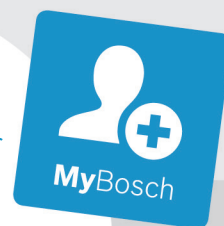




**BOSCH**

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

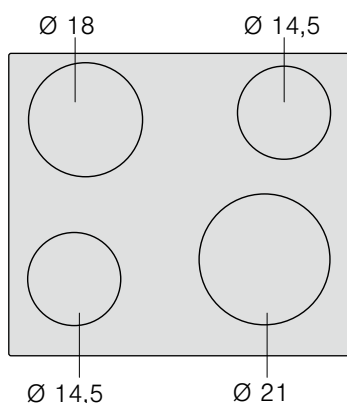


# Hob

**PKE611....**

|             |                       |                   |    |
|-------------|-----------------------|-------------------|----|
| <b>[es]</b> | Instrucciones de uso  | Placa de cocción  | 2  |
| <b>[pt]</b> | Instruções de serviço | Placa de cozinhar | 14 |
| <b>[tr]</b> | Kullanma kılavuzu     | Pişirme bölümü    | 26 |
| <b>[el]</b> | Οδηγίες χρήσεως       | Βάση εστιών       | 37 |

PKE611....



## Índice

|                                                                                     |                                                                |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Uso correcto del aparato.....</b>                           | <b>3</b>  |
|     | <b>Indicaciones de seguridad importantes .....</b>             | <b>3</b>  |
|    | <b>Causas de los daños .....</b>                               | <b>4</b>  |
|                                                                                     | Vista general .....                                            | 4         |
|   | <b>Protección del medio ambiente .....</b>                     | <b>4</b>  |
|                                                                                     | Consejos para ahorrar energía .....                            | 4         |
|                                                                                     | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..... | 5         |
|   | <b>Presentación del aparato .....</b>                          | <b>5</b>  |
|                                                                                     | El panel de mando.....                                         | 5         |
|                                                                                     | Indicador del calor residual .....                             | 5         |
|   | <b>Manejo del aparato.....</b>                                 | <b>6</b>  |
|                                                                                     | Encender y apagar la placa de cocción.....                     | 6         |
|                                                                                     | Programar la zona de cocción.....                              | 6         |
|                                                                                     | Tabla de cocción .....                                         | 6         |
|   | <b>Seguro para niños .....</b>                                 | <b>7</b>  |
|                                                                                     | Conectar y desconectar el seguro para niños.....               | 7         |
|                                                                                     | Seguro para niños automático.....                              | 7         |
|   | <b>Desconexión automática de seguridad .....</b>               | <b>8</b>  |
|   | <b>Ajustes básicos .....</b>                                   | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Modificar los ajustes básicos.....                             | 8         |
|   | <b>Limpieza .....</b>                                          | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Vitrocerámica.....                                             | 8         |
|                                                                                     | Marco de la placa de cocción .....                             | 9         |
|    | <b>¿Qué hacer en caso de avería? .....</b>                     | <b>9</b>  |
|                                                                                     | Mensaje E en los indicadores.....                              | 10        |
|                                                                                     | En los indicadores de las zonas de cocción parpadea — .....    | 10        |
|   | <b>Servicio de Asistencia Técnica.....</b>                     | <b>10</b> |
|                                                                                     | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 10        |           |
|  | <b>Comidas normalizadas .....</b>                              | <b>11</b> |

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.



