



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

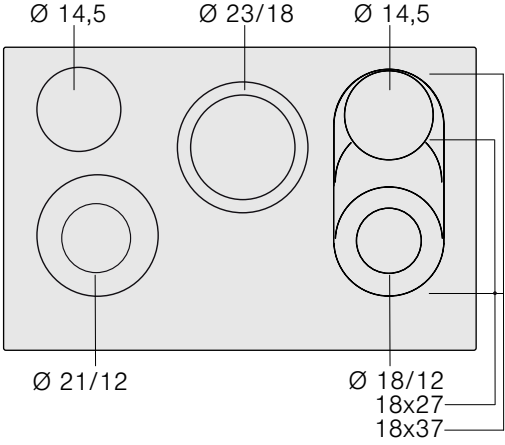


Hob

PKM8..DV1.

[es]	Instrucciones de uso	Placa de cocción	3
[pt]	Instruções de serviço	Placa de cozinhar	27
[tr]	Kullanma kılavuzu	Pişirme bölümü	51
[el]	Οδηγίες χρήσεως	Βάση εστιών	73

PKM8..DV1.



Índice

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

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



Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

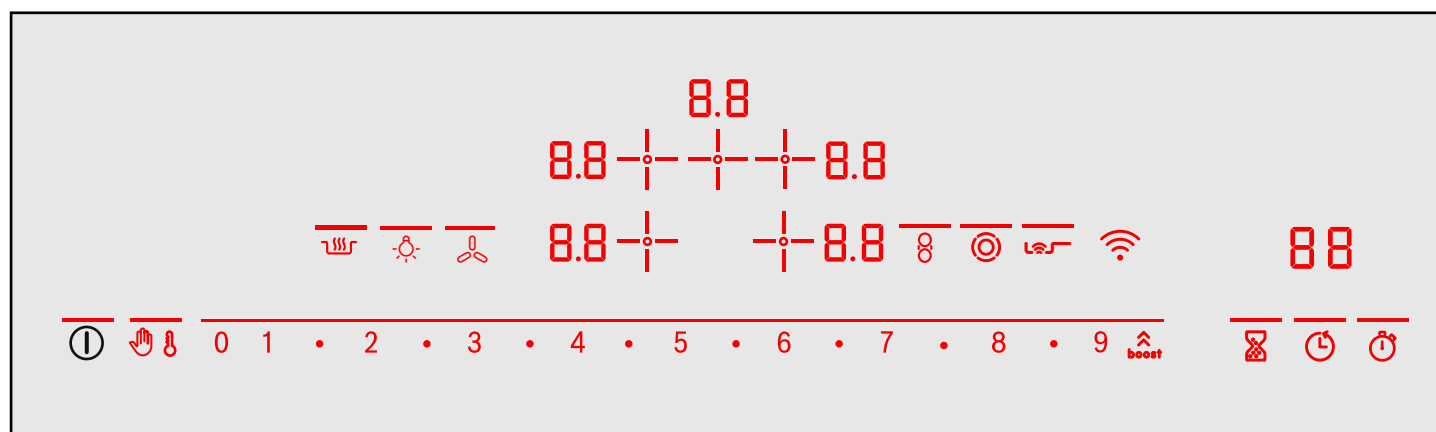
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

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

El panel de mando



Indicaciones	
	Posiciones de cocción
	Calor residual
	Función Powerboost
	Función Mantener caliente
	Reloj temporizador
	Wi-Fi

Superficies de mando con barras luminosas sobre los símbolos	
	Interruptor principal
	Función Powerboost
	Seguro para niños
	Función de protección para limpieza
	Función Mantener caliente

Superficies de mando con barras luminosas sobre los símbolos	
	Cuerpo térmico combinado
	Nivel de ventilador de la campana
	Iluminación de la campana
	Zona de programación
	Activación de las zonas
	Sensor de fritura
	Reloj temporizador de cocina
	Reloj temporizador
	Cronómetro de cocina

Superficies de mando sin barras luminosas sobre los símbolos	
	Seleccionar la zona de cocción

Notas

- Dependiendo de las condiciones de funcionamiento de la placa de cocción, se iluminan intensa o suavemente las superficies de control que se pueden seleccionar. Si se tocan, la función respectiva se ejecutará.
- Las superficies de control para aquellas funciones que no son seleccionables no se iluminarán.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

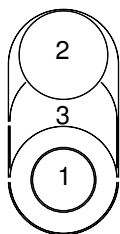
Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activación y desactivación
○ Zona de cocción simple	
⊙ Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ⊙

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

Notas

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

Zona de cocción combinada

- 1 = zona de cocción doble
2 = zona de cocción simple
3 = cuerpo térmico puente

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

Combinación	Activación	Apropiado para
Zona pequeña de asado: Combinación de 1 + 3	Seleccionar la zona de cocción de dos circuitos. Activar el circuito térmico exterior con el símbolo ⊙. El símbolo ⊙ se ilumina. Activar la resistencia puente con el símbolo ⊙. El símbolo ⊙ se ilumina.	Asador pequeño Teppanyaki pequeño.
Zona de asado grande: Combinación de 1 + 3 + 2	Seleccionar una de las dos zonas de cocción. Pulsar el símbolo ⊙. La barra luminosa situada sobre el símbolo ⊙ se ilumina.	Asador grande Teppanyaki grande Placa de grill grande

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

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

Indicador del calor residual

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

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

Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Cómo encender

Pulsar el símbolo ①. Suenan una señal. Se ilumina la barra luminosa situada sobre el interruptor principal. Los indicadores de las superficies de mando y de las posiciones de cocción ② se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Desconexión

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

Notas

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

Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

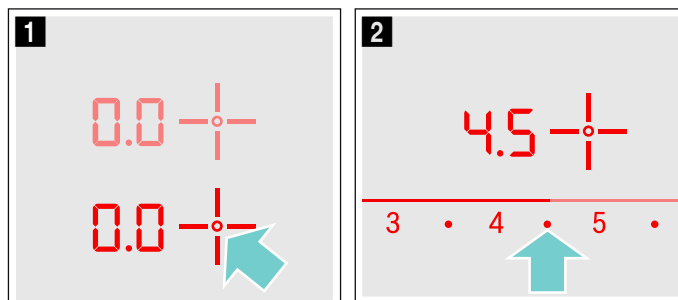
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

Ajustar el nivel de cocción

La placa de cocción debe estar encendida:

- Pulsar el símbolo  para seleccionar la zona de cocción.
En el indicador del nivel de cocción se ilumina  intensamente.
- Ajustar el nivel de cocción deseado en la zona de programación.



La zona de cocción está encendida.

Modificar el nivel de cocción:

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

Apagar la zona de cocción

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

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

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

Remover de vez en cuando los platos espesos.

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

Hallará consejos para ahorrar energía al cocinar en el capítulo Protección el medio ambiente. → *Página 5*

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.5-3.5	10-20 min.
Gulasch congelado	2.5-3.5	20-30 min.
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.5-5.5*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	1.5-2.5	35-45 min.
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pastas	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Verduras	2.5-3.5	10-20 min.
Verduras congeladas	3.5-4.5	10-20 min.
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min.
Freír con poco aceite**		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10 min.
Escalope congelado	6-7	8-12 min.
Chuleta, al natural o empanada***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4.5-5.5	30-40 min.
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga de ave, congelada***	5-6	10-30 min.
Pescado y filetes de pescado, al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Camarones y gambas	7-8	4-10 min.
Salteado de verduras y setas frescas	7-8	10-20 min.
Verduras y carne en tiras al estilo asiático	7.5-8.5	15-20 min.
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.5-4.5	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas, congeladas	7-8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, tempura	5-6	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		



Función Freír

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

Al ajustar la función del sensor de fritura, el círculo de calentamiento exterior de la zona de cocción doble se activa automáticamente.

Ventajas a la hora de freír:

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

Notas

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

Sartenes para el sensor de fritura

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

Sartenes del sistema como accesorios especiales

Las sartenes más adecuadas para utilizar con el sistema de sensores para asar pueden adquirirse en cualquier comercio especializado en electrodomésticos o en www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

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

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

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

Niveles de potencia

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

Ajustar el sensor de fritura

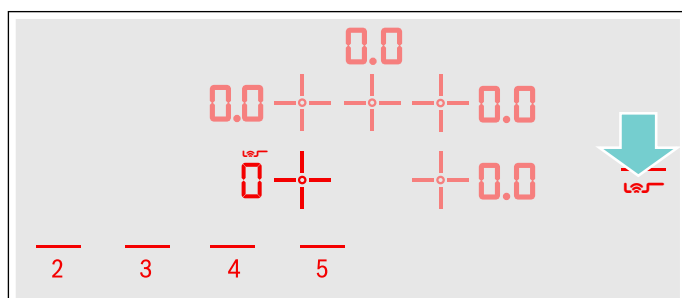
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

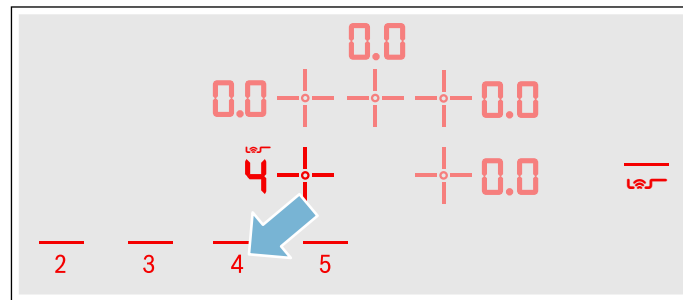
Seleccionar la zona de cocción.

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

En la superficie de mando aparecen los niveles de potencia 1-5.



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



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

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

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

Desactivar el sensor de fritura

Pulsar el símbolo .

Tabla de frituras

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

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

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

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

* Dar la vuelta con frecuencia

** Poner en la sartén fría

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

* Dar la vuelta con frecuencia

** Poner en la sartén fría

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

* Dar la vuelta con frecuencia

** Poner en la sartén fría



Función PowerBoost

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

La función Powerboost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con los símbolos **boost** y .

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

Encender la función PowerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Tocar el símbolo  en la zona de programación. Se enciende el indicador .
- Entonces la función Powerboost está activa.

Apagar la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Programar la posición de cocción lenta deseada. El indicador  se apaga.

La función Powerboost está desactivada.

Notas

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

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: encender la placa de cocción con el interruptor principal . Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: encender la placa de cocción con el interruptor principal . Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se ha desactivado 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 14*

Funciones de programación del tiempo

Hay 3 funciones de tiempo distintas:

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

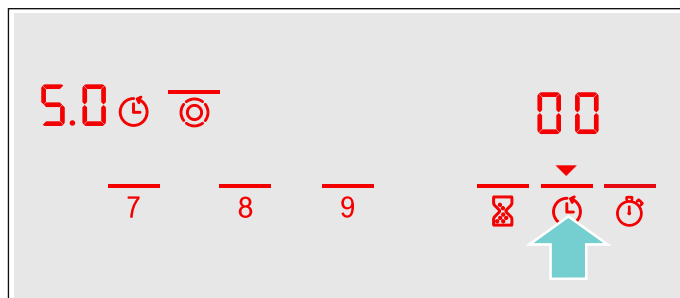
La zona de cocción se apaga automáticamente

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

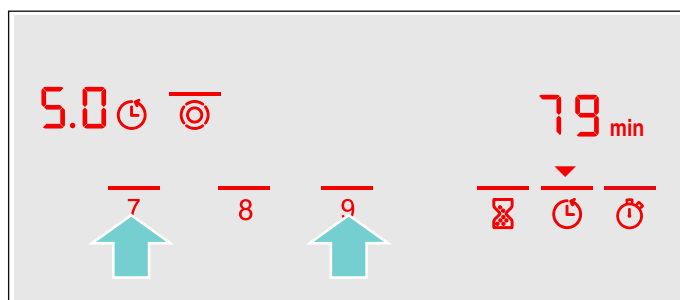
Ajuste de la duración

La zona de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  situado sobre el símbolo  y el indicador  de la zona de cocción deseada se iluminan intensamente. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .



3. En los siguientes 10 segundos seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



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.

Sensor de fritura

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

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 del reloj temporizador parpadea  durante 10 segundos. El indicador ▼ situado sobre el símbolo  y el indicador  parpadean. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción y tocar el símbolo . Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a  desde la zona de programación.

Notas

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

Reloj temporizador automático

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

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

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

Seleccionar la zona de cocción y tocar el símbolo . Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a  desde la zona de programación.

Reloj temporizador de cocina

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

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar el símbolo . El indicador ▼ situado sobre el símbolo  se ilumina intensamente. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

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

Corregir el tiempo

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

Cronómetro de cocina

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

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

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

Pulsar el símbolo , para detener la función de cronómetro. Pulsando de nuevo el símbolo  se apaga la función de cronómetro. El indicador del reloj temporizador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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

Función Mantener caliente

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

Activar la función para conservar caliente

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

La función para conservar caliente está activada.

Desactivar la función para conservar caliente

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

La función para conservar caliente está desactivada.



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. Tocar el símbolo . Suena una señal. Se enciende el indicador  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: La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.



Visualizar el consumo de energía

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

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

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



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



Ajustes básicos

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

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

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

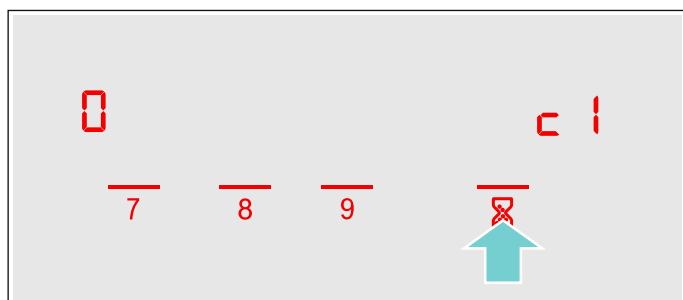
La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

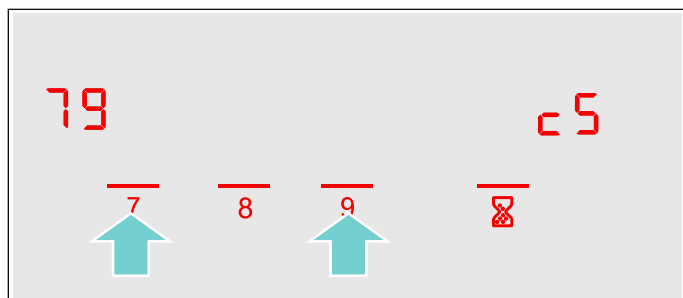
	Indicadores
Índice del Ser. Aten. Cliente (KI)	01
Fecha de fabricación	Fd
Año de fabricación	15.
Mes de fabricación	05

3. Volver a pulsar el símbolo .



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

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



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

Apagar

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

Home Connect

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

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

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

Notas

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

Configuración

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

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

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

Para habilitarla, la aplicación tiene que estar abierta.

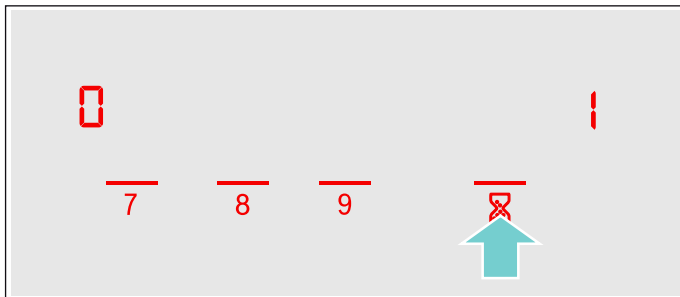
Conexión automática a la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

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

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

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que **HC** y **!** se muestren de forma alterna.

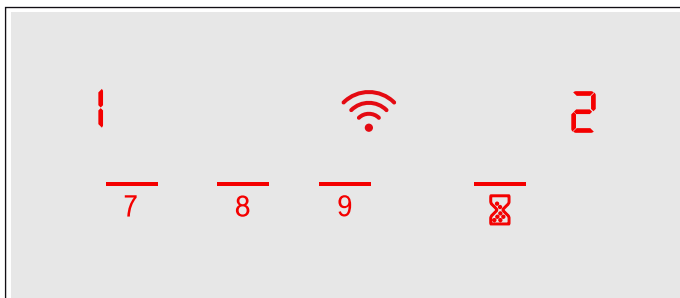


En el indicador de la zona de cocción se ilumina .

4. Seleccionar el valor **!** en la zona de programación. En el indicador de la zona de cocción parpadean **!** y el símbolo .
5. En el plazo de 2 minutos, pulsar la tecla WPS del router.

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

Nota: Si no se puede establecer ninguna conexión, se muestra el valor **2** «Conectar manualmente». Registrar el aparato de forma manual en la red doméstica o volver a iniciar la conexión automática. Si el aparato intenta conectarse de forma automática con la aplicación, se muestran **HC** y **2** de forma alterna. El valor **!** parpadea en la zona de programación.

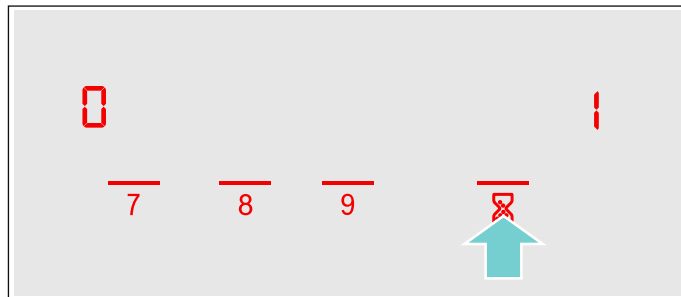


6. Iniciar la aplicación en el dispositivo móvil y seguir las indicaciones para iniciar sesión automáticamente en la red.

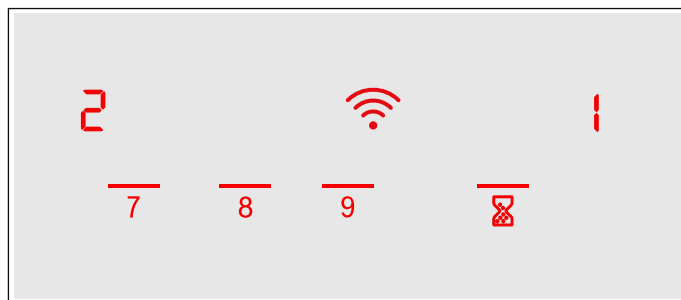
El proceso de registro finaliza cuando se muestra el valor  en el indicador de la zona de cocción.

Conexión manual a la red doméstica

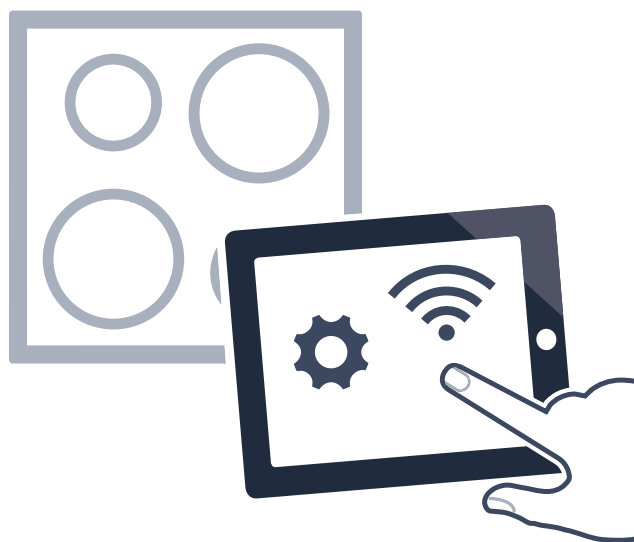
1. Encender la placa de cocción.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestren **HC** y **!** de forma alterna. En el indicador de la zona de cocción se ilumina .



