zamanı ayarlayınız.

Süre dolduğunda

Sürenin dolmasından sonra bir sinyal sesi duyarsınız. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar. Mutfak alarmı için  göstergesi parlak şekilde yanar. 10 saniye sonra gösterge kapanır.

Sürenin görüntülenmesi

 sembolü ile mutfak saatini seçiniz. Süre, 10 saniye boyunca gösterilir.

Zamanın düzeltilmesi

 sembolü ile mutfak saatini seçiniz ve yeniden ayarlayınız.

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 **FB** 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.

Temizlik koruması

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

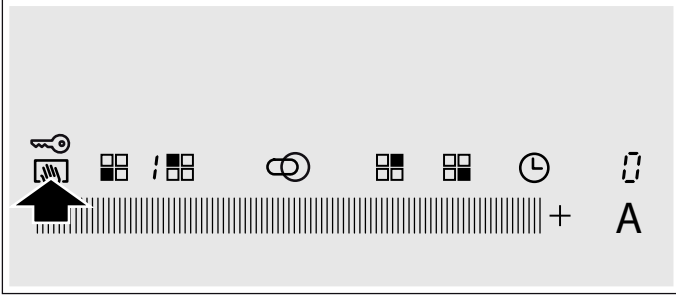
Bunu önlemek için ocağınızda bir silme koruma fonksiyonu vardır.  sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur.  sembolünün üzerindeki gösterge lambası yanar. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü silebilirsiniz.

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

Temel ayarların değiştirilmesi

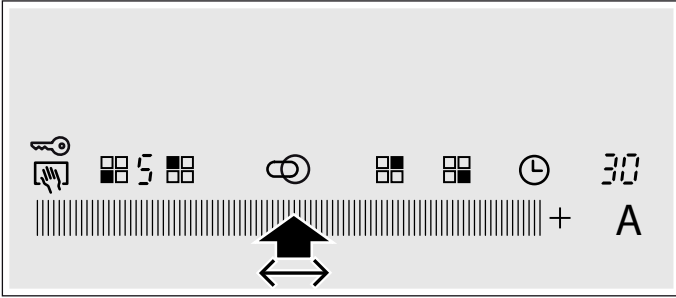
Ocak kapalı olmalıdır.

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



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

3. Sol ekranda istenen gösterge görünene kadar  sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istediğiniz değeri ayarlayınız..



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

Kapatılması

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

Temizleme

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

Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

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

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

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

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

Pişirme bölümü çerçevesi

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

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

? Arıza halinde ne 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 sönməsi	Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulaınız 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 altında.	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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- **Sözleşmeden dönme**
- **Satış bedelinden indirim isteme,**
- **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
- **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

**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)	Kapak	Piştirmeye devam etme	Piştirmeye 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						
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

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam etme kademesi	Kapak
Beşamel sosun hazırlanması					
Kap: Derin tava					
Süt sıcaklığı: 7° C					
Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	g ²	Yakl. 5:20 dak.	Hayır	1 ^{1,3}	Hayır
				¹ Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz	
				² Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz	
				³ Beşamel sos kaynadıktan sonra bunu 2 dakika daha 1. kademedede tutunuz, bu sırada sürekli olarak karıştırınız	
Sütlaç pişirme - Kapak ile pişirmeye devam etme					
Kap: Tencere					
Süt sıcaklığı: 7° C					
Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 6:45 Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet
				10 dakika sonra sütlaç karıştırınız	
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 7:20 dak. Kaynayıncaya kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2	Evet
				10 dakika sonra sütlaç karıştırınız	
Sütlaç 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	Isıtma /kaynatma		Pişirmeye devam etme		
	Kaynatma kademesi	Süre (Dak:San)	Kapak	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 8:00 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak 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

	Αρμόζουσα χρήση	46
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	46
	Αιτίες των ζημιών	47
	Επισκόπηση	47
	Προστασία περιβάλλοντος	47
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	47
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	48
	Γνωρίστε τη συσκευή	48
	Το πεδίο χειρισμού	48
	Οι εστίες μαγειρέματος	48
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	49
	Χειρισμός συσκευής	49
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ..	49
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	49
	Πίνακας μαγειρέματος	49
	Ηλεκτρονικός βρασμός	51
	Ρύθμιση ηλεκτρονικού βρασμού	51
	Πίνακας μαγειρέματος για το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος	51
	Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό	51
	Ασφάλεια παιδιών	52
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	52
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	52
	Λειτουργίες χρόνου	52
	Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	52
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης	52
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας	52
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	53
	Προστασία σκουπίσματος	53
	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	53
	Βασικές ρυθμίσεις	53
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	54
	Καθαρισμός	54
	Υαλοκεραμικό υλικό	54
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	55
	Αντιμετώπιση βλαβών	55
	Μήνυμα "E" στις ενδείξεις	55