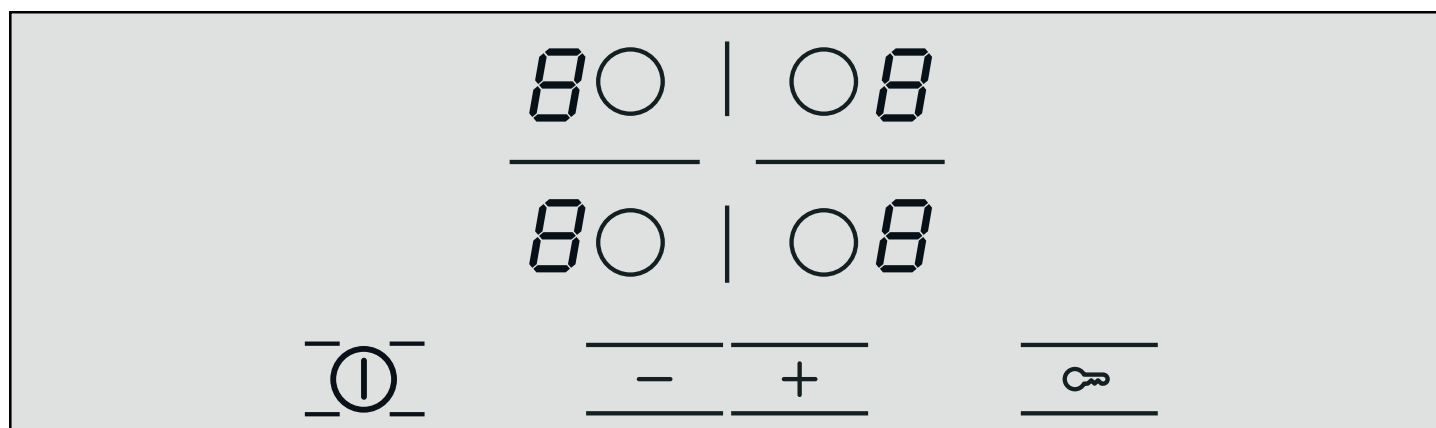
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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



#### Indicadores

|            |                     |
|------------|---------------------|
| <b>1-9</b> | Niveles de potencia |
| <b>H/h</b> | Calor residual      |

#### Superficies de mando

|                                                                                   |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | Interruptor principal          |
|  | Seguro para niños              |
|  | Seleccionar la zona de cocción |
|  | Teclas de ajuste               |

#### Notas

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

### 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. Suena una señal de aviso. Se encienden la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores ②. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

#### Cómo apagar

Pulsar el símbolo ① hasta que la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador 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 periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

### Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

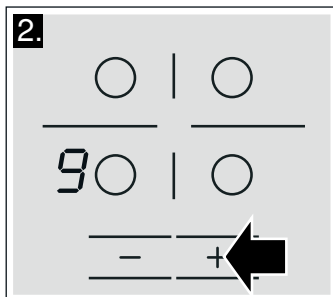
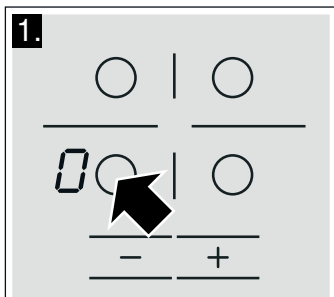
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

#### Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

- Pulsar el símbolo ○ para seleccionar la zona de cocción.
- Durante los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo + o -. Se muestra el ajuste básico.  
Símbolo +: nivel de potencia 9  
Símbolo -: nivel de potencia 4



- Cambiar el nivel de potencia: pulsar el símbolo + o - hasta que se muestre el nivel de potencia deseado.

### Apagar la zona de cocción

La zona de cocción puede apagarse de 2 formas:

- Pulsar brevemente el símbolo ○ de la zona de cocción 2 veces consecutivas. En el indicador del nivel de potencia aparece ②. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.
- Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ○. Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca ②. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

#### Notas

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

### Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

Remover de vez en cuando los platos espesos.

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

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

|                                      | Nivel de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|--------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Derretir</b>                      |                        |                                         |
| Chocolate, cobertura de chocolate    | 1-1.                   | -                                       |
| Mantequilla, miel, gelatina          | 1-2                    | -                                       |
| <b>Calentar y conservar caliente</b> |                        |                                         |
| Guiso (p. ej., lentejas)             | 1-2                    | -                                       |
| Leche**                              | 1.-2.                  | -                                       |
| Calentar salchichas en agua**        | 3-4                    | -                                       |
| * Cocción lenta sin tapa             |                        |                                         |
| ** Sin tapa                          |                        |                                         |
| *** Dar la vuelta con frecuencia     |                        |                                         |