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

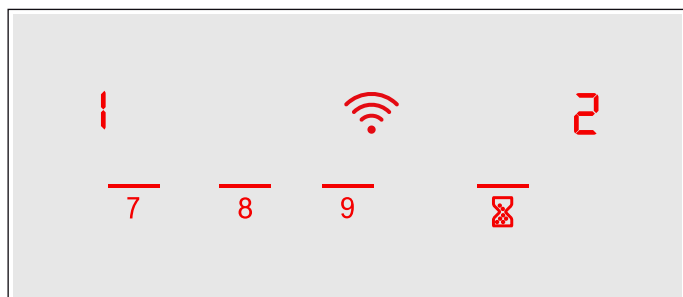


5. Iniciar sesión desde el dispositivo móvil en la red de la placa de cocción con el SSID «HomeConnect» y la clave «HomeConnect».



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

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



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

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

Ajustes de Home Connect

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

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

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

* Ajuste básico

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

* Ajuste básico

Notas

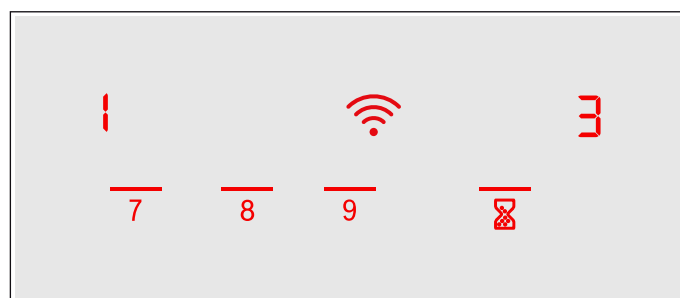
- Solo se muestra el ajuste **HC 2** si el aparato está conectado a la red doméstica.
- Solo se muestra el ajuste **HC 3** si el aparato ya estuvo conectado una vez a la red.
- Solo se muestra el ajuste **HC 5** si hay una actualización disponible.
- Solo se muestra el ajuste **HC 6** si el Servicio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

Desactivar WLAN

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

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

- Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
- Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestren **HC** y **3** de forma alterna. En el indicador de la zona de cocción se ilumina **1**.



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

Desconectar de la red

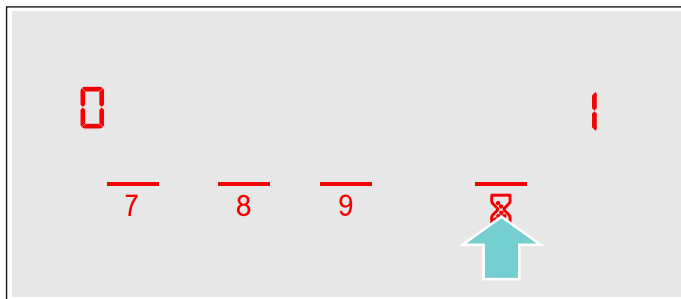
Es posible desconectar la placa de cocción de la red en cualquier momento.

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

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezcan **HC** y **!** de forma alterna. En el indicador de la zona de cocción se ilumina **3**.
3. Seleccionar el valor **0** en la zona de programación. El aparato está desconectado de la red doméstica y el símbolo  desaparece del panel de control.

Conectar a la red

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestren **HC** y **!** de forma alterna. En el indicador de la zona de cocción se ilumina **0**.



3. En la zona de programación ajustar el valor **!** «Conectar automáticamente» o el valor **2** «Conectar manualmente».
4. Seguir las instrucciones del apartado «Conexión automática a la red doméstica» o «Conexión manual a la red doméstica».

Conexión con la aplicación

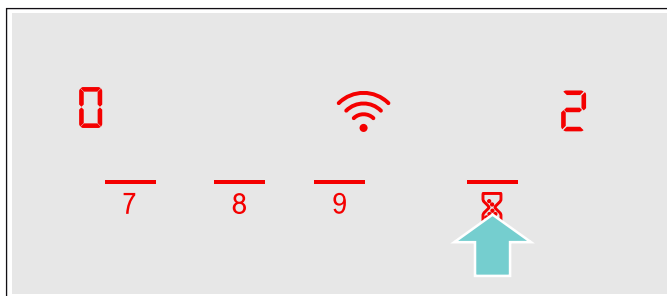
Si el dispositivo móvil tiene instalada la aplicación Home Connect, es posible conectarlo con la placa de cocción.

Notas

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

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

2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestren **HC** y **2** de forma alterna. En el indicador de la zona de cocción se ilumina **0**.



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

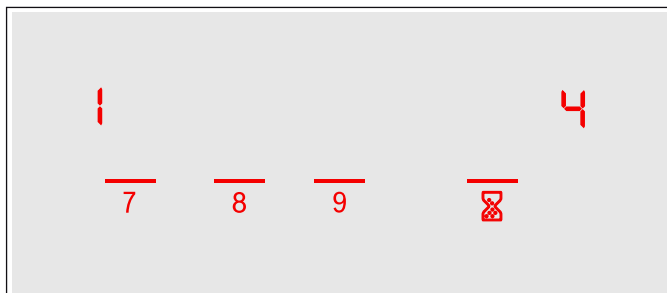
Ajustes a través de la aplicación

Se puede acceder fácilmente a los ajustes básicos con la aplicación Home Connect y enviar ajustes a la zona de cocción en la placa de cocción.

Notas

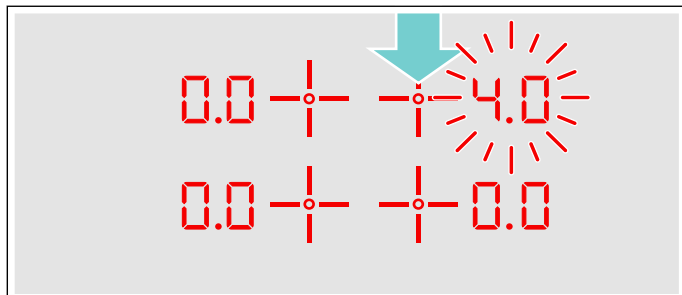
- La placa de cocción debe estar apagada para modificar los ajustes básicos.
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejarlo desde la aplicación Home Connect.
- La transferencia de ajustes está activada por defecto.
- Si la transferencia de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

1. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Se muestra la información sobre el producto.
2. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que se muestren **HC** y **4** de forma alterna.
3. Para activar la transferencia, seleccionar el valor **!** en la zona de ajustes; para desactivar la transferencia, seleccionar el valor **0**.



Confirmar los ajustes de cocción

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



Actualización de software

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

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

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

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

Notas

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

Diagnóstico remoto

En caso de que se produzca una avería, el Servicio de Atención al Cliente puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto.

Contactar con el Servicio de Atención al Cliente y asegurarse de que el aparato está conectado al servidor de HomeConnect. Además, comprobar si el servicio de Diagnóstico Remoto está disponible en el país en cuestión.

Nota: Para obtener más información acerca del servicio de Diagnóstico Remoto y su disponibilidad en el país en cuestión, visitar el área de Ayuda y Asistencia de la página web de Home Connect según el país que corresponda: www.home-connect.com

Indicaciones sobre protección de datos

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

- Identificación unívoca del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación WiFi utilizado)
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación WiFi (para la protección técnica de la información de la conexión)
- Las versiones actuales del software y el hardware del electrodoméstico
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

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

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

Declaración de conformidad

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

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



Banda de 2,4 GHz: máx. 100 mW
Banda de 5 GHz: máx. 100 mW

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

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

Conectar la campana

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

Existen varias posibilidades para conectar los aparatos:

Home Connect

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

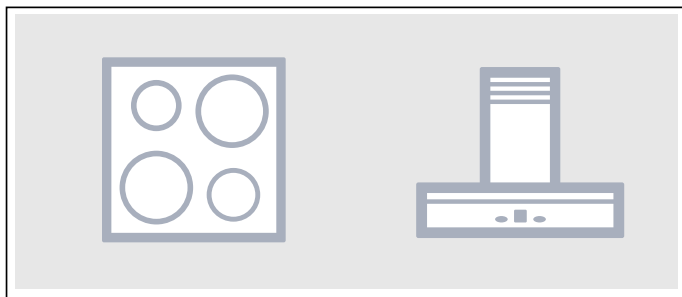
Pueden controlarse los dos aparatos con la aplicación a través del panel de control.

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



Conectar los aparatos directamente

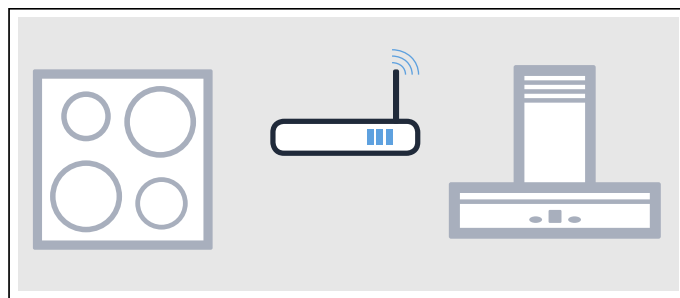
Si el aparato se conecta directamente con la campana extractora, esta puede controlarse a través de la placa de cocción. La conexión a la red doméstica o con la aplicación ya no es posible para los dos aparatos. Los dos aparatos pueden controlarse a través del panel de control.



Conectar los aparatos mediante la red doméstica

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

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



Notas

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

Configuración

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

Conexión directa

Asegurarse de que la campana extractora esté apagada.

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

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

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

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

Conexión con la red doméstica

Es necesario contar con un router con función WPS.

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

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

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

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

Restablecer la conexión

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

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

Controlar la campana mediante la placa de cocción

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

Se pueden efectuar más ajustes mediante el panel de control.

Ajustar el ventilador

Conexión

Pulsar el símbolo .

Ajustar el nivel de ventilador

Seleccionar el nivel de ventilador.

Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3. Para seleccionar los niveles Boost y PowerBoost, deben pulsarse las teclas 4 o 5, o bien pulsarse repetidamente la tecla  hasta que esté ajustado el nivel intensivo que se desee.

Desconexión

Seleccionar el nivel de ventilador 0.

Programar el funcionamiento automático

Conexión

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

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

Desconexión

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

Ajustar la iluminación de la campana

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

Pulsar el símbolo .

Ajustes del control de la campana

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

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

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

Limpieza

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

Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

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

temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

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

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

Mensaje E en los indicadores

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

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 HEZ 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	28
	Instruções de segurança importantes	28
	Causas de danos	29
	Panorâmica geral.	29
	Protecção do meio ambiente	29
	Dicas para poupar energia	29
	Eliminação ecológica.	30
	Conhecer o aparelho	30
	O painel de comandos.	30
	As zonas de cozinhar.	31
	Indicação de calor residual	31
	Utilizar o aparelho	32
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	32
	Regular uma zona de cozinhar	32
	Tabela com tempos e potências de cozedura.	32
	Sistema de sensores de fritura	33
	Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura	34
	As potências de fritura.	34
	Regular o sistema de sensores de fritura	34
	Desligar o sistema de sensores de fritura	34
	Tabela de frituras	34
	Função PowerBoost	35
	Ligar a função Powerboost	35
	Desligar a função Powerboost.	36
	Fecho de segurança para crianças	36
	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	36
	Segurança automática para crianças.	36
	Funções de tempo	36
	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar	36
	Temporizador automático	37
	Alarme de cozinha.	37
	Função de cronómetro.	37
	Corte automático de segurança	37
	Função Manter quente	37
	Ligar a função Manter quente	37
	Desligar a função Manter quente.	37
	Protecção contra anulação acidental	38
	Indicação do consumo de energia	38
	Regulações base	38
	Alterar as regulações base.	39
	Home Connect	39
	Configurar.	39
	Regulações Home Connect	41
	Atualização do software	42
	Diagnóstico remoto	43
	Nota sobre a proteção de dados.	43
	Declaração de conformidade.	43
	Ligação do exaustor	43
	Configurar.	44
	Repor a ligação	45
	Controlar o exaustor através da placa de cozinhar	45
	Regulações no comando do exaustor	45
	Limpeza	46
	Vitrocerâmica	46
	Friso da placa.	46
	Defeito: O que fazer?	47
	Mensagem E nas indicações	47
	Serviços Técnicos	48
	Número E e número FD	48
	Refeições de teste	48

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



Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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



Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

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



Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

🔧 Causas de danos**Atenção!**

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

Panorâmica geral

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

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

🌿 Protecção do meio ambiente

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

Dicas para poupar energia

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

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

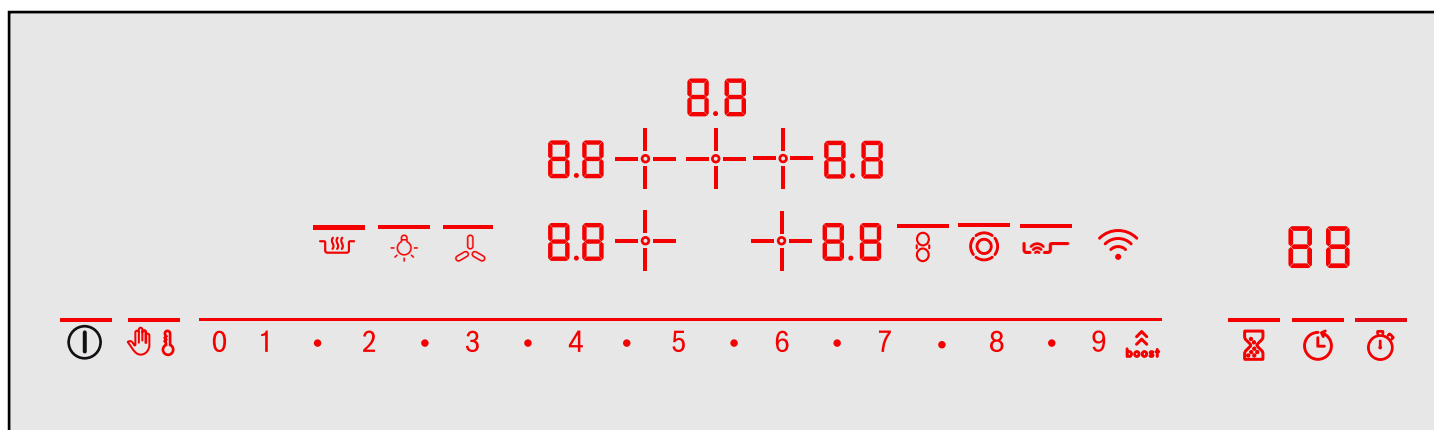
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

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

→ *Página 2*

O painel de comandos



Indica- ções	
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
b	Função Powerboost
Lo	Função de manter quente
88	Temporizador
Wi-Fi	Wi-Fi

Zonas de comandos com barra luminosa por cima dos símbolos	
ⓘ	Interruptor principal
boost	Função Powerboost
👤	Segurança para crianças Proteção contra anulação acidental
🔥	Função de manter quente
🔥	Elemento de aquecimento combinado
🌀	Nível do ventilador do exaustor

Zonas de comandos com barra luminosa por cima dos símbolos	
🔥	Iluminação do exaustor
1•2•3•4•	Zona de regulação
🔥	Ativação das zonas de cozinhar
🔥	Sensores de assados
🔥	Alarme de cozinha
🕒	Temporizador
🕒	Função de cronómetro

Zonas de comandos sem barra luminosa por cima dos símbolos	
+	Seleção da zona de cozinhar

Conselhos

- Em função do estado de funcionamento da placa de cozinhar, as zonas de comandos disponíveis para seleção no momento acendem-se com uma luz ténue ou brilhante. Ao tocar nestas zonas, é executada a respetiva função.

- As zonas de comandos para funções não disponíveis no momento não se acendem.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

As zonas de cozinhar

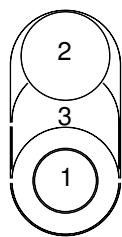
Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○ Zona de cozinhar de um circuito	
⊙ Zona de cozinhar de duplo circuito	Selecionar a zona de cozinhar, tocar no símbolo ⊙

Ativar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se

Conselhos

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

Zona de cozinhar combinada



- 1 = Zona de cozinhar de duplo circuito
 2 = Zona de cozinhar de um circuito
 3 = Elemento de aquecimento em ponte

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

Combinação	Ativação	adequado para
Zona para assar pequena: Combinação de 1+3	Selecionar a zona de cozinhar de duplo circuito. Ativar o circuito de aquecimento exterior com o símbolo ⊙. O símbolo ⊙ acende-se. Ativar o elemento de aquecimento em ponte com o símbolo ⊙. O símbolo ⊙ acende-se.	Assadeira pequena Teppanyaki pequeno.
Zona para assar grande: Combinação de 1 + 3 + 2	Selecione uma das duas zonas de cozinhar. Toque no símbolo ⊙. A barra luminosa por cima do símbolo ⊙ acende-se com luz clara.	Assadeira grande Teppanyaki grande Grelhador grande

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

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

Indicação de calor residual

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

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

Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar

Toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal. A barra luminosa por cima do interruptor principal acende. As indicações das zonas de comandos e da potência de cozedura 0.0 acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar

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

Conselhos

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

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa

Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

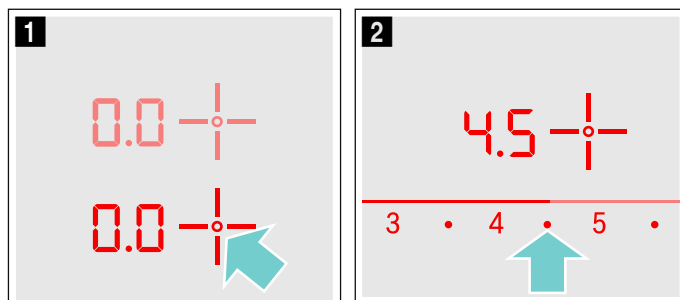
Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este nível aparece na indicação como 4.5, por exemplo.

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo  para selecionar a zona de cozinhar. No campo de indicação da potência de cozedura, o símbolo 0.0 acende-se com luz brilhante.

2. Regule a potência de cozedura desejada na zona de regulação.



A zona de cozinhar está ligada.