	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ...	56
	Αριθμός E και αριθμός FD	56
	Φαγητά δοκιμών	57

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**

Αρμόζουσα χρήση

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

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

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

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

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

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα της βάσης εστιών. Τα καλύμματα μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

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 αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
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 μετατοπίζονται.
Δημιουργία "αχινών"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα 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 σηκώνετε 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

Αποσύρτε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



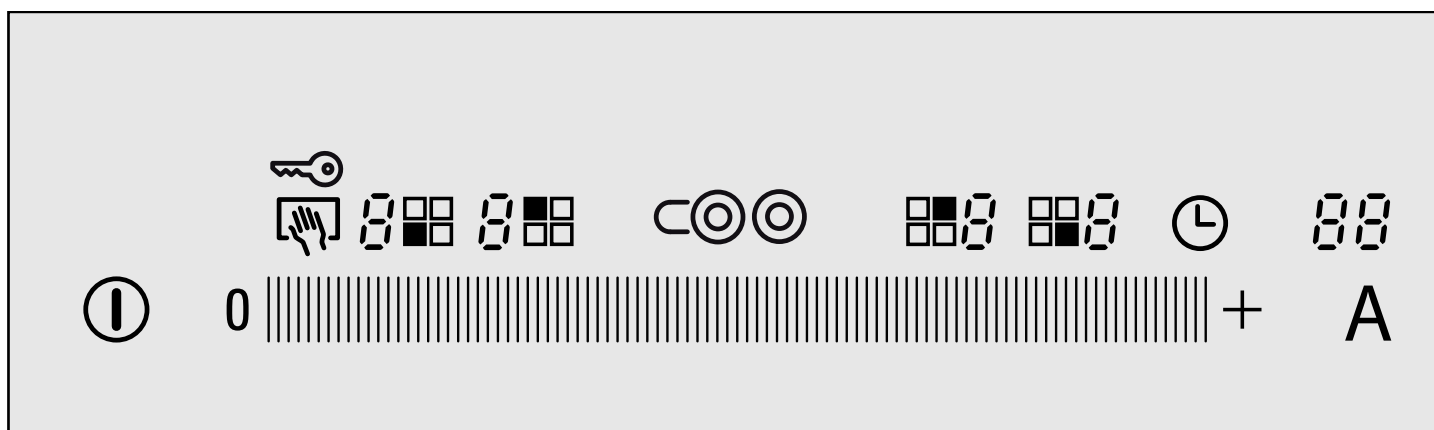
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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
A	Ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος
88	Χρονοδιακόπτης

Επιφάνειες χειρισμού	
①	Κεντρικός διακόπτης
🔑	Ασφάλεια παιδιών
👉	Προστασία σκουπίσματος
🔢	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
0000000000	Περιοχή ρυθμίσεων
⌚ ή ⌚	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
⌚	Χρονοδιακόπτης
A	Ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος

Υποδείξεις

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

- Μην τοποθετείτε καταρρόλες 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
⦿	Οβάλ εστία
Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει	
Ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Το τελευταίο ρυθμισμένο μέγεθος επιλέγεται αυτόματα.	

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.

- 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.

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 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: Ακουμπήστε το σύμβολο ①. Ένα σήμα ηχεί. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από τον κεντρικό διακόπτη και οι ενδείξεις **H** ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

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

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν το χρόνο, τίθεται η βάση εστιών σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

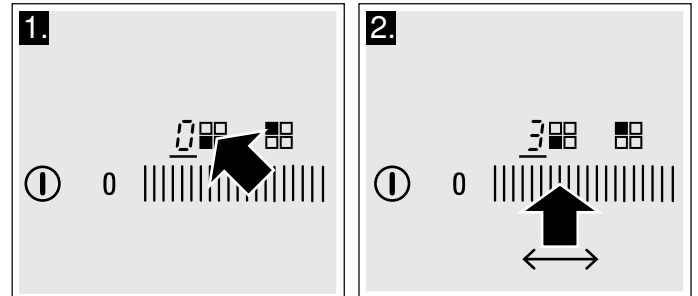
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο , για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει **H**, κάτω από την ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει **_**.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος

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

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Επιλέξτε με το σύμβολο 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 47

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Ζέσταμα και διατήρηση θερμο- κρασίας		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.-3.	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βρά- σιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.-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), σάλ- τσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.-2.	35-45 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σουπές	3.-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.-4.	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.-3.	50-60 λεπτά
Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4.-5.	30-40 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγ- μένο***	5-6	10-30 λεπτά
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε 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 αισθητικό τρόπο	7.-8.	15-20 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνι- σμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανη- τές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπί- ρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας, τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγα- νίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	4-5	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

Ηλεκτρονικός βρασμός

Το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος θερμαίνει την εστία μαγειρέματος με τη μέγιστη ισχύ και περνά μετά στη χαμηλότερη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος, που έχετε επιλέξει.

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

Ρύθμιση ηλεκτρονικού βρασμού

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

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

2. Ακουμπήστε το σύμβολο A.

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

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

Πίνακας μαγειρέματος για το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος

Για ποια φαγητά είναι κατάλληλο το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος, θα το δείτε στον ακόλουθο πίνακα.

Η μικρότερη ποσότητα που δίνεται στους πίνακες αναφέρεται στις μικρότερες εστίες μαγειρέματος, η μεγαλύτερη ποσότητα στις μεγαλύτερες εστίες μαγειρέματος. Οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

Φαγητό με το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Ζέσταμα			
Ζωμός	500 ml - 1 λίτρο	A 7-8	4-7 λεπτά
Πηχτές σούπες	500 ml - 1 λίτρο	A 2-3	3-6 λεπτά
Γάλα**	200 - 400 ml	A 1-2	4-7 λεπτά
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας			
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	400-800 γρ.	A 1-2	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα			
Σπανάκι κατεψυγμένο	300-600 γρ.	A 2.5-3.5	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.5-3.5	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα			
Ψάρι	300-600 γρ.	A 4-5*	20-25 λεπτά
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι			
** Χωρίς καπάκι			

Φαγητό με το ηλεκτρονικό σύστημα αρχικού μαγειρέματος	Ποσότητα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Συνολικός χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Μαγείρεμα			
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	125-250 γρ.	A 2-3	20-25 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	30-40 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	A 4-5	20-30 λεπτά
Λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	A 2.5-3.5	15-20 λεπτά
Λαχανικά κατεψυγμένα με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	A 4.5-5.5	15-20 λεπτά
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος			
Ρολά κρέατος	4 κομμάτια	A 4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	1 κιλό	A 4-5	80-100 λεπτά
Τηγάνισμα**			
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	1-2 κομμάτια	A 7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	1-2 κομμάτια	A 6-7	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	200-300 γρ.	A 6-7	8-12 λεπτά
Κρέπες		A 6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι			
** Χωρίς καπάκι			

Συμβουλές για τον ηλεκτρονικό βρασμό

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

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

Ασφάλεια παιδιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το σύμβολο  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

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

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 53

Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 2 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:

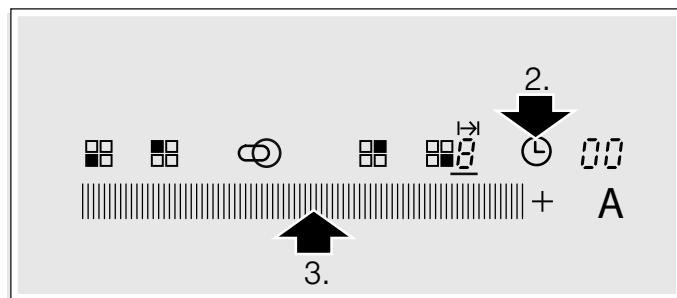
- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα
- Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Η ένδειξη I→I της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει το 00.
3. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή προρρυθμισμό. Η δυνατή προρρυθμισμό είναι από αριστερά προς τα δεξιά 1, 2, 3..... μέχρι 10 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 χρονική διάρκεια της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.