|                                                                                  | Nivel de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Descongelar y calentar</b>                                                    |                        |                                         |
| Espinacas congeladas                                                             | 2-3.                   | 10-20 min.                              |
| Gulasch congelado                                                                | 2-3.                   | 20-30 min.                              |
| <b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>                                 |                        |                                         |
| Albóndigas, albóndigas de patata                                                 | 4-5.*                  | 20-30 min.                              |
| Pescado                                                                          | 4-5*                   | 10-15 min.                              |
| Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel                                           | 1-2                    | 3-6 min.                                |
| Salsas batidas, p. ej. salsa ber- nesa, salsa holandesa                          | 3-4                    | 8-12 min.                               |
| <b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>                                           |                        |                                         |
| Arroz (con doble cantidad de agua)                                               | 2-3                    | 15-30 min.                              |
| Arroz con leche                                                                  | 1-2.                   | 35-45 min.                              |
| Patatas hervidas sin pelar                                                       | 4-5                    | 25-30 min.                              |
| Patatas cocidas con sal                                                          | 4-5                    | 15-25 min.                              |
| Pastas                                                                           | 6-7*                   | 6-10 min.                               |
| Guisos, sopas                                                                    | 3-4.                   | 15-60 min.                              |
| Verduras                                                                         | 2-3.                   | 10-20 min.                              |
| Verduras congeladas                                                              | 3-4.                   | 10-20 min.                              |
| Cocer en olla exprés                                                             | 4-5                    | -                                       |
| <b>Estofar</b>                                                                   |                        |                                         |
| Rollitos de carne                                                                | 4-5                    | 50-60 min.                              |
| Estofado                                                                         | 4-5                    | 60-100 min.                             |
| Gulasch                                                                          | 2-3.                   | 50-60 min.                              |
| <b>Freír con poco aceite**</b>                                                   |                        |                                         |
| 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.                   | 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.                               |
| * Cocción lenta sin tapa                                                         |                        |                                         |
| ** Sin tapa                                                                      |                        |                                         |
| *** Dar la vuelta con frecuencia                                                 |                        |                                         |

|                                                                              | Nivel de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| Camarones y gambas                                                           | 7-8                    | 4-10 min.                               |
| Verduras y setas frescas                                                     |                        |                                         |
| Verduras y carne en tiras al estilo asiático                                 |                        |                                         |
| Platos de sartén, congelados                                                 | 6-7                    | 6-10 min.                               |
| Crepes                                                                       | 6-7                    | a fuego lento                           |
| Tortilla                                                                     | 3-4.                   | a fuego lento                           |
| Huevos fritos                                                                | 5-6                    | 3-6 min.                                |
| <b>Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)</b> |                        |                                         |
| Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo               | 8-9                    | -                                       |
| Croquetas                                                                    | 7-8                    | -                                       |
| Carne, p. ej., piezas de pollo                                               | 6-7                    | -                                       |
| Pescado empanado o en masa de cerveza                                        | 5-6                    | -                                       |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, tempura                     | 5-6                    | -                                       |
| Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza                        | 4-5                    | -                                       |
| * Cocción lenta sin tapa                                                     |                        |                                         |
| ** Sin tapa                                                                  |                        |                                         |
| *** Dar la vuelta con frecuencia                                             |                        |                                         |