Alterar a potência de cozedura:

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

Desligar a zona de cozinhar

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

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

Tabela com tempos e potências de cozedura

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

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

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

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

Consulte as nossas dicas para cozinhar poupando energia no capítulo «Proteção ambiental». → *Página 29*

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura	1-1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lenti-lhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.5-3.5	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.5-3.5	20-30 min.
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata	4.5-5.5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.5-2.5	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	10-20 min.
Cozinhar em panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2.5-3.5	50-60 min.
Assar com pouco óleo**		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10 min.
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeletas, simples ou panadas***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4.5-5.5	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado***	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe, simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Gambas e camarão	7-8	4-10 min.
Saltear legumes, cogumelos frescos	7-8	10-20 min.
Legumes, carne em tiras à oriental	7.5-8.5	15-20 min.
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	contínuo
Omeleta	3.5-4.5	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		



Sistema de sensores de fritura

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

Quando se regula o sistema de sensores de fritura, o circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito é automaticamente ativado.

As suas vantagens ao fritar:

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Poupa energia.
- O óleo e a gordura não sobreaquecem.

Conselhos

- Nunca aqueça gordura sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que a base da frigideira tem o diâmetro adequado.
- Não tape a frigideira. Caso contrário, o sensor não funcionará. Pode, no entanto, utilizar uma rede anti-salpicos, o sensor não deixa de funcionar.

- Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite extra virgem ou banha de porco, selecione a potência de fritura 1 ou 2.

Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

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

Frigideira especial como acessório original

É possível adquirir uma frigideira própria para fritar com o sistema de sensores de fritura numa loja de electrodomésticos especializada ou em www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

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

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

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

As potências de fritura

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

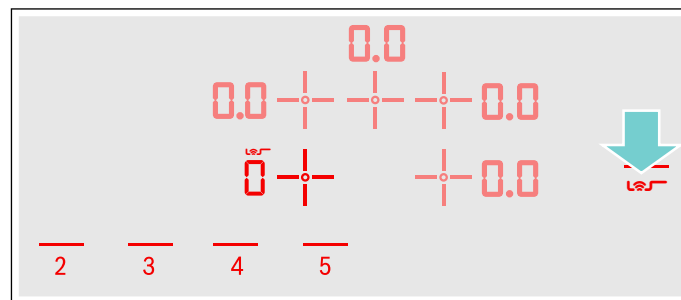
Regular o sistema de sensores de fritura

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

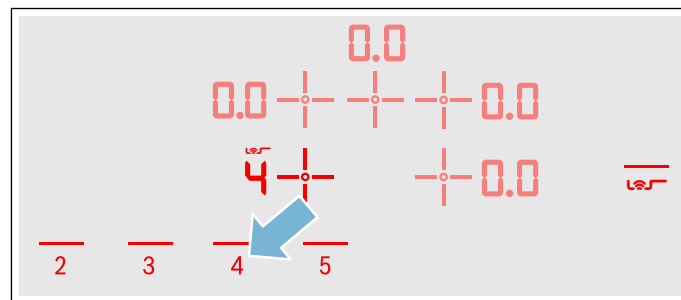
A placa de cozinhar tem de estar ligada.

Selecione a zona de cozinhar.

1. Toque no símbolo . No campo de indicação das zonas de cozinhar,  acende-se e aparece o símbolo . Na zona de regulação são mostradas as potências de fritura 1-5.



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



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

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

Desligar o sistema de sensores de fritura

Toque no símbolo .

Tabela de frituras

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

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

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

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6-10 min.
Filetes	4	6-10 min.
Costeleta*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Bifes mal passados (3 cm de espessura)	5	6-8 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	4	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10-20 min.
Salsichas cozidas ou cruas*	3	8-20 min.
Hambúrguer (1,5 cm de espessura)	3	6-30 min.
Almôndegas (2 cm de espessura)*	3	10-20 min.
Carne às tiras, "Gyros"	4	7-12 min.
Carne picada	4	6-10 min.
Toucinho	2	5-8 min.
Peixe		
Peixe assado, p. ex., truta	3	10-20 min.
Filetes de peixe simples ou panados	3/4	10-20 min.
Gambas, camarão	4	4-8 min.
Pratos de ovos		
Crepes	4	fritura contínua
Omeletes	2	3-6 min. (por dose)
Ovo estrelado	2/4	2-6 min.
Ovos mexidos	2	4-9 min.
Panquecas	3	10-15 min.
Rabanadas	3	4-8 min. (por dose)
Batatas		
Saltear batatas cozidas com pele	5	6-12 min.
Saltear batatas cruas	3	15-25 min.
Croquetes de batata	5	2,5-3,5 min. (por dose)
Batatas salteadas	2	40-45 min.
Batatas glaceadas	4	10-15 min.
Legumes		
Refogar ligeiramente alho/cebolas	1/2	2-10 min.
Cebola frita	3	5-10 min.
Curgetes, beringelas	3	4-12 min.
Pimentos, espargos verdes	3	4-15 min.
Estufar legumes com adição de gordura e sem adição de água, p. ex., curgete, pimento verde	1	10-20 min.
Cogumelos	4	10-15 min.
Legumes caramelizados	4	6-10 min.
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.

* Virar várias vezes

** Introduzir na frigideira fria

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Peito de aves *	2	10-30 min.
Nuggets de frango*	4	10-20 min.
"Gyros", "Kebab"	4	10-15 min.
Filetes de peixe, simples ou panados	3	10-20 min.
Barrinhas de peixe	4	8-12 min.
Batatas fritas	4/5	4-6 min.
Pratos/legumes na frigideira	4	8-15 min.
Crepes primavera	3	10-30 min.
Camembert/queijo	3	10-15 min.
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25-35 min.
Molho Béchamel	1	10-20 min.
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10-20 min.
Reduzir molhos, p. ex., molho de bolonhesa, molho de tomate	1	25-35 min.
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15-25 min.
Outros		
Camembert/queijo	3	7-10 min.
Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa pré-preparada*	2	4-6 min.
Croûtons	3	6-10 min.
Tostar amêndoas/nozes/pinhões**	2	3-7 min.

* Virar várias vezes

** Introduzir na frigideira fria



Função PowerBoost

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

A função Powerboost só está disponível em zonas de cozinhar identificadas com os símbolos **boost** e

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

Ligar a função Powerboost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Na zona de regulação, toque no símbolo **boost**. A indicação acende-se. A função Powerboost está ligada.

Desligar a função Powerboost

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

Conselhos

- Se não desligar a função Powerboost, esta será automaticamente desligada após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cobertura 9.
- Tenha em consideração que o óleo e a gordura aquecem rapidamente com a função Powerboost. Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância. O óleo e a gordura sobreaquecidos inflamam-se rapidamente, ver o capítulo "Indicações de segurança importantes". → *Página 28*

Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal . Toque no símbolo  durante 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

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

Segurança automática para crianças

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

Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base. → *Página 38*

Funções de tempo

Há 3 funções de tempo diferentes.

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

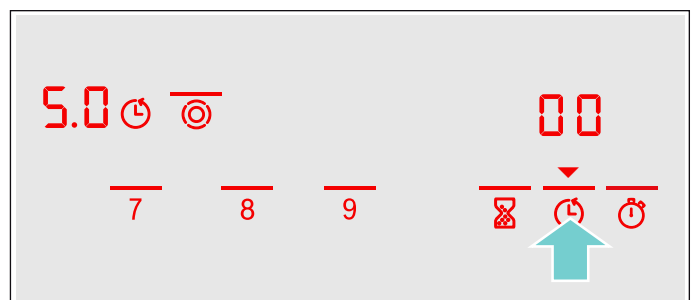
Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

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

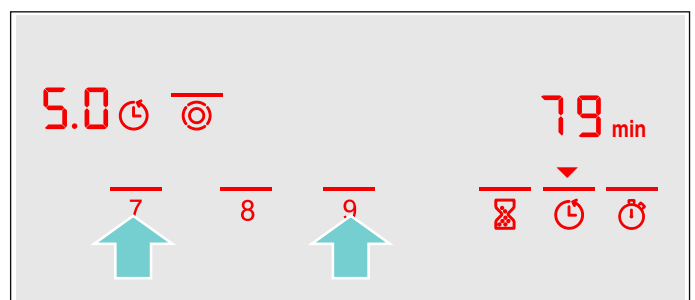
Regular o tempo de duração

A zona de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecionar a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . ▼ por cima do símbolo  e a indicação  da zona de cozinhar pretendida acendem-se com luz brilhante. No campo de indicação do temporizador acende-se .



3. Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de duração desejado na zona de regulação.



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.

Sistema de sensores de fritura

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

Terminado o tempo

Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal e no campo de indicação do temporizador pisca  durante 10 segundos. ▼ por cima do símbolo  e a indicação  piscam. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

Conselhos

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

Temporizador automático

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

No capítulo "Regulações base" poderá obter informações sobre como ativar o temporizador automático. → *Página 38*

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 . Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

Alarme de cozinha

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

Ajustar o alarme de cozinha

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

Terminado o tempo

Decorrido o tempo, ouvirá um sinal sonoro e no campo de indicação do temporizador o símbolo  pisca durante 10 segundos. ▼ por cima do símbolo  pisca. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

Função de cronómetro

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

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

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

A função de cronómetro é interrompida com um toque no símbolo . Se tocar novamente no símbolo , a função de cronómetro é desligada. A indicação do temporizador apaga-se.

Corte automático de segurança

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

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

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

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

Função Manter quente

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

Ligar a função Manter quente

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

Desligar a função Manter quente

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

Proteção contra anulação accidental

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

Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de proteção contra anulação accidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal. A indicação  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 accidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

Indicação do consumo de energia

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

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

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



A indicação não está ativada. Para ativar a indicação, consulte o capítulo Regulações base. → *Página 38*

Regulações base

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

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático
0	Desligado.*
1	Ligado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desligado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
c 3	Indicação do consumo de energia (Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade)
0	Indicação de consumo desligada.*
1	Indicação de consumo com tensão de 230 V.
2	Indicação de consumo com tensão de 400 V.
3	Indicação de consumo com tensão de 220 V.
4	Indicação de consumo com tensão de 240 V.
c 5	Temporizador automático
00	Desligado.*
0 1-99	Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Ativação dos elementos de aquecimento
0	Desligada.
1	Ligado.
2	Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c 0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.

*Regulação base

Alterar as regulações base

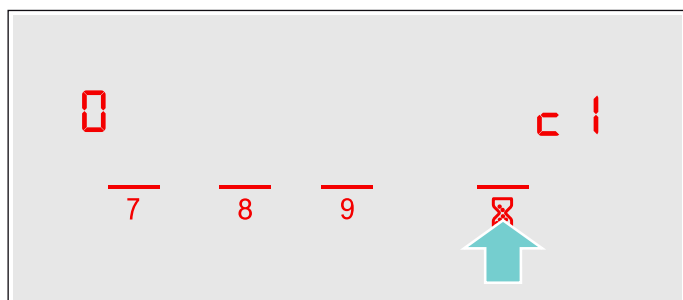
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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

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

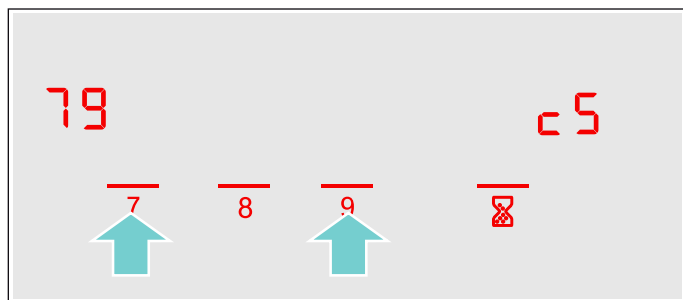
	Indicação
Índice da assistência técnica IAT	01
Data de fabrico	Fd
Ano de fabrico	15.
Mês de fabrico	05

3. Toque novamente no símbolo .



c 1 aparece e no campo de indicação das zonas de cozinhar acende-se **0**.

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



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

Desligar

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

Home Connect

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

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

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

Conselhos

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

Configurar

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

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

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

Para configurar, a aplicação tem de estar aberta.

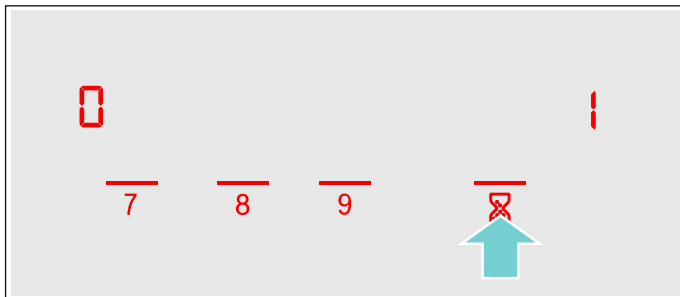
Registo automático na rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

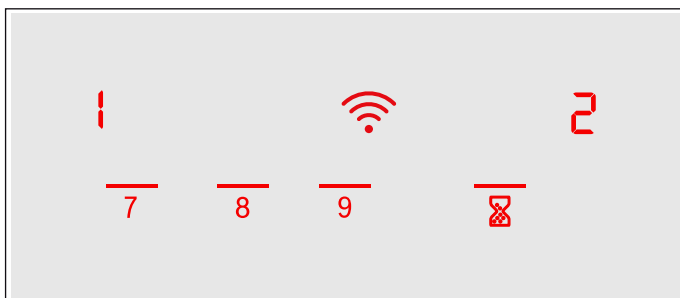
Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Registo manual na rede doméstica".

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

3. Toque no símbolo  até que seja exibido alternadamente **HC** e **!**.



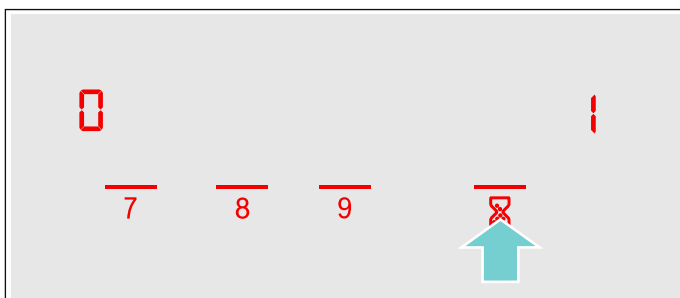
- Na indicação da zona de cozinhar acende-se **!**.
4. Na zona de regulação, defina o valor **!**.
Na indicação da zona de cozinhar pisca **!** e o símbolo .
 5. Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos.
A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica, se na indicação da zona de cozinhar o símbolo  já não pisca e estiver aceso.
Conselho: Se não for possível estabelecer qualquer ligação, aparece o valor **2** “ligar manualmente”. Registe o aparelho manualmente na rede doméstica ou reinicie a ligação automática. O aparelho tenta ligar-se automaticamente à aplicação. **HC** e **2** são exibidos alternadamente. Na zona de regulação, o valor **!** pisca.



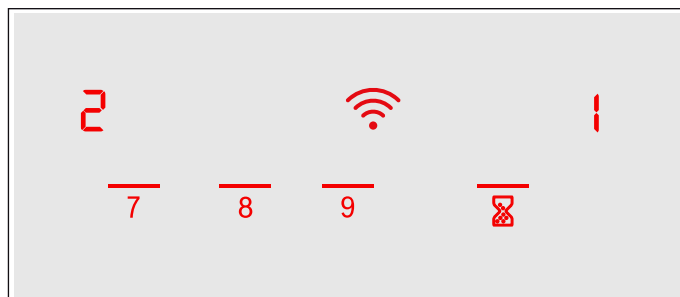
6. Siga as instruções da aplicação no dispositivo móvel para o registo automático na rede.
O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor **!**.

Registo manual na rede doméstica

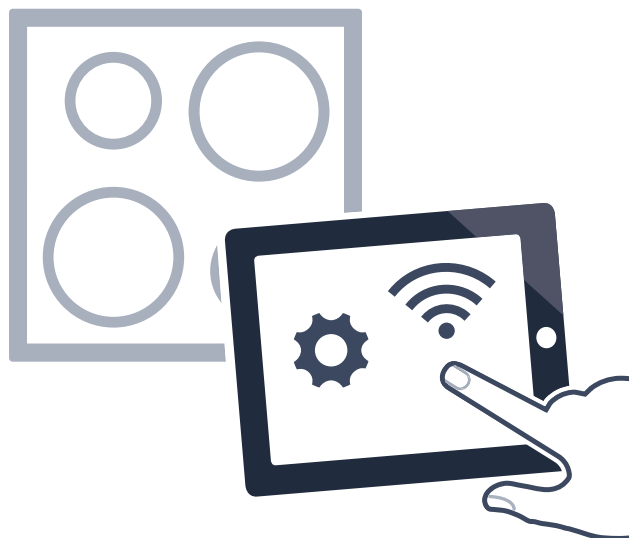
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos.
São exibidas as informações do produto.
3. Toque no símbolo  até que **HC** e **!** sejam exibidos alternadamente.
Na indicação da zona de cozinhar acende-se **!**.



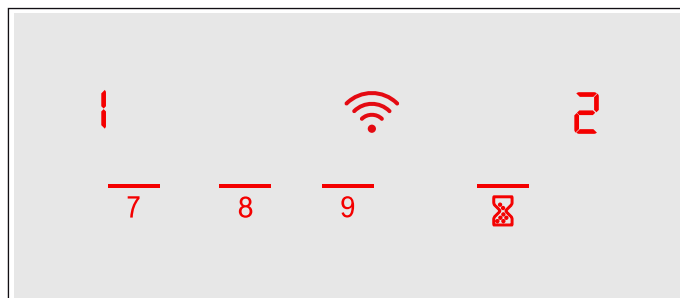
4. Na zona de regulação, defina o valor **2**.
Na indicação da zona de cozinhar pisca **2** e o símbolo .



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



A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica, se na indicação da zona de cozinhar o símbolo  já não pisca e estiver aceso.
O aparelho tenta ligar-se automaticamente à aplicação. **HC** e **2** são exibidos alternadamente. Na zona de regulação, o valor **!** pisca.



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

Regulações Home Connect

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

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

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

* Regulação base

Conselhos

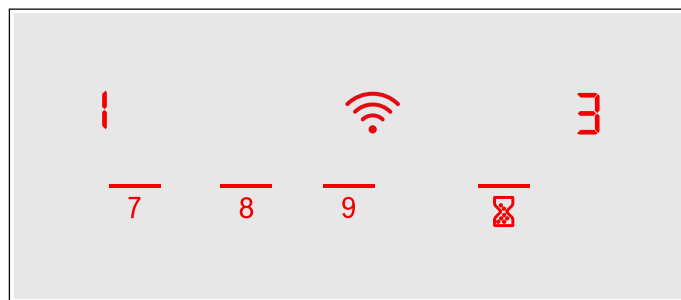
- A regulação **HC 2** só é exibida se o aparelho estiver ligado à rede doméstica.
- A regulação **HC 3** só é exibida se o aparelho já tiver estado ligado uma vez a uma rede.
- A regulação **HC 5** só é exibida se estiver disponível uma atualização.
- A regulação **HC 6** só é exibida se a assistência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

Desativar WLAN

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

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

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



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

Desligar da rede

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

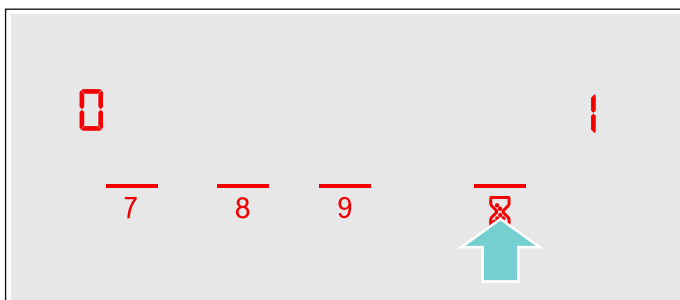
Conselho: Se a sua placa de cozinhar estiver desligada da rede, não é possível operá-la através do Home Connect.