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 10 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 ανάβει 00 για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη I→I ανάβει ζωηρά. Ακουμπήστε το σύμβολο . Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο . Η ένδειξη I→I ανάβει ζωηρά. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο 00.

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

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 53

Υπόδειξη: Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο . Η επιθυμητή ένδειξη I→I ανάβει ζωηρά. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο 00.

Ρολόι συναγερμού κουζίνας

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

Ενεργοποίηση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού της κουζίνας με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Σε περίπτωση επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές μέσα σε 10 δευτερόλεπτα.
- Χωρίς επιλεγμένη εστία μαγειρέματος ακουμπήστε το σύμβολο .

Η ένδειξη  ανάβει.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.

Μετά τη λήξη του χρόνου

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

Ένδειξη του χρόνου

Επιλέξτε με το σύμβολο  το ρολόι συναγερμού της κουζίνας. Ο χρόνος εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα.

Διόρθωση του χρόνου

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

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

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

Προστασία σκουπίσματος

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

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

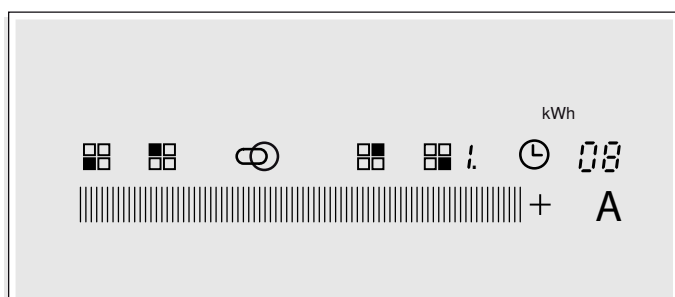
Υπόδειξη: Εξαίρεση από τη λειτουργία προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

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. 1,08 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 53

Βασικές ρυθμίσεις

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

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

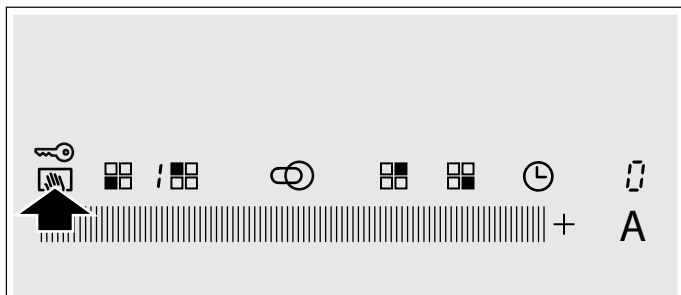
Ένδειξη	Λειτουργία
	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας)
	Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης
	Απενεργοποιημένη.*
	Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.*
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη
	10 δευτερόλεπτα.*
	30 δευτερόλεπτα
	1 λεπτό.
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων
	Απενεργοποιημένη.
	Ενεργοποιημένη.
	Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
	Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος
	Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.*
	Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, έπειτα πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση
	Απενεργοποιημένη.*
	Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

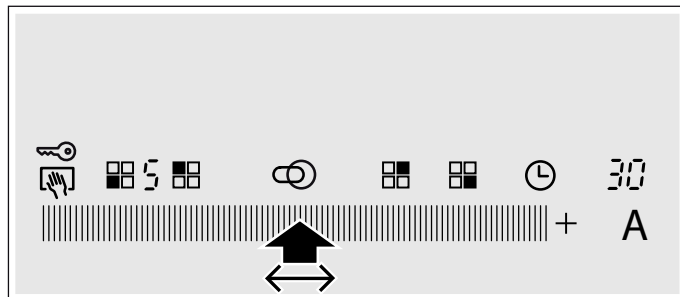
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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



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

- Αγγίξτε το σύμβολο τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην αριστερή οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.
- Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



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

Απενεργοποίηση

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



Καθαρισμός

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

Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

? Αντιμετώπιση βλαβών

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 κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F5 και ηχητικό σήμα	Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.	Απομακρύνετε την κατασρόλα. Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το 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.
ΔΕ 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 τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

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

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

Φαγητά δοκιμών

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

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

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

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση / Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι
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 μαγείρεμα			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 ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	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 ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά	Όχι	2	Όχι
Μαγείρεμα ρυζιού					
Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία νερού: 20 °C					
Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:					
125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 2:48	Ναι	2	Ναι

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

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

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001242362
970117