## Seguro para niños

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

### Conectar y desconectar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar desconectada.

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

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

### Seguro para niños automático

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

#### Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 8*

## 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 8** 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).

## Ajustes básicos

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

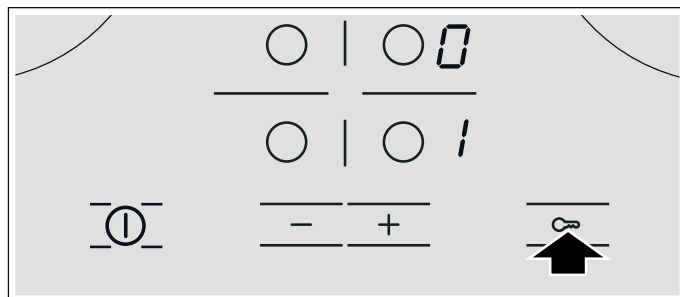
| Indicadores | Función                                                                                                                                                                                           |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>    | <b>Seguro automático para niños</b>                                                                                                                                                               |
| <b>0</b>    | Desactivado.*                                                                                                                                                                                     |
| <b>1</b>    | Activado.                                                                                                                                                                                         |
| <b>2</b>    | Seguro automático y manual para niños desconectado.                                                                                                                                               |
| <b>2</b>    | <b>Tono de aviso</b>                                                                                                                                                                              |
| <b>0</b>    | Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).                                                                                 |
| <b>1</b>    | Solo señal de error conectada.                                                                                                                                                                    |
| <b>2</b>    | Solo señal de confirmación conectada.                                                                                                                                                             |
| <b>3</b>    | Señal de confirmación y señal de error conectadas.*                                                                                                                                               |
| <b>9</b>    | <b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b>                                                                                                                                                  |
| <b>0</b>    | Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla.*                                                                     |
| <b>1</b>    | Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla. |
| <b>0</b>    | <b>Restablecimiento del ajuste básico</b>                                                                                                                                                         |
| <b>0</b>    | Desactivado.*                                                                                                                                                                                     |
| <b>1</b>    | Activado.                                                                                                                                                                                         |

\*Ajuste básico

## Modificar los ajustes básicos

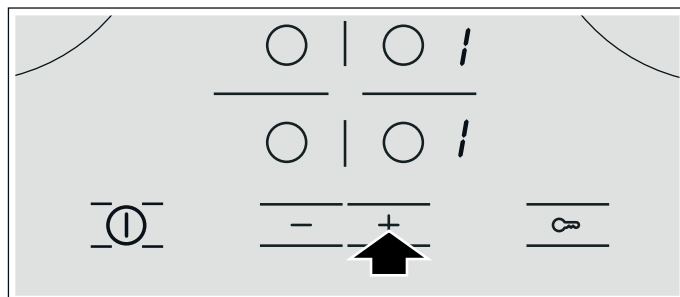
La placa de cocción debe estar apagada.

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



En la pantalla inferior parpadean de forma alterna **1** y **!**, en la superior se ilumina **0**.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla inferior aparezca el indicador deseado.
4. Pulsar repetidamente el símbolo **+** o **-** hasta que en la pantalla superior aparezca el ajuste deseado.



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

## Apagar

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



## Limpieza

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

## Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar nunca:



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

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

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

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

## Marco de la placa de cocción

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

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

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

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

| Indicador                                                                            | Avería                                                                                                                                                          | Medida                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ninguna                                                                              | El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.                                                                                                        | Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.                                                                                               |
| Todos los indicadores parpadean                                                      | La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.                                                                                                    | Secar la superficie de mando o retirar el objeto.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>F2</b>                                                                            | 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 <b>F2</b> , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.                                                                                    |
| <b>F4</b>                                                                            | A pesar de la desconexión con <b>F2</b> 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 <b>F4</b> , se puede seguir cocinando.                                                                                                                                                         |
| <b>F5</b> 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.                                                                                                                                                                    |
| <b>F5</b> 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 <b>F5</b> , se puede seguir cocinando.                                                                                                                               |
| <b>F8</b>                                                                            | La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.                                                                                | La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.                                                                                                                                                                                                             |
| <b>DE</b> 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.

## En los indicadores de las zonas de cocción parpadea —

Si, tras conectarse el aparato a la red o después de un corte en el suministro eléctrico, parpadea — en los indicadores de las zonas de cocción, se ha producido un fallo en el sistema electrónico. Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.