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

Ligar à rede

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

2. Toque no símbolo  até que **HC** e **!** apareçam alternadamente.
Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



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

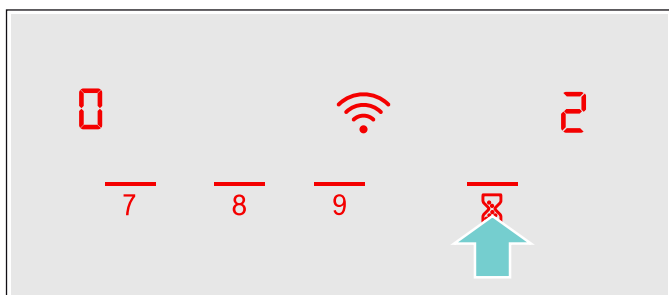
Ligar a aplicação

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

Conselhos

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

1. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até que **HC** e **2** apareçam alternadamente.
Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



3. Na zona de regulação, defina o valor **!**.
4. Siga as instruções da aplicação para concluir o processo de ligação.

Regulações através da aplicação

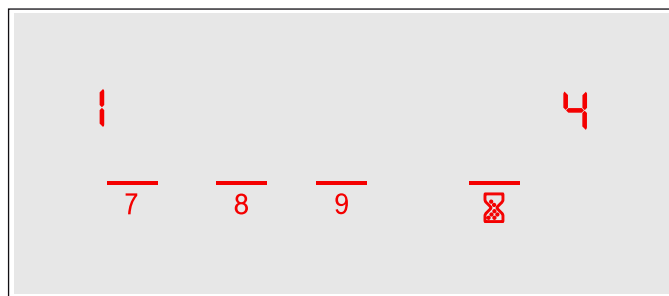
Com a aplicação Home Connect, pode aceder confortavelmente às regulações base da sua placa de cozinhar e enviar as regulações das zonas de cozinhar para a placa de cozinhar.

Conselhos

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

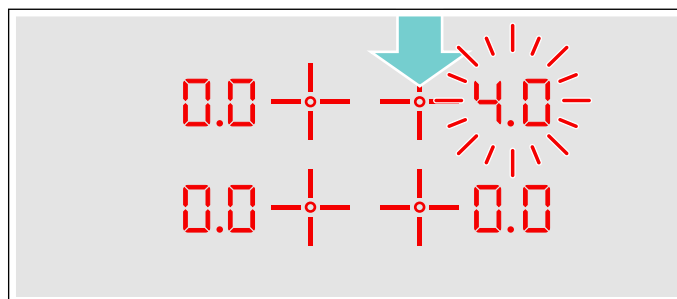
- No estado de fornecimento, a transferência das regulações está ativada.
- Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

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



Confirmar as regulações de cozinhar

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



Atualização do software

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

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

Uma vez concluído o download com sucesso, pode iniciar a instalação através da placa de cozinhar (Regulações base, regulação **HC5**) ou a aplicação Home Connect se estiver na sua rede local.

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

Conselhos

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

Diagnóstico remoto

Em caso de avarias, a Assistência Técnica tem a possibilidade de aceder ao seu aparelho através do diagnóstico remoto.

Contacte a Assistência Técnica e certifique-se de que o seu aparelho está ligado ao servidor Home Connect, verificando também se o serviço de diagnóstico remoto está disponível no seu país.

Conselho: Para mais informações e a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página Web Home Connect do seu país: www.home-connect.com

Nota sobre a proteção de dados

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

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

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

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

Declaração de conformidade

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

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



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

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

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

**Ligação do exaustor**

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

Existem diversas formas de ligar os aparelhos entre si:

Home Connect

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

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

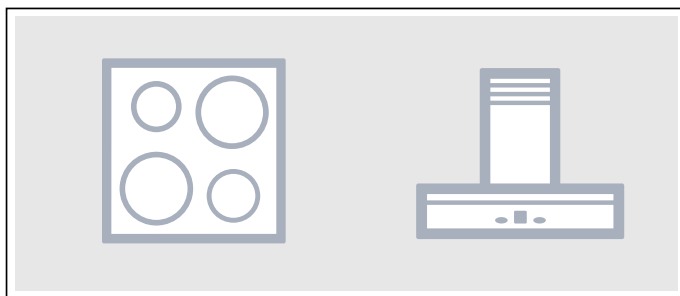
Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect e o capítulo do Home Connect.

→ "Home Connect" na página 39



Ligar os aparelhos diretamente

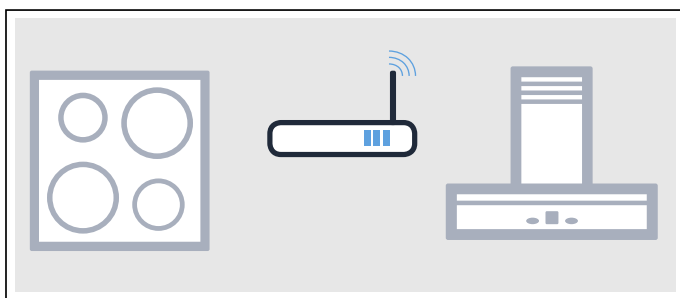
Se o aparelho for ligado diretamente a um exaustor, o exaustor pode ser controlado através da placa de cozinhar. Deste modo, deixa de ser possível ligar os dois aparelhos à rede doméstica ou à aplicação. Ambos os aparelhos podem ser operados através do painel de comando.



Ligar os aparelhos através da rede doméstica

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

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



Conselhos

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

Configurar

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

Ligação direta

Certifique-se de que o exaustor está desligado.

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

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

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

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

Ligação através da rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

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

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

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

O processo de ligação está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor . No painel de comando da placa de cozinhar são exibidos os símbolos para o comando do exaustor com base na placa de cozinhar.

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

Repor a ligação

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

1. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São exibidas as informações do produto.
2. Toque no símbolo  até que **c** e **15** apareçam alternadamente.
3. Na zona de regulação, defina o valor **0**.

Controlar o exaustor através da placa de cozinhar

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

Através do painel de controlo pode efetuar outras regulações.

Regular o ventilador

Ligar

Toque no símbolo .

Regular o nível do ventilador

Selecione o nível do ventilador.

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

Desligar

Selecione o nível 0 do ventilador.

Regular o funcionamento automático

Ligar

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

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

Desligar

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

Regular a iluminação do exaustor

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

Toque no símbolo .

Regulações no comando do exaustor

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

Indica- ção	Função
c 15	Ligação da placa de cozinhar - exaustor
0	Não ligado / Desligar ligação.
1	Iniciar ligação.
2	Ligado à rede doméstica (WLAN).
3	Ligado ao exaustor.
c 18	Início automático do ventilador
0	Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente.
1	Ligado com o funcionamento automático.* O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.
2	Ligado com o funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível fixo.
c 20	Funcionamento posterior do ventilador
0	O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar.
1	Ligado com o funcionamento automático.*
2	Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard.
3	Sem alterações nas regulações.
c 21	Ligação automática da iluminação
0	Desligado.
1	Ligado.* A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.
c 22	Desativação automática da iluminação
0	Desligado.*
1	Ligado. A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.

* Regulação base

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



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 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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, HEZ 390042) com as seguintes dimensões:

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

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

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa

Cozer molho béchamel em lume brando

Recipiente: tacho com cabo					
Temperatura do leite: 7 ° C					
Receita: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% de teor de gordura) e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	g ²	aprox. 5:20	não	¹ 1,3	não
				¹ Derreta a manteiga, adicione a farinha e o sal e deixe a mistura repousar durante 3 minutos	
		² Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre			
				³ Depois de o molho béchamel estar cozido, mantenha-o durante mais 2 minutos na potência 1, mexendo sempre	

Cozer arroz doce - Continuação de cozedura com tampa

Recipiente: panela					
Temperatura do leite: 7 ° C					
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 6:45 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		Tampa	Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)		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 bifes de lombo de porco					
Recipiente: frigideira					
Temperatura inicial dos bifes do lombo: 7 °C					
Quantidade: 3 bifes 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	52		Temizlik koruması	61
	Önemli güvenlik uyarıları	52		Enerji tüketim göstergesi	61
	Hasar nedenleri	53		Temel ayarlar	61
	Genel bakış	53		Temel ayarların değiştirilmesi	62
	Çevre koruma	53		Home Connect	62
	Enerji tasarrufu için öneriler	53		Ayarlama	62
	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	53		Home Connect ayarları	63
	Cihazı tanıyınız	54		Yazılım güncellemesi	65
	Kumanda paneli	54		Uzaktan teşhis	65
	Ocaklar	54		Veri güvenliğine dair uyarılar	66
	Kalan ısı göstergesi	55		Uygunluk beyanı	66
	Cihazın kullanılması	55		Davlumbaz bağlantısı	66
	Ocağın açılması ve kapatılması	55		Ayarlama	67
	Ocağın ayarlanması	55		Bağlantıyı sıfırlama	67
	Pişirme tablosu	56		Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi	67
	Kızartma sensörleri	57		Davlumbaz kumandası ayarları	68
	Kızartma sensörü için tava	57		Temizleme	68
	Kızartma kademeleri	57		Cam seramik	68
	Kızartma sensörünün ayarlanması	57		Pişirme bölümü çerçevesi	68
	Kızartma sensörünü kapatınız	58		Arıza halinde ne yapmalı?	69
	Kızartma tablosu	58		Göstergelerde E-mesaj	69
	PowerBoost fonksiyonu	59		Yetkili servisin çağırılması	69
	Powerboost fonksiyonunu açma	59		E numarası ve FD numarası	69
	Powerboost fonksiyonunu kapatma	59		Test yemekleri	70
	Çocuk emniyeti	59			
	Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması	59			
	Otomatik çocuk emniyeti	59			
	Zaman fonksiyonları	59			
	Bir ocağın otomatik olarak kapanması için	59			
	Otomatik zamanlayıcı	60			
	Mutfak saati	60			
	Süre ölçer fonksiyonu	60			
	Otomatik kapama sistemi	60			
	Sıcak tutma fonksiyonu	61			
	Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması	61			
	Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması	61			

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

Amacına uygun kullanım

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

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

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Önemli güvenlik uyarıları

Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

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

Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

Hasar	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 pişirme 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 pişirme 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.

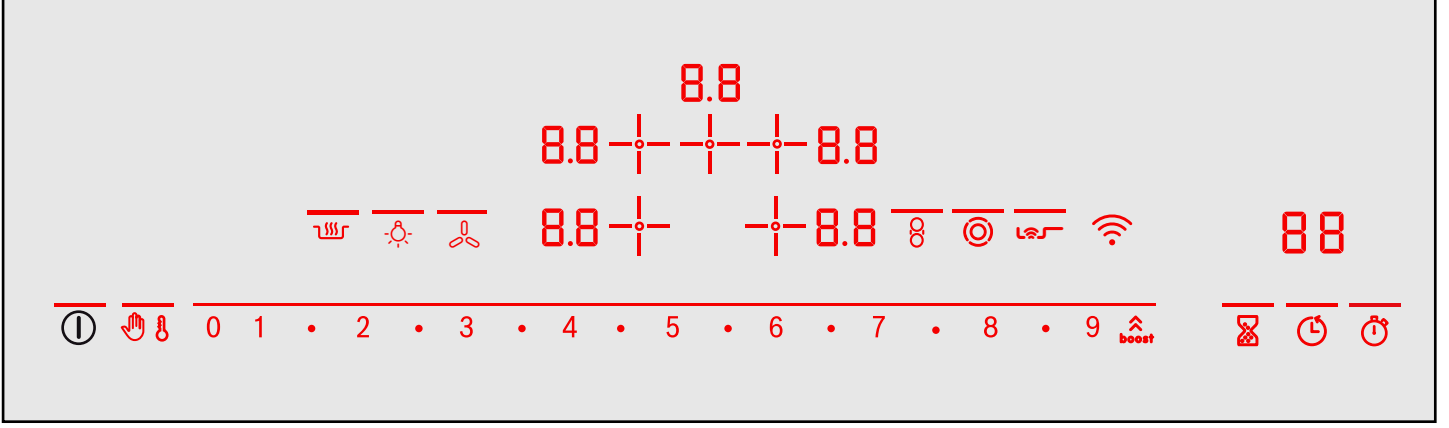


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden 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.

Cihazı tanıyınız

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

Kumanda paneli



Göster-geler	
1-9	Pişirme kademeleri
H/h	Artık ısı
b	Powerboost fonksiyonu
Lo	Sıcak tutma fonksiyonu
88	Zamanlayıcı
Wi-Fi	Wi-Fi

Semboller üzerinde ışıklı çubuklar olan kumanda alanı	
①	Ana şalter
boost	Powerboost fonksiyonu
Child lock	Çocuk emniyeti
Clean	Temizlik koruması
Heat retention	Sıcak tutma fonksiyonu
Combination	Kombine ısıtıcı parçalar
Fan speed	Üst kapak fan kademesi
Light	Üst kapak aydınlatması
1•2•3•4•	Ayar alanı
Zone	Bölge etkinleştirme
Wi-Fi	Kızartma sensörleri
Hour	Mutfak saati
Timer	Zamanlayıcı
Timer	Süre ölçer fonksiyonu

Semboller üzerinde ışıklı çubuklar olmayan kumanda alanı	
+	Ocak seçimi

Bilgiler

- Ocağın çalışma durumuna bağlı olarak güncel olarak seçilebilen kumanda alanları yarı parlak veya parlak bir şekilde yanar. Bunlara dokunduğunuzda, ilgili fonksiyon uygulanır.
- Güncel olarak seçilemeyen fonksiyonlar için kumanda alanları yanmaz.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına tencere çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

Ocaklar

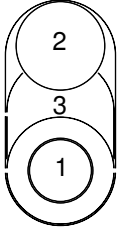
Ocak gözü	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak
⊙	İki halkalı ocak

Ocağın devreye sokulması: İlgili gösterge yanar

Bilgiler

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

Kombinasyon pişirme alanı



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

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

Kombinasyon	Devreye sokma	Şunun için uygundur
Küçük kızartma bölümü: 1+3 kombinasyonu	İki halkalı ocağı seçiniz. ⊙ sembolüyle dış ısıtma halkasını devreye alınız. ⊙ sembolü yanar. ⊙ sembolüyle köprü ısı sistemini devreye alınız. ⊙ sembolü yanar.	Küçük kızartma tenceresi Küçük Teppanyaki.
Büyük kızartma bölümü: 1 + 3 + 2 kombinasyonu	İki ocaktan birini seçiniz. ⊙ sembolüne dokununuz. ⊙ sembolünün üstündeki ışıklı çubuk parlak bir şekilde yanar.	Büyük kızartma tenceresi Büyük Teppanyaki Büyük ızgara plakası

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

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

Kalan ısı göstergesi

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

Göstergede **H** görünüyorsa, ocak hala sıcak demektir. Bu durumda örn. küçük bir yemeği sıcak tutabilir veya kuvertür eritebilirsiniz. Ocak biraz daha soğuduğunda, gösterge **h** moduna geçer. Ocak yeteri kadar soğuduğunda ise gösterge söner.



Cihazın kullanılması

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

Ocağın açılması ve kapatılması

Ana şalter ile ocağı açıp kapatabilirsiniz.

Açılması

① sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ana şalter üzerindeki ışık sütunu yanar. Kumanda alanı göstergeleri ve pişirme kademesi göstergeleri **5** yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

Kapat

① sembolüne, ana şalterin üzerindeki ışık sütunu ve göstergeler sönünceye kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgiler

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

Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

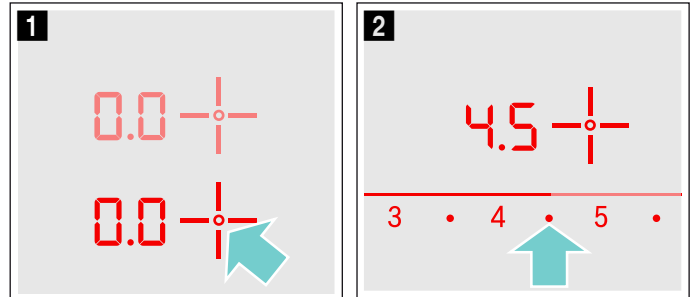
Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

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

Pişirme kademesinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

1. Ocağı seçmek için **+** sembolüne dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde **5** parlak bir şekilde yanar.
2. Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.



Ocak açık.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi:

Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Ocağın kapatılması

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

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

Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

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

Enerji tasarruflu pişirme ile ilgili yararlı bilgileri Çevreyi koruma bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 53

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Eritmek		
Çikolata, Kuvertürler	1-1.5	-
Tereyağı, Bal, Jelatin	1-2	-
Isıtmak ve sıcak tutmak		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.5-2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-
Buz çözme ve ısıtma		
Dondurulmuş ıspanak	2.5-3.5	10-20 dak.
Dondurulmuş gulaş	2.5-3.5	20-30 dak.
Haşlama, kısık ateşte pişirme		
Hamur patates köftesi	4.5-5.5*	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu	3-4	8-12 dak.
Pişirme, buharda pişirme, soteleme		
Pirinç (iki katı su ile)	2-3	15-30 dak.
Sütlâç	1.5-2.5	35-45 dak.
Kabuğu ile haşlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates	4-5	15-25 dak.

* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

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

* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

** Kapaksız

*** Sık sık çeviriniz

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

Kızartma sensörleri

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

Kızartma sensörü fonksiyonu ayarlandığında, otomatik olarak iki halkalı ocağın dış ısıtma halkası devreye sokulur.

Kızartma esnasında avantajınız:

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

Bilgiler

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

Kızartma sensörü için tava

Kızartma sensörü ile çalışma için doğru tavayı seçiniz.

Özel aksesuar olarak sistem tavası

Kızartma sensörlü kızartma işlemi için optimum düzeyde uygun bir tavayı, elektronik satış noktalarından veya www.bosch-eshop.com adresinden satın alabilirsiniz:

HEZ390230

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

Bağlantıda verilmiş kızartma kademesi, sistem tavasına göre ayarlanmalıdır.