## 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 coción       | Duración (min:s)                          | Tapa          | Posición de coción 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.<br>(remover tras 1:30 aprox.) | Si            | 1.                                                                                                                  | Si   |
| Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm                                                                   | 9                                      | 2:30 aprox.<br>(remover tras 1:30 aprox.) | Si            | 1.                                                                                                                  | Si   |
| Hervir a fuego lento salsa bechamel                                                                                          |                                        |                                           |               |                                                                                                                     |      |
| Recipiente: cazo                                                                                                             |                                        |                                           |               |                                                                                                                     |      |
| Temperatura de la leche: 7° C                                                                                                |                                        |                                           |               |                                                                                                                     |      |
| Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm | g <sup>2</sup>                         | 5:20 aprox.                               | No            | <sub>1</sub> <sup>1, 3</sup>                                                                                        | No   |
|                                                                                                                              |                                        |                                           |               | <sup>1</sup> Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y freír todo durante 3 minutos                     |      |
|                                                                                                                              |                                        |                                           |               | <sup>2</sup> Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover                                    |      |
|                                                                                                                              |                                        |                                           |               | <sup>3</sup> 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                                                                                                             |                                        |                                           |               |                                                                                                                     |      |

| Comidas normalizadas                                                                                                                        | Calentamiento/inicio rápido de cocción |                                                                                                                                                                                                                                              | Tapa | Cocción lenta                                        |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------|------|
|                                                                                                                                             | Nivel de inicio rápido de cocción      | Duración (min:s)                                                                                                                                                                                                                             |      | Posición de cocción lenta                            | Tapa |
| 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.<br><br>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<br><br>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.<br><br>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<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos | No   | 2                                                    | No   |
| Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm | 9                                      | 8:00 aprox.<br><br>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.<br><br>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   |

| Comidas normalizadas                                                                                                                                                       | Calentamiento/inicio rápido de cocción |                                                        | Cocción lenta |                                 |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|------|
|                                                                                                                                                                            | Nivel de inicio rápido de cocción      | Duración (min:s)                                       | Tapa          | Posición de cocción lenta       | Tapa |
| <b>Asar solomillo de cerdo</b>                                                                                                                                             |                                        |                                                        |               |                                 |      |
| 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   |
| <b>Cocinar crepes</b>                                                                                                                                                      |                                        |                                                        |               |                                 |      |
| 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   |
| <b>Freír patatas congeladas</b>                                                                                                                                            |                                        |                                                        |               |                                 |      |
| 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

|                                                                                    |                                                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Utilização adequada. ....</b>                          | <b>15</b> |
|    | <b>Instruções de segurança importantes. ....</b>          | <b>15</b> |
|    | <b>Causas de danos. ....</b>                              | <b>16</b> |
|                                                                                    | Panorâmica geral. ....                                    | 16        |
|    | <b>Protecção do meio ambiente. ....</b>                   | <b>16</b> |
|                                                                                    | Dicas para poupar energia. ....                           | 16        |
|                                                                                    | Eliminação ecológica. ....                                | 17        |
|    | <b>Conhecer o aparelho. ....</b>                          | <b>17</b> |
|                                                                                    | O painel de comandos. ....                                | 17        |
|                                                                                    | Indicação de calor residual. ....                         | 17        |
|    | <b>Utilizar o aparelho. ....</b>                          | <b>18</b> |
|                                                                                    | Ligar e desligar a placa de cozinhar. ....                | 18        |
|                                                                                    | Regular uma zona de cozinhar. ....                        | 18        |
|                                                                                    | Tabela com tempos e potências de cozedura. ....           | 18        |
|    | <b>Fecho de segurança para crianças. ....</b>             | <b>20</b> |
|                                                                                    | Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças. .... | 20        |
|                                                                                    | Segurança automática para crianças. ....                  | 20        |
|  | <b>Corte automático de segurança. ....</b>                | <b>20</b> |
|  | <b>Regulações base. ....</b>                              | <b>20</b> |
|                                                                                    | Alterar as regulações base. ....                          | 21        |
|  | <b>Limpeza. ....</b>                                      | <b>21</b> |
|                                                                                    | Vitrocerâmica. ....                                       | 21        |
|                                                                                    | Friso da placa. ....                                      | 21        |
|  | <b>Defeito: O que fazer?.....</b>                         | <b>22</b> |
|                                                                                    | Mensagem E nas indicações. ....                           | 22        |
|                                                                                    | Nas indicações das zonas de cozinhar pisca —. ....        | 22        |
|  | <b>Serviços Técnicos. ....</b>                            | <b>23</b> |
|                                                                                    | Número E e número FD. ....                                | 23        |
|  | <b>Refeições de teste. ....</b>                           | <b>23</b> |