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

Kızartma kademeleri

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

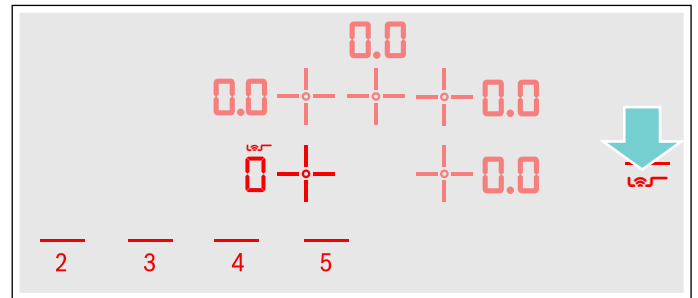
Kızartma sensörünün ayarlanması

Tablodan uygun kızartma kademesini seçiniz. Tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

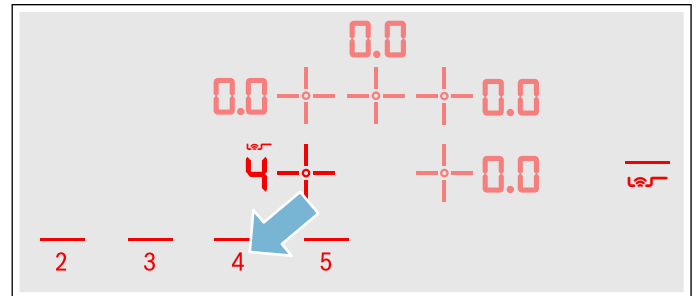
Ocak açık olmalıdır.

Ocağı seçiniz.

1. 🔥 sembolüne dokununuz. Ocak göstergesinde 🔥 yanar ve 🔥 sembolü gösterilir. Ayar alanında 1-5 arası kızartma kademeleri gösterilir.



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



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

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

Kızartma sensörünü kapatınız

 sembolüne dokununuz.

Kızartma tablosu

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

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

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

	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi
Et		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6-10 dk.
Bonfile	4	6-10 dk.
Pirzola*	3	10-17 dk.
Cordon bleu*	3	15-20 dk.
Az pişmiş biftek (3 cm kalın)	5	6-8 dk.
Orta veya çok pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)	4	8-12 dk.
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	3	10-20 dk.
Haşlanmış veya çiğ sosis*	3	8-20 dk.
Hamburger (1,5 cm kalınlığında)	3	6-30 dk.
Köfte (2 cm kalınlığında)*	3	10-20 dk.
Kuşbaşı, Gyros	4	7-12 dk.
Kıyma	4	6-10 dk.
Pastırma	2	5-8 dk.
Balık		
Kızartılmış balık, örneğin alabalık	3	10-20 dk.
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3/4	10-20 dk.
Karides, deniz tekesi	4	4-8 dk.
Yumurtalı yemekler		
Krep	4	pişene kadar bekleyiniz
Omletler	2	3-6 dk. (her porsiyon için)
Sahanda yumurta	2/4	2-6 dk.

* Sık sık çeviriniz

** Soğuk tavaya koyunuz

	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi
Çırpılmış yumurta	2	4-9 dk.
Hamur tatlısı	3	10-15 dk.
Yumurtalı ekmek / Fransız tost	3	4-8 dk. (her porsiyon için)
Patates		
Elma dilim patates kızartma	5	6-12 dk.
Patates kızartma	3	15-25 dk.
Patates köftesi	5	2,5-3,5 dk. (her porsiyon için)
Kızartmalık püre patates	2	40-45 dak.
Patates sote	4	10-15 dk.
Sebze		
Sarımsağı / soğanları şeffaflaşana kadar soteleme*	1/2	2-10 dk.
Kavurma soğan	3	5-10 dk.
Kabak, patlıcan	3	4-12 dk.
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4-15 dk.
Katı yağ ekleyerek ve su eklemeyerek sebzeleri soteleme, örn. kabak, yeşil biber	1	10-20 dak.
Mantar	4	10-15 dk.
Karamelli sebze	4	6-10 dk.
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel	4	15-20 dk.
Cordon bleu	3	10-30 dk.
Tavuk göğsü *	2	10-30 dk.
Tavuk nugget*	4	10-20 dak.
Döner, kebab	4	10-15 dk.
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10-20 dk.
Paneli balık çubukları	4	8-12 dk.
Patates kızartması	4/5	4-6 dk.
Kızartmalar / Sebze tava	4	8-15 dk.
Çin böreği	3	10-30 dak.
Kamembert krem peyniri / peynir	3	10-15 dak.
Soslar		
Sebzeli domates sosu	1	25-35 dak.
Beşamel sosu	1	10-20 dak.
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	1	10-20 dak.
Sosları koyulaştırma, örn. bolonez sosu, domates sosu	1	25-35 dak.
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	1	15-25 dak.

* Sık sık çeviriniz

** Soğuk tavaya koyunuz

	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi
Diğer		
Kamembert krem peyniri / peynir	3	7-10 dk.
Tavada su eklenen hazır kuru yemekler örneğin Makarna*	2	4-6 dk.
Kruton	3	6-10 dk.
Badem / fıstık / çam fıstığı kavurma**	2	3-7 dk.

* Sık sık çeviriniz
** Soğuk tavaya koyunuz

PowerBoost fonksiyonu

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

Powerboost fonksiyonu sadece, **boost** ve  sembolleri ile işaretlenmiş olan ocaklarda kullanılabilir.

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

Powerboost fonksiyonunu açma

- Ocağı seçiniz.
- Ayar alanında  sembolüne dokununuz. Gösterge  yanar.

Powerboost fonksiyonu devreye sokulmuştur.

Powerboost fonksiyonunu kapatma

- Ocağı seçiniz.
 - İstediğiniz bir pişirmeye devam kademesini ayarlayınız.  göstergesi söner.
- Powerboost fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.

Bilgiler

- Powerboost fonksiyonunu kapatmazsanız, bu fonksiyon belirli bir sürenin ardından otomatik olarak kapatılır. Ocak, 9 pişirme kademesine geri döner.
- Powerboost fonksiyonu ile sıvı ve katı yağların hızlı bir şekilde ısındığını dikkate alınız. "Pişirme işlemini asla gözetimsiz bırakmayınız. Çok fazla ısınan sıvı ve katı yağlar hızlı bir şekilde tutuşur, bkz. Önemli güvenlik uyarıları bölümü.→ Sayfa 52

Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Ocak kapalı olmalıdır.

Açma: Ana şalter  ile ocağı açabilirsiniz.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız.  göstergesi yaklaşık 10 saniye süreyle yanar. Pişirme bölümü kilitli.

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

Otomatik çocuk emniyeti

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

Açılması ve kapatılması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.→ Sayfa 61

Zaman fonksiyonları

3 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

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

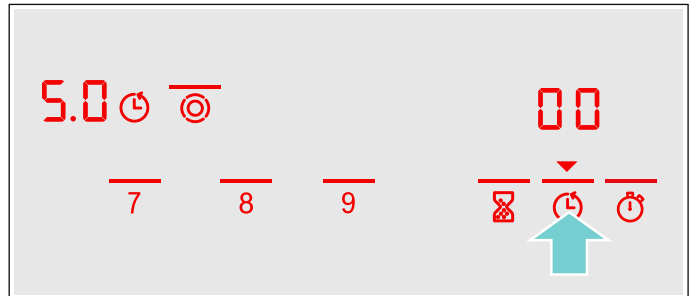
Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

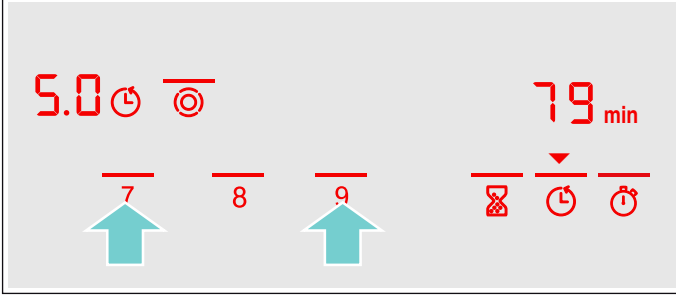
Sürenin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

- Ocağı seçiniz.
-  sembolüne dokununuz.  sembolü üzerinde▼ ve istenen ocağın  göstergesi parlak şekilde yanar. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.



3. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen süreyi ayarlayınız.



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

Kızartma sensörleri

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

Süre dolduğunda

Süre dolmuşsa ocak devreden çıkar. Bir sinyal sesi duyarsınız ve zamanlayıcı göstergesinde 10 saniye süresince **00** yanıp söner. **⌚** sembolü üzerinde **▼** ve **⌚** göstergesi yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz ve **⌚** sembolüne dokununuz. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya **00** değerine ayarlayınız.

Bilgiler

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

Otomatik zamanlayıcı

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

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 61

Bilgi: Bir ocak için süreyi değiştirebilir veya ocak için otomatik zamanlayıcıyı kapatabilirsiniz: Ocağı seçiniz ve **⌚** sembolüne dokununuz. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya **00** değerine ayarlayınız.

Mutfak saati

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

Mutfak saatinin ayarlanması

1. **⌚** sembolüne dokununuz. **⌚** sembolü üzerinde **▼** parlak şekilde yanar. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar.
2. Ayar alanında istenen zamanı ayarlayınız. Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

Süre dolduğunda

Süre sona erdikten sonra bir sinyal sesi duyarsınız ve zamanlayıcı göstergesinde 10 saniye süresince **00** yanıp söner. **⌚** sembolü üzerinde **▼** yanıp söner. Herhangi bir sembole dokununuz. Göstergeler silinir ve sinyal sesi kesilir.

Zamanın düzeltilmesi

⌚ sembolü ile mutfak saatini seçiniz ve yeniden ayarlayınız.

Süre ölçer fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, fonksiyon etkinleştirildikten sonra geçen süreyi gösterir.

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

Durdurma saati fonksiyonu **⌚** sembolüne dokunarak açılır. Zamanlayıcı göstergesinde **00** görünür ve süre başlar. Birinci dakika esnasında saniyeler ve ardından dakikalar gösterilir.

⌚ sembolüne dokunursanız, durdurma saati fonksiyonu duraklatılır. **⌚** sembolüne yeniden dokunursanız, durdurma saati fonksiyonu kapatılır. Zamanlayıcı göstergesi söner.



Otomatik kapama sistemi

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

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde **F** **8** ve kalan ısı göstergesi **H/h** dönüşümlü olarak yanıp söner.

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

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

Sıcak tutma fonksiyonu

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

Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması

1. Ocağı seçiniz.
2.  sembolüne dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde  yanar.

Sıcak tutma fonksiyonu devreye sokulmuş.

Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması

1. Ocağı seçiniz.
2.  sembolüne dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde  yanar.

Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.

Temizlik koruması

Kumanda bölümünün üzerini silerken ocak açılabilir. İçin ayarları değiştirmeniz söz konusu olabilir.

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

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

Enerji tüketim göstergesi

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

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

Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.



Gösterge devreye girmemiş. Temel Ayarlar bölümünde, göstergiyi nasıl etkinleştireceğinizi öğreneceksiniz. → Sayfa 61

Temel ayarlar

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

Gösterge	Fonksiyon
	Otomatik çocuk emniyeti
	Kapalı.*
	Açıldı.
	Manuel ve otomatik çocuk emniyeti kapalı.
	Sinyal sesi
	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış (ana şalter sinyali her zaman kalır).
	Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.
	Sadece onay sinyali açık.
	Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
	Enerji tüketim göstergesi (Elektrik tedarikçinize şebeke gerilimini sorunuz)
	Tüketim göstergesi kapalı.*
	230V'lık şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	400V'lık şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	220V'lık şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	240V'lık şebeke geriliminde tüketim göstergesi.
	Otomatik zamanlayıcı
	Kapalı.*
	Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre.
	Zamanlayıcıyı sona erdirmeye sinyal süresi
	10 saniye.*
	30 saniye
	1 dakika.
	Isıtıcı parçaların devreye sokulması
	Devre dışı bırakılmış.
	Açıldı.
	Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.*
	Temel ayarlara geri dönüş
	Kapalı.*
	Açıldı.

*Temel ayar

Temel ayarların değiştirilmesi

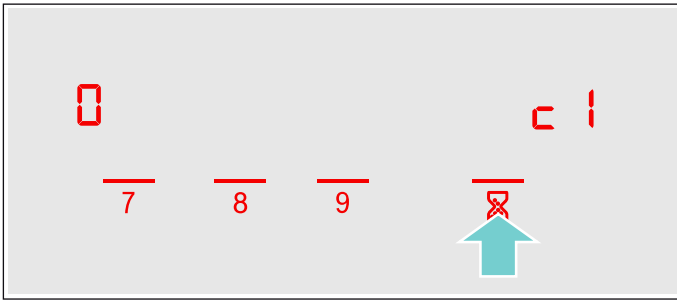
Ocak kapalı olmalıdır.

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

Öncelikle müşteri hizmetleri indeksi görüntülenir. Ayar alanından göstergiyi açabilirsiniz:

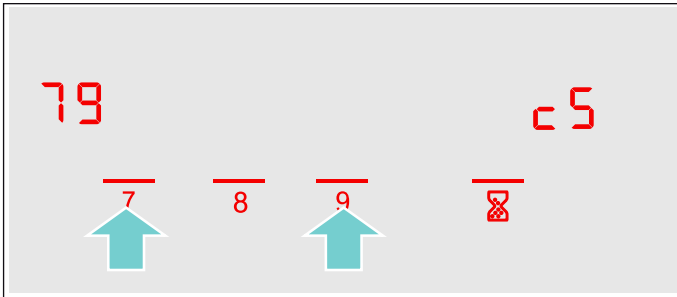
	Gösterge
Müşteri hizmetleri indeksi KI	01
Üretim tarihi	Fd
Üretim yılı	15.
Üretim ayı	05

3. ⌚ sembolüne yeniden dokununuz



c 1 gösterilir ve ocak göstergesinde 0 yanar.

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



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

Kapatılması

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

Home Connect

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

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

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

Bilgiler

- Ocaklar, gözetimsiz bir şekilde kullanılmamalıdır; pişirme işlemi her zaman gözetlenmelidir.
- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kumanda ederken de bu kılavuzdaki kurallara uyduğunuzdan emin olunuz. Ayrıca Home Connect uygulamasının uyarılarına dikkat ediniz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 52
- Home Connect uygulaması ile cihazınıza istediğiniz ayarları gönderebilirsiniz, bu ayarların cihaz üzerinde teyit edilmesi gerekir. Cihazın, kullanıcı başında değilken kumanda edilebilmesi mümkün değildir.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.

Ayarlama

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

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

Ayarları yapmak için uygulama içinde belirtilen adımları takip ediniz.

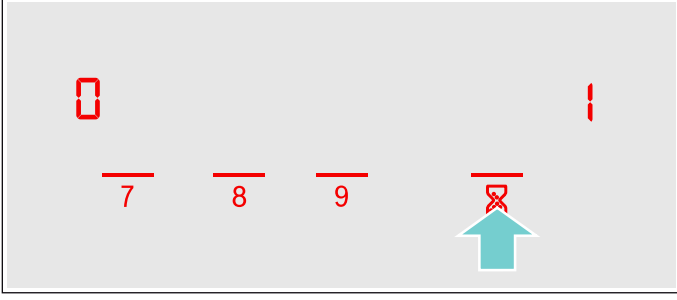
Ayarlamak için uygulamanın açık olması gereklidir.

Ev ağında otomatik olarak oturum açma

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

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

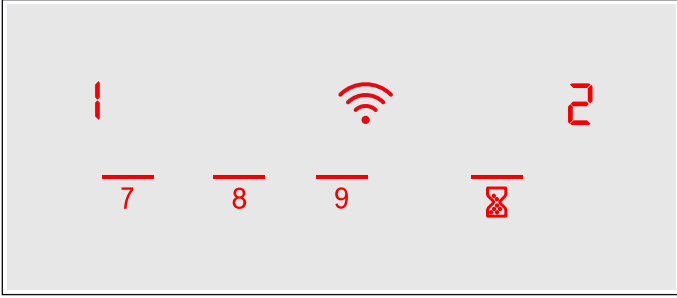
3. **HC** ve **I** dönüşümlü olarak görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.



Ocak göstergesinde **0** yanar.

4. Ayar alanında **I** değerini ayarlayınız.
Ocak göstergesinde **I** ve  sembolü yanıp söner.
5. 2 dakika içinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız.
Ocak göstergesinde  sembolü yanıp sönmek yerine sürekli yandığında, ocak ev ağına bağlanmıştır.

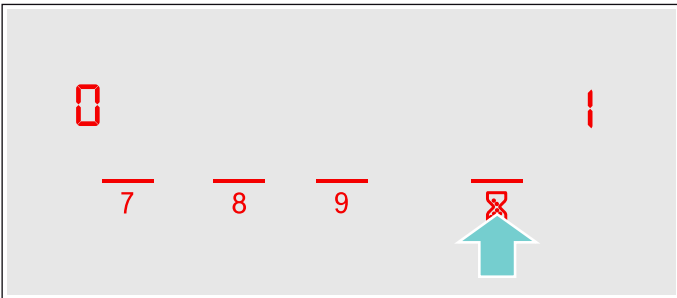
Bilgi: Bağlantı kurulamadığında **2** "Manuel olarak bağlantı kur" değeri görüntülenir. Ev ağına cihaz oturumunu manuel olarak açınız veya otomatik bağlantıyı yeniden başlatınız.
Cihaz otomatik olarak uygulamaya bağlanmaya çalışır, **HC** ve **2** sembolü dönüşümlü olarak görüntülenir. Ayar alanında **I** değeri yanıp söner.



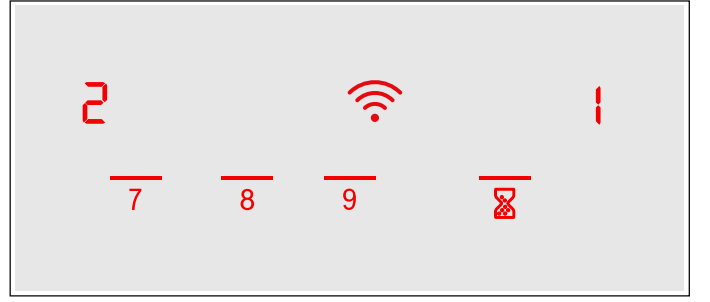
6. Mobil uç cihaz üzerinde, uygulamada yer alan otomatik ağ oturumu açma talimatlarını takip ediniz.
Ocak göstergesinde **0** değeri görüntülendiğinde, oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Ev ağına manuel olarak oturum açma

1. Ocağı açınız.
2.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız.
Ürün bilgileri gösterilir.
3. **HC** ve **I** dönüşümlü olarak görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
Ocak göstergesinde **0** yanar.



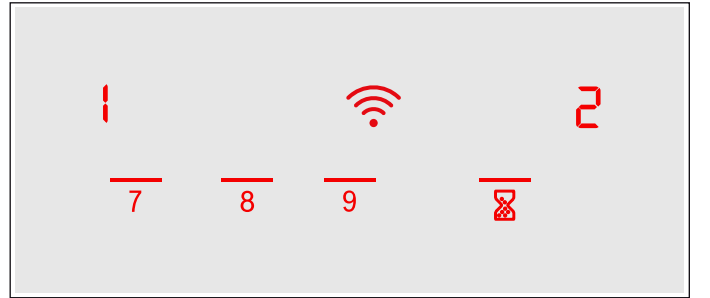
4. Ayar alanında **2** değerini ayarlayınız.
Ocak göstergesinde **2** ve  sembolü yanıp söner.