---

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** e na loja Online: **[www.bosch-eshop.com](http://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 proteção como p. ex. grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

**⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

**🔧 Causas de danos****Atenção!**

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

**Panorâmica geral**

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

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

**Protecção do meio ambiente**

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

**Dicas para poupar energia**

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

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

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

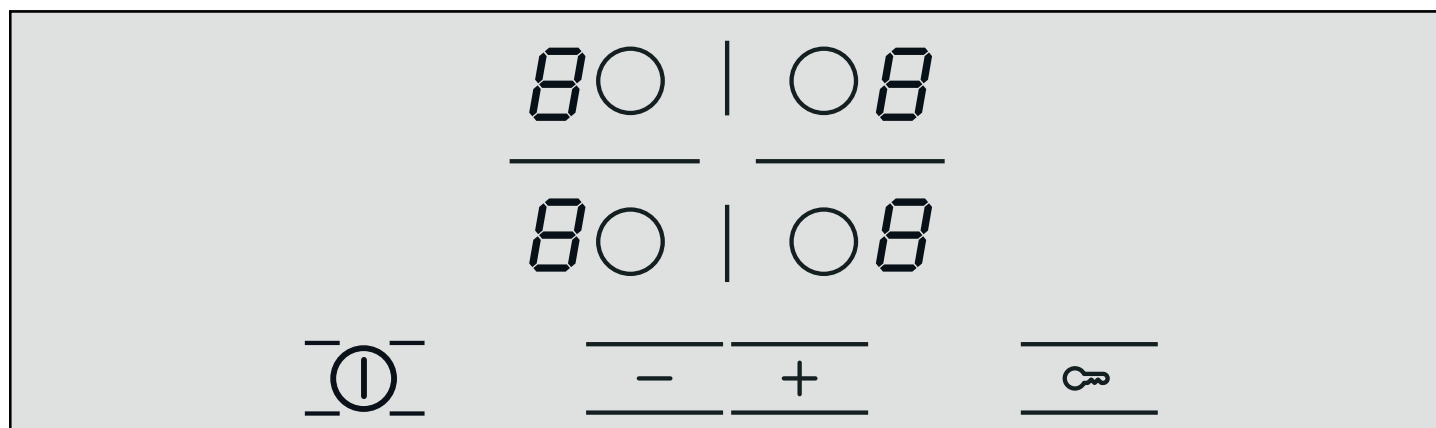
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Conhecer o aparelho

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

→ *Página 2*

## O painel de comandos



| Indicações |                       |
|------------|-----------------------|
| <b>1-9</b> | Potências de cozedura |
| <b>H/h</b> | Calor residual        |

| Zonas de comandos                                                                  |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  | Interruptor principal            |
|  | Fecho de segurança para crianças |
|  | Seleção da zona de cozinhar      |
|  | Campos de regulação              |

## Conselhos

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

## 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. O indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

#### Desligar

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

#### Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas 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

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

Potência de cozedura 1 = potência mínima

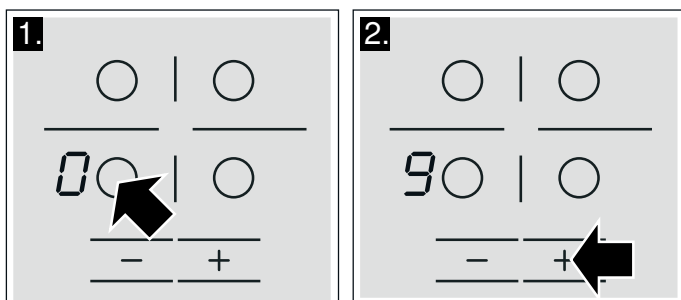
Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

#### Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo para selecionar a zona de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo + ou -. A regulação base aparece.  
Símbolo + potência de cozedura 9  
Símbolo - potência de cozedura 4



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

### Desligar a zona de cozinhar

Pode desligar a zona de cozinhar de 2 maneiras diferentes:

- Toque 2 vezes no símbolo da zona de cozinhar de forma rápida e sucessiva. Na indicação da potência de cozedura aparece . Passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.
- Com o símbolo , selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo + ou -, até aparecer . Passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

#### Conselhos

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

### Tabela com tempos e potências de cozedura

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

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

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

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

Pode encontrar dicas sobre como cozinhar com economia de energia no capítulo Proteção do meio ambiente. → *Página 16*

|                               | Potência de continuação de cozedura | Tempo de continuação de cozedura em minutos |
|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Derreter</b>               |                                     |                                             |
| Chocolate, cobertura          | 1-1.                                | -                                           |
| Manteiga, mel, gelatina       | 1-2                                 | -                                           |
| * Cozedura contínua sem tampa |                                     |                                             |
| ** Sem tampa                  |                                     |                                             |
| *** Virar várias vezes        |                                     |                                             |

|                                                         | Potência de continuação de cozedura | Tempo de continuação de cozedura em minutos |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Aquecer e manter quente</b>                          |                                     |                                             |
| Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)                  | 1-2                                 | -                                           |
| Leite**                                                 | 1.-2.                               | -                                           |
| Aquecer salsichas em água**                             | 3-4                                 | -                                           |
| <b>Descongelar e aquecer</b>                            |                                     |                                             |
| Espinafres ultracongelados                              | 2.-3.                               | 10-20 min.                                  |
| Carne de vaca estufada ultracongelada                   | 2.-3.                               | 20-30 min.                                  |
| <b>Escaldar, cozer em lume brando</b>                   |                                     |                                             |
| Bolinhos de batata, almôndegas                          | 4.-5.*                              | 20-30 min.                                  |
| Peixe                                                   | 4-5*                                | 10-15 min.                                  |
| Molhos brancos, p. ex., molho bechamel                  | 1-2                                 | 3-6 min.                                    |
| Molhos batidos, p. ex., molho ber-naise, molho holandês | 3-4                                 | 8-12 min.                                   |
| <b>Cozer, cozinhar a vapor, estu-far</b>                |                                     |                                             |
| Arroz (com o dobro da quanti-dade de água)              | 2-3                                 | 15-30 min.                                  |
| Arroz doce                                              | 1.-2.                               | 35-45 min.                                  |
| Batatas cozidas, com pele                               | 4-5                                 | 25-30 min.                                  |
| Batatas cozidas                                         | 4-5                                 | 15-25 min.                                  |
| Massas alimentícias, massa                              | 6-7*                                | 6-10 min.                                   |
| Guisado, sopas                                          | 3.-4.                               | 15-60 min.                                  |
| Legumes                                                 | 2.-3.                               | 10-20 min.                                  |
| Legumes, ultracongelados                                | 3.-4.                               | 10-20 min.                                  |
| Cozinhar em panela de pressão                           | 4-5                                 | -                                           |
| <b>Estufar</b>                                          |                                     |                                             |
| Rolinhos de carne                                       | 4-5                                 | 50-60 min.                                  |
| Carne para estufar                                      | 4-5                                 | 60-100 min.                                 |
| Carne de vaca estufada                                  | 2.-3.                               | 50-60 min.                                  |
| <b>Assar com pouco óleo**</b>                           |                                     |                                             |
| Escalopes, simples ou panados                           | 6-7                                 | 6-10 min.                                   |
| Escalopes, ultracongelados                              | 6-7                                 | 8-12 min.                                   |
| Costeleta, simples ou panada***                         | 6-7                                 | 8-12 min.                                   |
| Bife (3 cm de espessura)                                | 7-8                                 | 8-12 min.                                   |
| Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***         | 4.-5.                               | 30-40 min.                                  |
| Peito de aves (2 cm de espes-sura)***                   | 5-6                                 | 10-20 min.                                  |
| * Cozedura contínua sem tam-pa                          |                                     |                                             |
| ** Sem tampa                                            |                                     |                                             |
| *** Virar várias vezes                                  |                                     |                                             |