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



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



6. Mobil cihaz üzerinde uygulamayı başlatınız ve ağda manuel olarak oturum açma talimatlarını takip ediniz.
Ocak göstergesinde **0** değeri görüntülendiğinde, oturum açma işlemi tamamlanmıştır.

Home Connect ayarları

Home Connect uygulamasını istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

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

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

* Temel ayar

Bilgiler

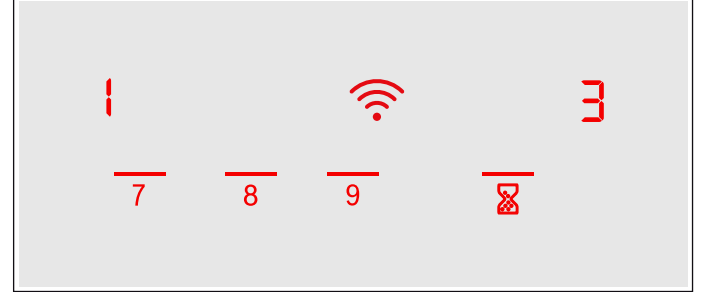
- **HC 2** ayarı sadece cihaz ev ağına bağlı durumdayken gösterilir.
- **HC 3** ayarı sadece cihaz daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
- **HC 5** ayarı sadece bir güncelleme mevcut olduğunda gösterilir.
- **HC 6** ayarı sadece, müşteri hizmetleri cihazınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
- **HC 7** ve **HC 8** ayarları sadece bir WLAN bağlantısı mevcut olduğunda gösterilir.

WLAN'ın devre dışı bırakılması

WLAN etkinleştirilmişse Home Connect fonksiyonlarını kullanabilirsiniz.

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

1. ⌘ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2. **HC** ve **3** dönüşümlü olarak görüntülenene kadar ⌘ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **1** yanar.



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

Ağ bağlantısını kes

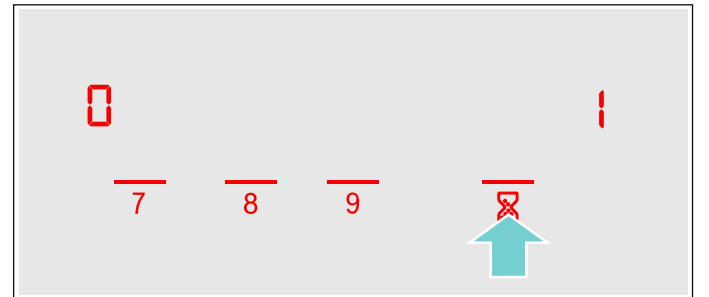
Ocağınızın ağ bağlantısını ne zaman isterseniz kesebilirsiniz.

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

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

Ağa bağlan

1. ⌘ sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2. **HC** ve **1** dönüşümlü olarak görüntülenene kadar ⌘ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde **0** yanar.



3. Ayar alanında **1** "Otomatik olarak bağlantı kur" değerini veya **2** "Manuel olarak bağlantı kur" değerini ayarlayınız.
4. Bölümdeki talimatlar "Ev ağında otomatik olarak oturma açma" veya "Ev ağında manuel olarak oturma açma".

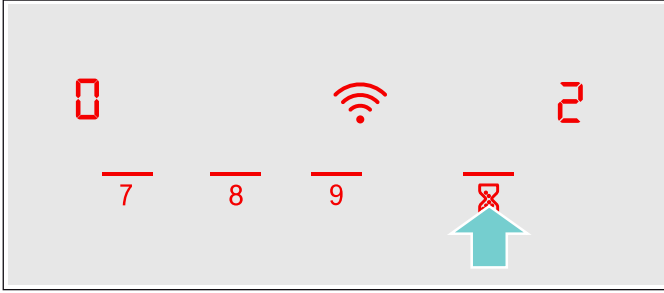
Uygulama ile bağlantı kur

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

Bilgiler

- Cihaz bir ağına bağlı olmalıdır.
- Uygulama açılmış ve ayarları yapılmış olmalıdır.
- Doğrudan bir davlumbaz bağlantısı varsa, önce ocağı ev ağından ayırınız ve bağlantıyı yeniden başlatınız. → "Ağ bağlantısının kesilmesi", Sayfa 64 → "Ağ bağlantısının kurulması", Sayfa 64

1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2. **HC** ve **2** dönüşümlü olarak görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Ocak göstergesinde  yanar.



3. Ayar alanında **1** değerini ayarlayınız.
4. Bağlantı işlemini tamamlamak için uygulamadaki talimatları izleyiniz.

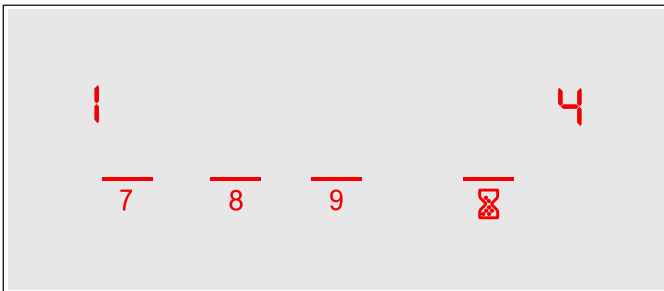
Uygulama üzerinden ayarlar

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

Bilgiler

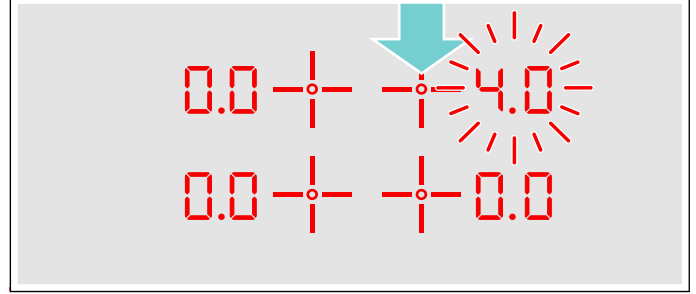
- Temel ayarları değiştirmek için ocak kapalı olmalıdır.
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Cihaz, ayar aktarımı fonksiyonu etkinleştirilmiş olarak teslim edilir.
- Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa,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

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



Pişirme ayarlarını onaylama

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



Yazılım güncellemesi

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

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

Başarılı bir yükleme sonrasında ilgili kurulumu ocak (temel ayarlar, ayar **HC 5**) veya Home Connect uygulaması üzerinden başlatabilirsiniz, bunun için yerel ağına bağlı olmanız gerekir.

Kurulum başarıyla tamamlandığında durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Bilgiler

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

Uzaktan teşhis

Arıza halinde Müşteri Hizmetleri uzaktan teşhis hizmetiyle cihazınıza erişebilir.

Müşteri Hizmetleri'yle iletişime geçiniz ve cihazınızın Home Connect sunucusuyla bağlantıda olduğundan ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizde mevcut olduğundan emin olunuz.

Bilgi: Ayrıntılı bilgi ve uzaktan teşhis hizmetinin ülkenizdeki kullanılabilirliği için ülkenizin Home Connect web sitesindeki Yardım & Destek alanını ziyaret ediniz: www.home-connect.com

Veri güvenliğine dair uyarılar

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

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

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

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

Uygunluk beyanı

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

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



2,4 GHz bant: 100 mW maks.

5 GHz bant: 100 mW maks.



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

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

Davlumbaz bağlantısı

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

Cihazları birbirine bağlamak için farklı olanaklara sahipsiniz:

Home Connect

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

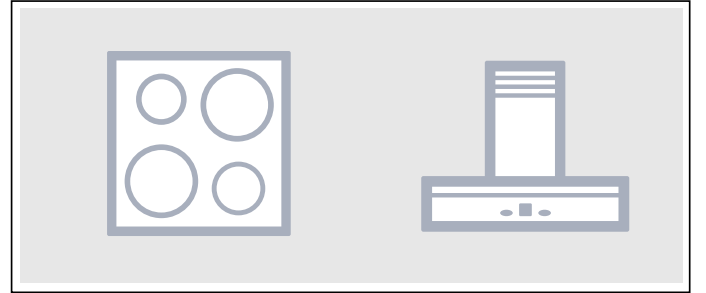
Her iki cihaz da uygulama ve kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.

Bunun için Home Connect ile birlikte teslim edilen belgelere ve Home Connect bölümüne dikkat edilmelidir. → "Home Connect", Sayfa 62



Cihazın doğrudan bağlanması

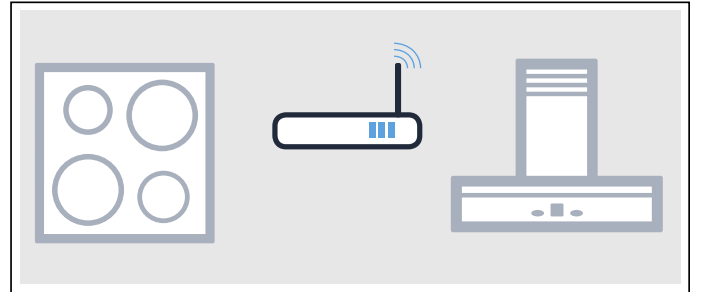
Cihaz doğrudan bir aspiratöre bağlanırsa aspiratör ocak üzerinden kumanda edilebilir. Artık her iki cihaz için de ev ağı veya uygulama üzerinden kumanda mümkün değildir. Her iki cihaz da kumanda paneli üzerinden kumanda edilebilir.



Cihazların ev ağı üzerinden bağlanması

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

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



Bilgiler

- Aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve cihazı, ocağa bağlı aspiratör kumandası üzerinden kullandığınızda da bunlara uyulduğundan emin olunuz. → "Önemli güvenlik uyarıları", Sayfa 52
- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocağa bağlı aspiratör kumandası mümkün değildir.

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

Ayarlama

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

Doğrudan bağlantı

Aspiratörün kapalı durumda olduğundan emin olunuz. Bunun için aspiratörünüzün kullanım kılavuzundaki "Aspiratör bağlantısı" bölümüne bakınız.

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

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

Ev ağı üzerinden bağlantı

WPS fonksiyonlu bir yönlendiriciye ihtiyacınız olacaktır.

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

Başlangıçta uygulamaya bağlı olduğundan veya ev ağına bulunduğundan emin olunuz.

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

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

Bağlantıyı sıfırlama

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

1.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ürün bilgileri gösterilir.
2.  ve  dönüşümlü olarak görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
3. Ayar alanında  değerini ayarlayınız.

Üst kapağın ocak üzerinden kumanda edilmesi

Ocağınızın temel ayarlarında davlumbazınızın özelliklerini, ocağın veya tek tek pişirme alanlarının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak ayarlayabilirsiniz. → "Davlumbaz ayarları", Sayfa 68

Kumanda bölümü üzerinden başka ayarlar yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

Açılması

 sembolüne dokununuz.

Fan kademesinin ayarlanması

Fan kademesini seçiniz.

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

Kapat

0 fan kademesini seçiniz.

Otomatik modun ayarlanması

Açılması

Kumanda panelinde  sembolü görüntülenene kadar  sembolüne gereken sıklıkta dokununuz. Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

Kapat

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

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

 sembolüne dokununuz.

Davlumbaz kumandası ayarları

Ocağa ilişkin davlumbazı istediğiniz zaman ihtiyaçlarınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Gösterge	Fonksiyon
c 16	Ocak - davlumbaz bağlantısı
0	Bağlı değil / bağlantıyı ayırma.
1	Bağlantıyı başlatın.
2	Ev ağına (WLAN) bağlı.
3	Davlumbaz ile bağlantı kuruldu.
c 18	Fanın otomatik olarak çalıştırılması
0	Devre dışı bırakılmış. İhtiyaç olması halinde davlumbaz manuel olarak açılabilir.
1	Otomatik modda açık.* Pişirme alanı açıldığında, davlumbaz otomatik modda çalışmaya başlar.
2	Manuel modda açık. Bir pişirme alanı açıldığında davlumbaz sabit bir kademede çalışmaya başlar.
c 20	Fanın ardıl çalışması
0	Ocak ile birlikte fan kapanır.
1	Otomatik modda açık.*
2	Standart fan ardıl çalışması ile açık.
3	Ayarlarda değişiklik yok.
c 21	Aydınlatmanın otomatik açılması
0	Devre dışı bırakılmış.
1	Açık.* Pişirme alanı açıldığında, aydınlatma açılır.
c 22	Aydınlatmanın otomatik kapatılması
0	Kapalı.*
1	Açıldı. Pişirme alanı kapatıldığında, aydınlatma kapanır.

* Temel ayar

Bilgi: c 18, c 20, c 21 ve c 22 ayarları sadece cihaz bir davlumbaza bağlı olduğunda gösterilir.



Temizleme

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

Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

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

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

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

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

Pişirme bölümü çerçevesi

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

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

? Arıza halinde ne yapılmalı?

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 altındadır.	Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.	Tencereyi kaldırınız. Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. F5 söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.
F8	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.
de Ocaklar ısıtmıyor	Demo modu açık	Demo modunun kapatılması: Cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız). Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modu kapatılır.

Göstergelerde E-mesaj

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

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

Yetkili servisin çağırılması

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

E numarası ve FD numarası

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

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

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

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

Garanti Şartları

- Malin 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 kullanılabılır. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

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

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

Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Phone : 00 49 89 4590-00

Test yemekleri

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

Tablodaki değerler Schulte-Ufer (4 parçalı induksiyon tencere seti HEZ 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	Pişirmeye devam etme	Pişirmeye devam kademesi	Kapak
Çikolatanın eritilmesi						
Kap: Derin tava						
Çikolata kaplaması (örn. Dr. Oetker bitter çikolata, 150g) 14,5 cm çaplı ocak üzerinde	-	-	-	1.		Hayır
Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması						
Kap: Tencere						
DIN 44550'ye göre mercimek türüsü						
Başlangıç sıcaklığı 20° C						
Miktar 450 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.		Evet
Miktar: 800 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.	Evet	1.		Evet
Konserve olarak mercimek türüsü						
Örn. Erasco sosisli mercimek türüsü:						
Başlangıç sıcaklığı 20° C						

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma Süre (Dak:San)	Kapak	Piştirmeye devam etme	Piştirmeye devam kademesi	Kapak
Miktar 500 g, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:00 dak. (Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)	Evet	1.		Evet
Miktar: 1000 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:30 dak. (Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)	Evet	1.		Evet

Beşamel sosun hazırlanması

Kap: Derin tava					
Süt sıcaklığı: 7° C					
Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	g ²	Yakl. 5:20 dak.	Hayır	1 1, 3	Hayır
				1 Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz	
		2 Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz			
				3 Beşamel sos kaynadıktan sonra bunu 2 dakika daha 1. kademede tutunuz, bu sırada sürekli olarak karıştırınız	

Sütlâç pişirme - Kapak ile piştirmeye devam etme

Kap: Tencere						
Süt sıcaklığı: 7° C						
Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 6:45 Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Piştirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2		Evet
				10 dakika sonra sütlacı karıştırınız		
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 7:20 dak. Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Piştirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika	Hayır	2		Evet
				10 dakika sonra sütlacı karıştırınız		

Sütlâç pişirme - Kapaksız piştirmeye 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 piştirmeye devam kademesine ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız	Hayır	2		Hayır

Test yemekleri	Kaynatma kademesi	Isıtma /kaynatma Süre (Dak:San)	Kapak	Pişırmeye devam etme	Pişırmeye devam kademesi	Kapak
Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 8:00 dak. Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız	Hayır	2		Hayır

Pilav pişirme

Kap: Tencere						
Su sıcaklığı 20° C						
Tarif DIN 44550'ye göre:						
125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:48 dak.	Evet	2		Evet
Tarif DIN 44550'ye göre:						
250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz, 18 veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 3:15 dak.	Evet	2.		Evet

Domuz bonfilesinin kızartılması

Kap: Kızartma tavası						
Bonfile başlangıç sıcaklığı: 7 °C						
Miktar: 3 parça bonfile (toplam ağırlığı yaklaşık 300 g, yaklaşık 1 cm kalınlıkta), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için 15 g ayçiçek yağı	9	Yakl. 2:40 dak.	Hayır	7		Hayır

Krep pişirme

Kap: Kızartma tavası						
Tarif DIN EN 60350-2'ye göre						
Miktar: Her krep için 55 ml hamur, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yakl. 2:40 dak.	Hayır	6 veya kızartma derecesine göre 6.		Hayır

Dondurulmuş patateslerin kızartılması

Kap: Tencere						
Miktar: 1,8 kg ayçiçek yağı, porsiyon başına: 200 g dondurulmuş kızartmalık patates (örn. McCain 123 Frites Original), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için	9	Yağ sıcaklığı 180 °C'ye ulaşınca kadar	Hayır	9		Hayır

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

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	74
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	74
	Αιτίες των ζημιών	75
	Επισκόπηση	75
	Προστασία περιβάλλοντος	75
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	75
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	76
	Γνωρίστε τη συσκευή	76
	Το πεδίο χειρισμού	76
	Οι εστίες μαγειρέματος	77
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	77
	Χειρισμός της συσκευής	77
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών	77
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	78
	Πίνακας μαγειρέματος	78
	Αισθητήρες ψησίματος	79
	Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος	79
	Οι βαθμίδες ψησίματος	80
	Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος	80
	Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος	80
	Πίνακας τηγανίσματος	80
	Λειτουργία PowerBoost	81
	Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost	81
	Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost	81
	Ασφάλεια παιδιών	82
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	82
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	82
	Λειτουργίες χρόνου	82
	Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	82
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης	82
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας	83
	Λειτουργία χρονόμετρου	83
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	83
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας	83
	Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας	83
	Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας	83
	Προστασία σκουπίσματος	84
	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	84
	Βασικές ρυθμίσεις	84
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	84
	Home Connect	85
	Προετοιμασία	85
	Ρυθμίσεις Home Connect	86
	Ενημέρωση λογισμικού	88
	Τηλεδιάγνωση	88
	Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων	89
	Δήλωση πιστότητας	89
	Σύνδεση απορροφητήρα	89
	Προετοιμασία	90
	Επαναφορά σύνδεσης	90
	Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών	90
	Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα	91
	Καθαρισμός	91
	Υαλοκεραμικό υλικό	91
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	91
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	92
	Μήνυμα "E" στις ενδείξεις	92
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	93
	Αριθμός E και αριθμός FD	93
	Φαγητά δοκιμών	93

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

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

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

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

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

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

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

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



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

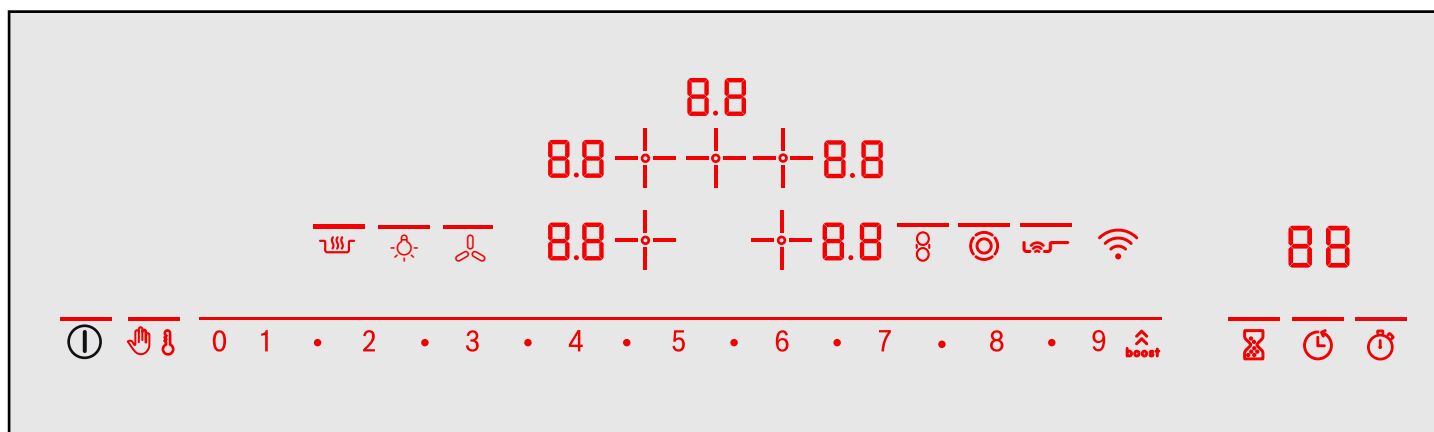
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Γνωρίστε τη συσκευή

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

Το πεδίο χειρισμού



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

Επιφάνειες χειρισμού με φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα	
ⓘ	Κεντρικός διακόπτης
boost	Λειτουργία Powerboost
👤	Ασφάλεια παιδιών Προστασία σκουπίματος
🔥	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
🌀	Συνδυασμένο θερμαντικό σώμα
🌀	Βαθμίδα ανεμιστήρα του απορροφητήρα
☀️	Φωτισμός του απορροφητήρα

Επιφάνειες χειρισμού με φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα	
1•2•3•4•	Περιοχή ρυθμίσεων
🕒	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
🔥	Διάταξη αισθητήρων τηγανίσματος
🕒	Ρολόι συναγερμού κουζίνας
🕒	Χρονοδιακόπτης
🕒	Λειτουργία χρονόμετρου

Επιφάνειες χειρισμού χωρίς φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα	
+	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος

Υποδείξεις

- Ανάλογα με την κατάσταση λειτουργίας της βάσης εστιών ανάβουν οι επιφάνειες χειρισμού, που μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, ημι-ζωηρά ή ζωηρά. Όταν κανείς τις αγγίξει, εκτελείται η εκάστοτε λειτουργία.
- Οι επιφάνειες χειρισμού για τις λειτουργίες, που δεν μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, δεν ανάβουν.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

- Μην τοποθετείτε κατασρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

Οι εστίες μαγειρέματος

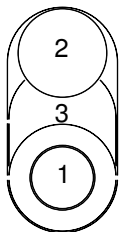
Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
⊗ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, αγγίξτε το σύμβολο ⊗

Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει

Υποδείξεις

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

Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος



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

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

Συνδυασμός	Πρόσθετη ενεργοποίηση	Κατάλληλη για
Μικρή οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1+3	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης. Με το σύμβολο ⊗ ενεργοποιήστε πρόσθετα το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης. Το σύμβολο ⊗ ανάβει. Με το σύμβολο ⊗ ενεργοποιήστε πρόσθετα το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα. Το σύμβολο ⊗ ανάβει.	Μικρή ψηλή φόρμα Μικρό Terrapuyaki.

Συνδυασμός	Πρόσθετη ενεργοποίηση	Κατάλληλη για
Μεγάλη οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1 + 3 + 2	Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο ⊗. Η φωτεινή ράβδος πάνω από το σύμβολο ⊗ ανάβει ζωηρά.	Μεγάλη ψηλή φόρμα Μεγάλο Terrapuyaki Μεγάλη πλάκα του γκριλ

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

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

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.



Χειρισμός της συσκευής

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση

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

Απενεργοποίηση

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

Υποδείξεις

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

Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

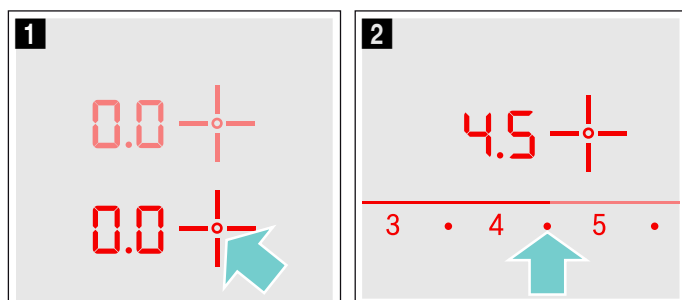
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο **+**, για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος.
Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ζωηρά το σύμβολο **0.0**.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:

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

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

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

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

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας θα βρείτε στο κεφάλαιο "Προστασία του περιβάλλοντος". → Σελίδα 75

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνη	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμο- κρασίας		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.5-2.5	-
Ζέσταμα λουκανίκων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.5-3.5	10-20 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.5-3.5	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσι- μο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.5-5.5*	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσα- μέλ	1-2	3-6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλ- τσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.5-2.5	35-45 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Γιαχνί, σουπες	3.5-4.5	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.5-3.5	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5-4.5	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.5-3.5	50-60 λεπτά
Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς κα-
πάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Γυρίστε πολλές φορές

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4.5-5.5	30-40 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο***	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Καραβίδες και γαρίδες	7-8	4-10 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων μανι- ταριών	7-8	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.5-8.5	15-20 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.5-4.5	συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανη- τές πατάτες, νάγκες κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιό μπίρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιό μπίρας, τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανί- τες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιό μπίρας	4-5	-
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς κα- πάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		



Αισθητήρες ψησίματος

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

Κατά τη ρύθμιση της λειτουργίας αισθητήρων ψησίματος ενεργοποιείται πρόσθετα αυτόματα το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης.

Το πλεονέκτημά σας κατά το ψήσιμο:

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

Υποδείξεις

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

Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος

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

Τηγάνι συστήματος ως ειδικό εξάρτημα

Ένα τηγάνι, που είναι ιδανικά κατάλληλο για το ψήσιμο με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, μπορείτε να το αγοράσετε επίσης και στα ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών σκευών ή online στο www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

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

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

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

Οι βαθμίδες ψησίματος

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

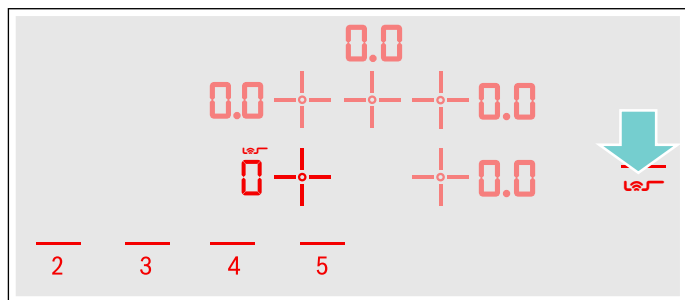
Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

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

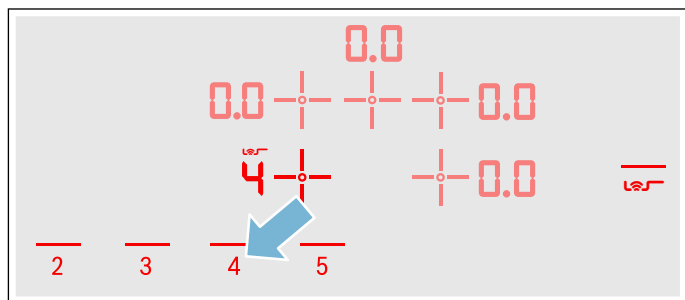
Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.

1. Αγγίξτε το σύμβολο . Στην ένδειξη της εστίας μαγειρέματος ανάβει το  και εμφανίζεται το σύμβολο . Στην περιοχή ρυθμίσεων εμφανίζονται οι βαθμίδες ψησίματος 1-5.



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



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

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

Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

Αγγίξτε το σύμβολο .

Πίνακας τηγανίσματος

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

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

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

	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα
Κρέας		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	4	6-10 λεπτά
Φιλέτο	4	6-10 λεπτά
Κοτολέτα*	3	10-17 λεπτά
Cordon bleu*	3	15-20 λεπτά
Μπιριζόλες, μέσα ωμές (3 cm πάχος)	5	6-8 λεπτά
Μπιριζόλες μισοψημένες ή καλοψημένες (3 cm πάχος)	4	8-12 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)*	3	10-20 λεπτά
Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά*	3	8-20 λεπτά
Χάμπουργκερ (1,5 cm πάχος)*	3	6-30 λεπτά
Κεφτεδάκια (2 cm πάχος)*	3	10-20 λεπτά
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος	4	7-12 λεπτά
Κιμάς	4	6-10 λεπτά
Λαρδί	2	5-8 λεπτά
Ψάρι		
Ψάρι, ψητό, π.χ. πέστροφα	3	10-20 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3/4	10-20 λεπτά
Γαριδάκια, γαρίδες	4	4-8 λεπτά
Φαγητά με αυγά		
Κρέπες	4	τηγανίζονται συνεχόμενα
Ομελέτες	2	3-6 λεπτά (ανά μερίδα)
Αυγά μάτια	2/4	2-6 λεπτά

* Γυρίστε πολλές φορές

** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι

	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα
Χτυπητά αυγά	2	4-9 λεπτά
Κρέπες Αυστρίας	3	10-15 λεπτά
Ψημένο τοστ με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη / γαλλικό τοστ	3	4-8 λεπτά (ανά μερίδα)
Πατάτες		
Τηγανιτές πατάτες από βραστές	5	6-12 λεπτά
Τηγανιτές πατάτες από ωμές πατάτες	3	15-25 λεπτά
Τηγανιτές από τριμμένες πατάτες	5	2,5-3,5 λεπτά (ανά μερίδα)
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2	40-45 λεπτά
Πατάτες γλασέ	4	10-15 λεπτά
Λαχανικά		
Σοτάρισμα ελαφρά σκόρδων / κρεμμυδιών	1/2	2-10 λεπτά
Τηγανητά κρεμμύδια	3	5-10 λεπτά
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4-12 λεπτά
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4-15 λεπτά
Σοτάρισμα λαχανικών με προσθήκη λίπους και χωρίς προσθήκη νερού, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10-20 λεπτά
Μανιτάρια	4	10-15 λεπτά
Λαχανικά γλασέ	4	6-10 λεπτά
Κατεψυγμένα προϊόντα		
Σνίτσελ	4	15-20 λεπτά
Cordon bleu	3	10-30 λεπτά
Στήθος πουλερικού*	2	10-30 λεπτά
Νάγκετς κοτόπουλου*	4	10-20 λεπτά
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	4	10-15 λεπτά
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3	10-20 λεπτά
Φετάκια ψαριού πανέ	4	8-12 λεπτά
Τηγανητές πατάτες	4/5	4-6 λεπτά
Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά	4	8-15 λεπτά
Ανοιξιάτικα ρολά	3	10-30 λεπτά
Καμαμπέρ / τυρί	3	10-15 λεπτά
Σάλτσες		
Σάλτσα ντομάτας με λαχανικά	1	25-35 λεπτά
Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10-20 λεπτά
Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκορντζόλα	1	10-20 λεπτά
Δέσιμο σάλτσων, π.χ. σάλτσα μπλονέζε, σάλτσα ντομάτας	1	25-35 λεπτά
Γλυκές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15-25 λεπτά

* Γυρίστε πολλές φορές

** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι

	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα
Άλλα		
Καμαμπέρ / τυρί	3	7-10 λεπτά
Στεγνά έτοιμα φαγητά με προσθήκη νερού π.χ. ζυμαρικά στο τηγάνι*	2	4-6 λεπτά
Κρουτόν	3	6-10 λεπτά
Αμύγδαλα / φουντούκια / κουκουναρία, καβούρνια**	2	3-7 λεπτά

* Γυρίστε πολλές φορές

** Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι



Λειτουργία PowerBoost

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

Η λειτουργία Powerboost είναι διαθέσιμη μόνο στις εστίες μαγειρέματος, που χαρακτηρίζονται με τα σύμβολα **boost** και

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
- Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το σύμβολο ^{boost}. Η ένδειξη ανάβει.

Η λειτουργία Powerboost είναι ενεργοποιημένη.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Η ένδειξη σβήνει.

Η λειτουργία Powerboost είναι απενεργοποιημένη.

Υποδείξεις

- Εάν δεν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Powerboost, τότε αυτή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν ορισμένο χρόνο. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Προσέξτε, ότι το λάδι και το λίπος θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίτηρηση τη διαδικασία μαγειρέματος. Το υπερθερμασμένο λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα, βλέπε στο κεφάλαιο "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας". → Σελίδα 74

Ασφάλεια παιδιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Με τον κεντρικό διακόπτη ① ενεργοποιήστε τη βάση εστιών. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Με τον κεντρικό διακόπτη ① ενεργοποιήστε τη βάση εστιών. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδωμα 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 84

Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 3 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:

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

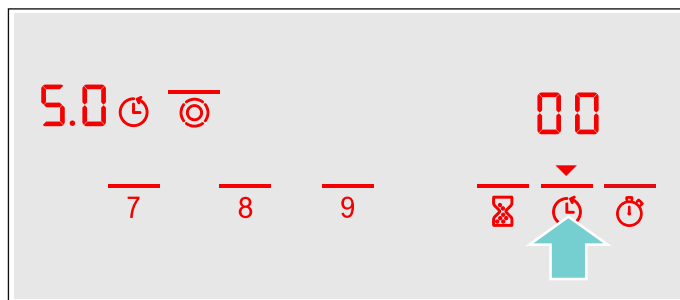
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

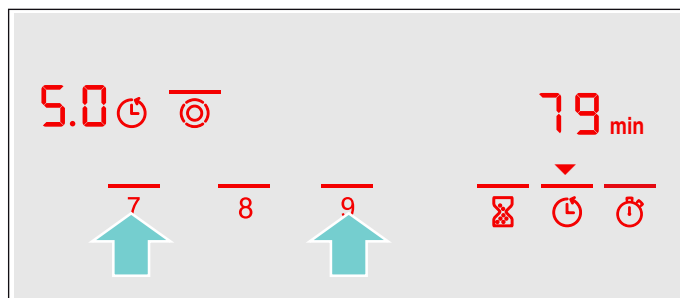
Ρύθμιση της διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το σύμβολο . Το  πάνω από το σύμβολο  και η ένδειξη  της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβουν ζωηρά. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει .



3. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την 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.

Διάταξη αισθητήρων ψησίματος

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

Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανοβοσβήνει το  για 10 δευτερόλεπτα. Το  πάνω από το σύμβολο  και η ένδειξη  αναβοσβήνει. Αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και αγγίξτε το σύμβολο . Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .

Υποδείξεις

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

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

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

Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 84

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 αγγίξτε το σύμβολο . Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .

Ρολόι συναγερμού κουζίνας

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

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Αγγίξτε το σύμβολο . Το πάνω από το σύμβολο ανάβει ζωηρά. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει .
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα και στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανοβοσβήνει το για 10 δευτερόλεπτα. Το πάνω από το σύμβολο αναβοσβήνει. Αγγίξτε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση του χρόνου

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

Λειτουργία χρονομέτρου

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

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

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

Η λειτουργία χρονομέτρου διακόπτεται, αγγίζοντας το σύμβολο . Αγγίζοντας ξανά το σύμβολο , απενεργοποιείται η λειτουργία χρονομέτρου. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.



Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

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

Όταν 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).



Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

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

Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

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

Προστασία σκουπίσματος

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

Για να το αποφύγετε, διαθέτει η βάση εστιών μια λειτουργία προστασίας σκουπίσματος. Αγγίξτε το σύμβολο . Ενα σήμα ηχεί. Η ένδειξη  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 μετάξυ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

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

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



Η ένδειξη δεν είναι ενεργοποιημένη. Τον τρόπο ενεργοποίησης της ένδειξης θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 84

Βασικές ρυθμίσεις

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

Ένδειξη	Λειτουργία
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.
	Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Ένδειξη	Λειτουργία
	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.*
	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
	Απενεργοποιημένος.*
	Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη
	10 δευτερόλεπτα.*
	30 δευτερόλεπτα
	1 λεπτό.
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων
	Απενεργοποιημένη.
	Ενεργοποιημένη.
	Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση
	Απενεργοποιημένος.*
	Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

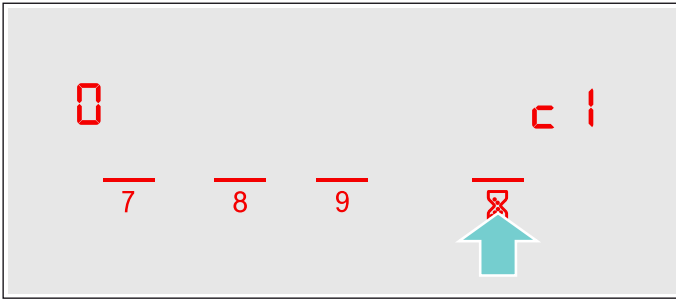
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

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

	Ένδειξη
Ευρετήριο υπηρεσιών εξηγητήρησης πελατών KI	
Ημερομηνία κατασκευής	
Έτος κατασκευής	
Μήνας κατασκευής	

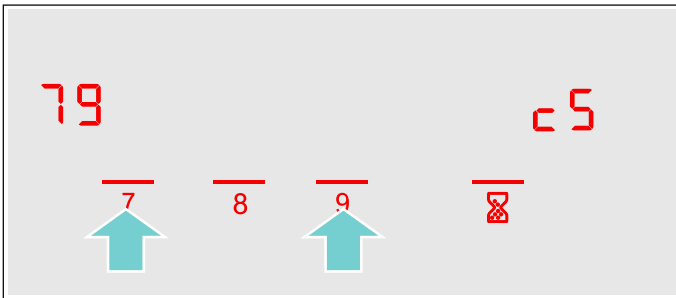
3. Αγγίξτε ξανά το σύμβολο ☒



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

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

5. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



6. Αγγίξτε το σύμβολο ☒ για 4 δευτερόλεπτα. Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση

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

Home Connect

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

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

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

Υποδείξεις

- Οι βάσεις εστιών δεν προορίζονται για μια χρήση χωρίς επιτήρηση - η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται.

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect. Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 74
- Με την εφαρμογή (App) Home Connect μπορείτε να στείλετε ρυθμίσεις στη συσκευή σας και πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη συσκευή. Ένας χειρισμός της συσκευής από το δρόμο δεν είναι δυνατός.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.

Προετοιμασία

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

Λάβετε για αυτό υπόψη τα παραδιδόμενα έγγραφα του Home Connect.

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

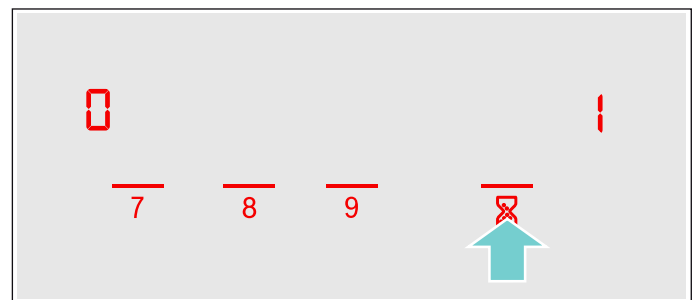
Για τη ρύθμιση η εφαρμογή πρέπει να είναι ανοιχτή.

Αυτόματη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

Χρειάζεστε ένα δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.

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

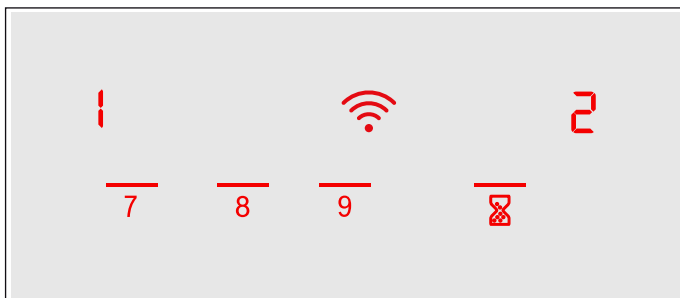
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ☒ για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο ☒ τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ **HC** και **!**.



Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο **☒**.

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

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

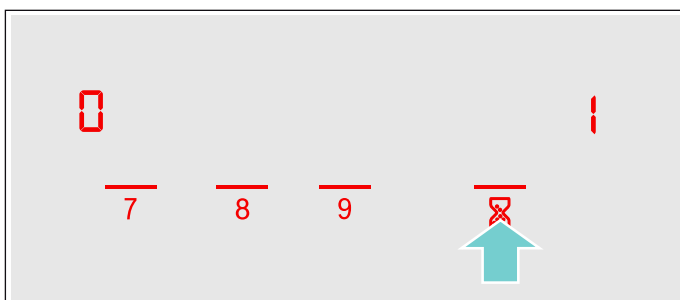


6. Στην κινητή τερματική συσκευή ακολουθήστε τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) για την αυτόματη σύνδεση στο δίκτυο.

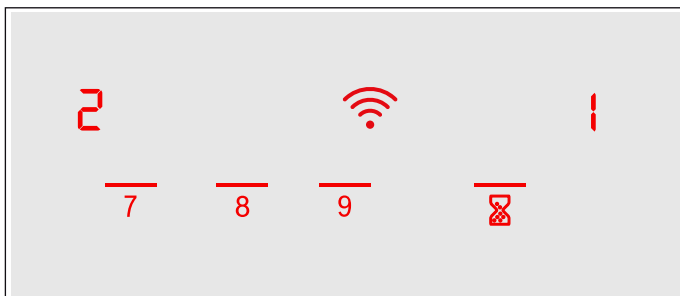
Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή 0.

Χειροκίνητη σύνδεση στο οικιακό δίκτυο

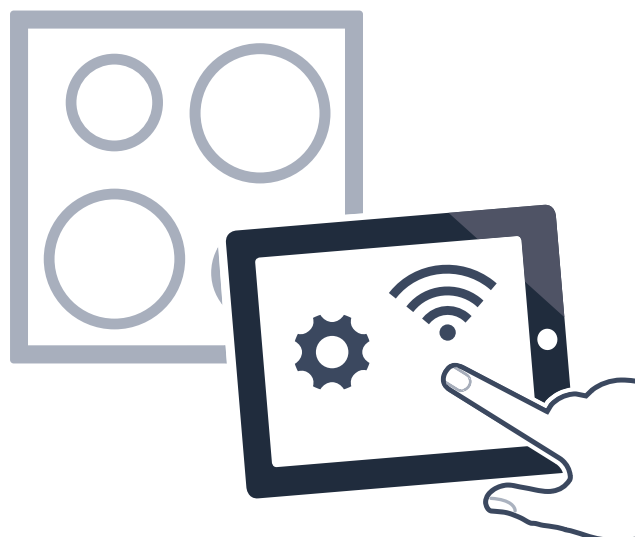
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Αγγίξτε το σύμβολο X για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
3. Αγγίξτε το σύμβολο X τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ ΗΣ και 1. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο 0.



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

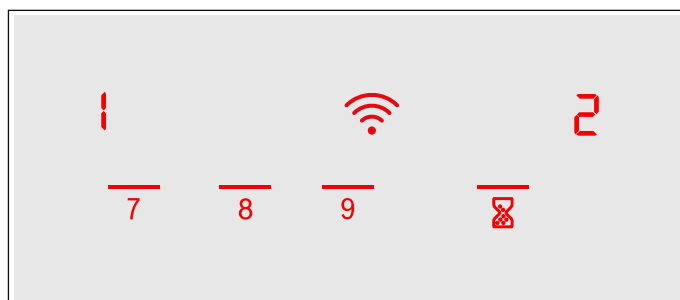


5. Συνδέστε την κινητή τερματική συσκευή στο δίκτυο της βάσης εστιών με το SSID "HomeConnect" με τον κωδικό "HomeConnect".



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

Η συσκευή προσπαθεί αυτόματα, να συνδεθεί με την εφαρμογή (App), εμφανίζονται εναλλάξ ΗΣ και 2. Στην περιοχή ρυθμίσεων αναβοσβήνει η τιμή 1.



6. Ξεκινήστε την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή και ακολουθήστε τις υποδείξεις για τη χειροκίνητη σύνδεση στο δίκτυο.

Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή 0.

Ρυθμίσεις Home Connect

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

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

Ένδειξη	Λειτουργία
ΗΣ 1	Σύνδεση στο οικιακό δίκτυο (WLAN)
0	Μη συνδεδεμένη / Διακοπή της σύνδεσης δικτύου.
1	Αυτόματη σύνδεση.
2	Χειροκίνητη σύνδεση.
3	Συνδεδεμένη.
ΗΣ 2	Σύνδεση με την εφαρμογή (App)
0	Μη συνδεδεμένη.
* Βασική ρύθμιση	

Ένδειξη	Λειτουργία
!	Αποκατάσταση της σύνδεσης.
HC 3	Σύνδεση με WLAN
0	Μονάδα ραδιοσημάτων απενεργοποιημένη.
1	Μονάδα ραδιοσημάτων ενεργοποιημένη.
HC 4	Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App)
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη.*
HC 5	Ενημέρωση λογισμικού
1	Ενημέρωση διαθέσιμη και έτοιμη για εγκατάσταση.
2	Ξεκίνημα της εγκατάστασης.
HC 6	Τηλεπρόσβαση μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών
0	Δεν επιτρέπεται.
1	Επιτρέπεται.
HC 7	Ισχύς του σήματος WLAN
0	Δεν είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο (WLAN).
1	Ισχύς σήματος 1 (κακή)
2	Ισχύς σήματος 2 (μεσαία)
3	Ισχύς σήματος 3 (καλή)
HC 8	Σύνδεση με τον εξυπηρετητή Home Connect
0	Μη συνδεδεμένη.
1	Συνδεδεμένη.

* Βασική ρύθμιση

Υποδείξεις

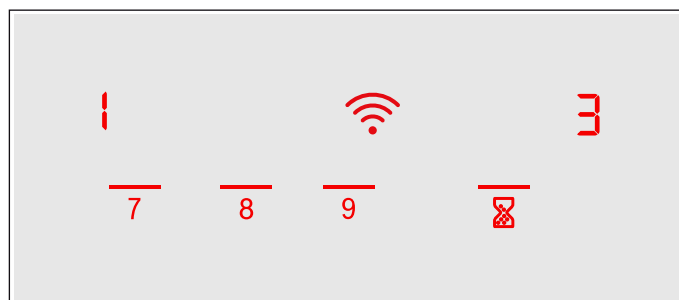
- Η ρύθμιση **HC 2** εμφανίζεται μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
- Η ρύθμιση **HC 3** εμφανίζεται μόνο, όταν η συσκευή έχει συνδεθεί ήδη μια φορά με ένα δίκτυο.
- Η ρύθμιση **HC 5** εμφανίζεται μόνο, όταν μια ενημέρωση είναι διαθέσιμη.
- Η ρύθμιση **HC 6** εμφανίζεται μόνο,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

Απενεργοποίηση WLAN

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

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

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ **HC** και **!**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο **!**.



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

Αποσύνδεση από το δίκτυο

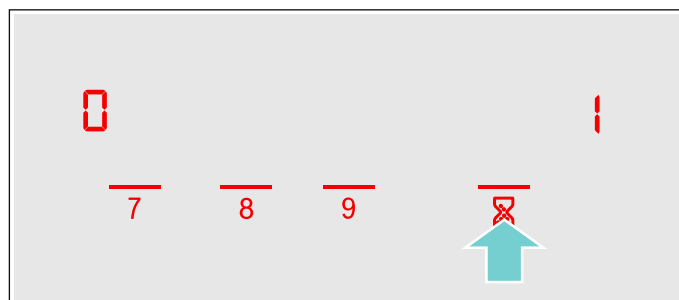
Μπορείτε οποτεδήποτε να αποσυνδέσετε τη βάση εστιών σας από το δίκτυο.

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

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ **HC** και **!**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο **3**.
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **0**. Η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το οικιακό δίκτυο και στο πεδίο χειρισμού σβήνει το σύμβολο .

Σύνδεση δικτύου

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ **HC** και **!**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο **0**.



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

Σύνδεση με την εφαρμογή (App)

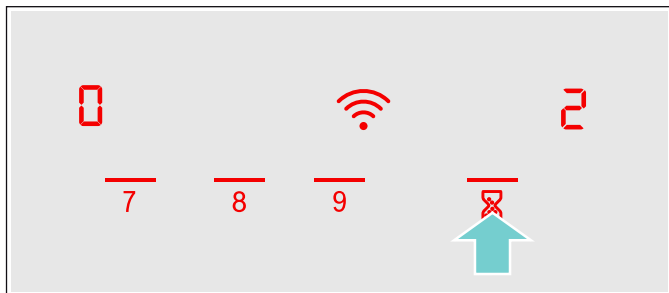
Εάν στην κινητή τερματική σας συσκευή είναι εγκατεστημένη η εφαρμογή (App) Home Connect, μπορείτε να τη συνδέσετε με τη βάση εστιών σας.

Υποδείξεις

- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο.
- Η εφαρμογή (App) πρέπει να είναι ανοιχτή και εγκατεστημένη.

- Όταν υπάρχει μια απευθείας σύνδεση σε έναν απορροφητήρα, αποσυνδέστε πρώτα τη βάση εστιών από το οικιακό δίκτυο και ξεκινήστε τη σύνδεση εκ νέου. → "Αποσύνδεση από το δίκτυο" στη σελίδα 87 → "Σύνδεση δικτύου" στη σελίδα 87

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ **HC** και **2**. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το σύμβολο .



3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή **1**.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες της εφαρμογής, για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

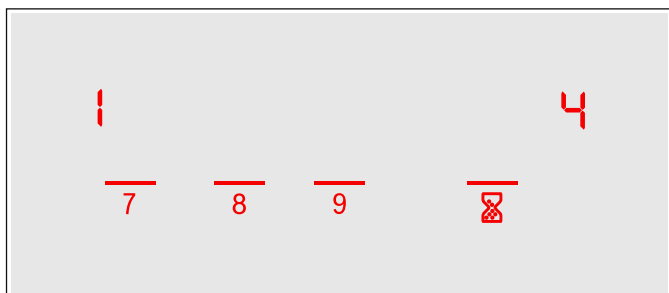
Ρυθμίσεις μέσω εφαρμογής (App)

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

Υποδείξεις

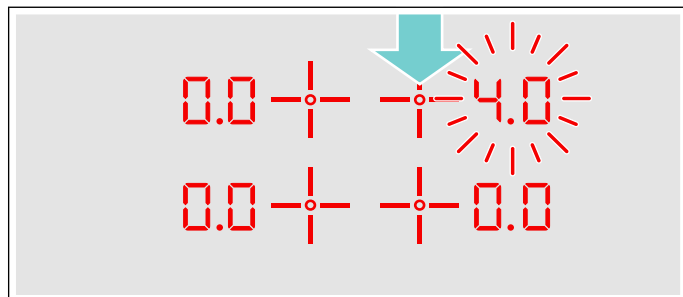
- Για την αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων πρέπει η βάση εστιών να είναι απενεργοποιημένη.
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.
- Στην κατάσταση παράδοσης η μεταφορά των ρυθμίσεων είναι ενεργοποιημένη.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

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ **HC** και **4**.
3. Για να ενεργοποιήσετε τη μεταφορά, επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την τιμή **1**, για να απενεργοποιήσετε τη μεταφορά, επιλέξτε την τιμή **0**.



Επιβεβαίωση των ρυθμίσεων μαγειρέματος

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



Ενημέρωση λογισμικού

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

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

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

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

Υποδείξεις

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

Τηλεδιάγνωση

Σε περίπτωση βλάβης η υπηρεσία εξυπηρέτηση πελατών μέσω της τηλεδιάγνωσης μπορεί να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας.

Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτηση πελατών και βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με τον εξυπηρετητή Home Connect και ελέγξτε, εάν η υπηρεσία τηλεδιάγνωσης είναι διαθέσιμη στη χώρα σας.

Υπόδειξη: Για περισσότερες πληροφορίες και για τη διαθεσιμότητα της υπηρεσίας τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας επισκεφτείτε την ενότητα Βοήθεια και Υποστήριξη της ιστοσελίδας Home Connect της χώρας σας: www.home-connect.com

Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων

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

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

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

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

Δήλωση πιστότητας

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

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



Ζώνη 2,4 GHz: μέγ. 100 mW.

Ζώνη 5 GHz: μέγ. 100 mW.



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

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



Σύνδεση απορροφητήρα

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

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

Home Connect

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

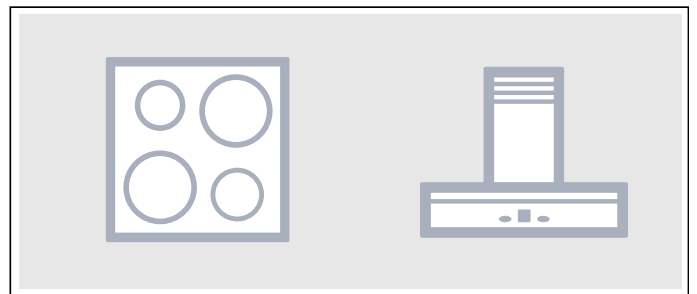
Και οι δύο συσκευές μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή (App) και μέσω του πεδίου χειρισμού.

Λάβετε για αυτό υπόψη τα παρατιθέμενα έγγραφα του Home Connect και το κεφάλαιο Home Connect. → "Home Connect" στη σελίδα 85



Απευθείας σύνδεση των συσκευών

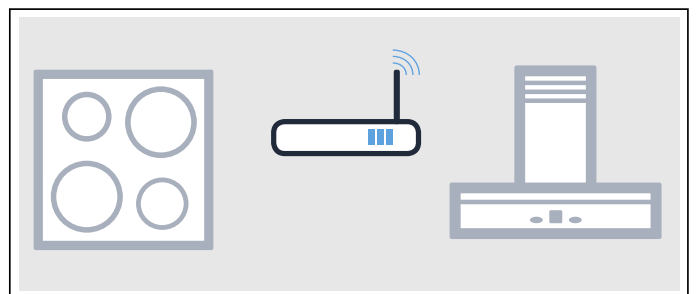
Εάν η συσκευή συνδεθεί απευθείας με έναν απορροφητήρα, μπορεί να ελεγχθεί ο απορροφητήρας μέσω της βάσης εστιών. Μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο ή με την εφαρμογή (App) και για τις δύο συσκευές δεν είναι πλέον δυνατή. Οι δύο συσκευές μπορούν να ελεγχθούν μέσω του πεδίου χειρισμού.



Σύνδεση των συσκευών μέσω του οικιακού δικτύου

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

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



Υποδείξεις

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας των οδηγιών χρήσης του απορροφητήρα σας και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της βασισμένης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 74
- Ο χειρισμός στον απορροφητήρα έχει σε κάθε περίπτωση προτεραιότητα. Σε αυτό το χρόνο ο χειρισμός μέσω της βασισμένης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν είναι δυνατός.
- Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας η συσκευή σας χρειάζεται το πολύ 2 W.

Προετοιμασία

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

Απευθείας σύνδεση

Βεβαιωθείτε, ότι ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος.

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

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

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ  και .
3. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει το . Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο .
4. Μέσα σε 2 λεπτά ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα.

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

Σύνδεση μέσω του οικιακού δικτύου

Χρειάζεστε ένα δρομολογητή με λειτουργικότητα WPS.

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

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

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ  και .
3. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει  (μη συνδεδεμένος) ή  (συνδεδεμένος με το οικιακό δίκτυο).
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή . Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο .

4. Εάν η συσκευή δεν ήταν ακόμη συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, πατήστε μέσα σε 2 λεπτά το πλήκτρο WPS στο δρομολογητή. Η βάση εστιών συνδέεται με το οικιακό δίκτυο, στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος εμφανίζεται η τιμή . Η αποκατάσταση της σύνδεσης με τον απορροφητήρα ξεκινά αυτόματα και είναι για 2 λεπτά ενεργοποιημένη. Εάν η συσκευή είναι ήδη συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, συνεχίστε με το επόμενο βήμα.
5. Ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα. Η διαδικασία σύνδεσης έχει ολοκληρωθεί, όταν στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος εμφανιστεί η τιμή . Στο πεδίο χειρισμού της βάσης εστιών εμφανίζονται τα σύμβολα για τη βασισμένη στην εστία μαγειρέματος μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

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

Επαναφορά σύνδεσης

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

1. Αγγίξτε το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα. Εμφανίζονται οι πληροφορίες προϊόντων.
2. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανίζεται εναλλάξ  και .
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή .

Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. → "Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα" στη σελίδα 91

Μέσω του πεδίου χειρισμού μπορείτε να πραγματοποιήσετε περαιτέρω ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του ανεμιστήρα

Ενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο .

Ρύθμιση της βαθμίδας ανεμιστήρα

Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα.

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

Απενεργοποίηση

Επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.

Ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

Ενεργοποίηση

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

Σε περίπτωση δημιουργίας αναθυμιάσεων ξεκινά ο ανεμιστήρας αυτόματα.

Απενεργοποίηση

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

Ρύθμιση του φωτισμού του απορροφητήρα

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

Αγγίξτε το σύμβολο .

Ρυθμίσεις της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα

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

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

* Βασική ρύθμιση

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

Καθαρισμός

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

Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

? Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

Το ηλεκτρονικό σύστημα της βάσης εστίων 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 αναβο-σβήνουν	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 εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

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

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην περίπτωση ενός εσφαλμένου

χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας με την πλησιέστερη υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε εδώ ή αντίστοιχα στον επισυναπτόμενο πίνακα με τις υπηρεσίες εξυπηρέτησης πελατών.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

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

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

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001154914

980607