|                                                                             | Potência de continuação de cozedura | Tempo de continuação de cozedura em minutos |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| Peito de aves, ultracongelado***                                            | 5-6                                 | 10-30 min.                                  |
| Peixe e filete de peixe, simples                                            | 5-6                                 | 8-20 min.                                   |
| Peixe e filete de peixe, panado                                             | 6-7                                 | 8-20 min.                                   |
| Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., douradi-nhos      | 6-7                                 | 8-12 min.                                   |
| Lagostins e camarões                                                        | 7-8                                 | 4-10 min.                                   |
| Legumes, cogumelos frescos                                                  |                                     |                                             |
| Legumes, carne em tiras à moda asiática                                     |                                     |                                             |
| Refeições de tabuleiro ultracon-geladas                                     | 6-7                                 | 6-10 min.                                   |
| Crepes                                                                      | 6-7                                 | contínuo                                    |
| Omeleta                                                                     | 3.-4.                               | contínuo                                    |
| Ovos estrelados                                                             | 5-6                                 | 3-6 min.                                    |
| <b>Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)</b> |                                     |                                             |
| Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango         | 8-9                                 | -                                           |
| Croquetes                                                                   | 7-8                                 | -                                           |
| Carne, p. ex., frango em pedaços                                            | 6-7                                 | -                                           |
| Peixe, panado ou em massa de cerveja                                        | 5-6                                 | -                                           |
| Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura                 | 5-6                                 | -                                           |
| Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cer-veja         | 4-5                                 | -                                           |
| * Cozedura contínua sem tam-pa                                              |                                     |                                             |
| ** Sem tampa                                                                |                                     |                                             |
| *** Virar várias vezes                                                      |                                     |                                             |

## Fecho de segurança para crianças

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

### Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O indicador luminoso por cima do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

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

### Segurança automática para crianças

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

#### Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base. → *Página 20*

## Corte automático de segurança

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

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

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

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

## Regulações base

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

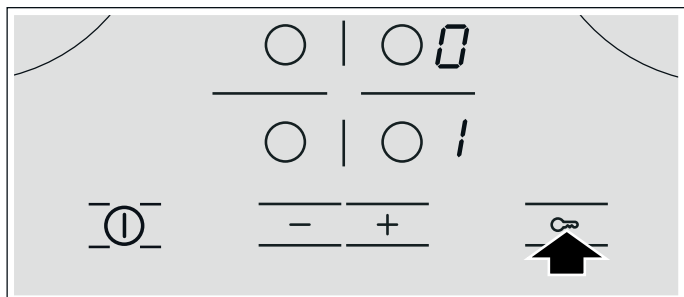
| Indica-<br>ção                                                                      | Função                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Fecho de segurança para crianças automático</b>                                                                                                                             |
|    | Desligado.*                                                                                                                                                                    |
|    | Ligado.                                                                                                                                                                        |
|    | Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.                                                                                                               |
|    | <b>Sinal sonoro</b>                                                                                                                                                            |
|    | Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre).                                                         |
|    | Apenas sinal de utilização inadequada ativado.                                                                                                                                 |
|    | Apenas sinal de confirmação ativado.                                                                                                                                           |
|    | Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*                                                                                                               |
|    | <b>Tempo de seleção da zona de cozinhar</b>                                                                                                                                    |
|    | Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada, sem ter de selecioná-la de novo.*                                                                        |
|  | Pode regular a última zona de cozinhar selecionada durante 10 segundos após a seleção. Decorrido esse tempo, terá de selecionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação. |
|  | <b>Reposição para a regulação base</b>                                                                                                                                         |
|  | Desligado.*                                                                                                                                                                    |
|  | Ligado.                                                                                                                                                                        |
| *Regulação base                                                                     |                                                                                                                                                                                |



## Alterar as regulações base

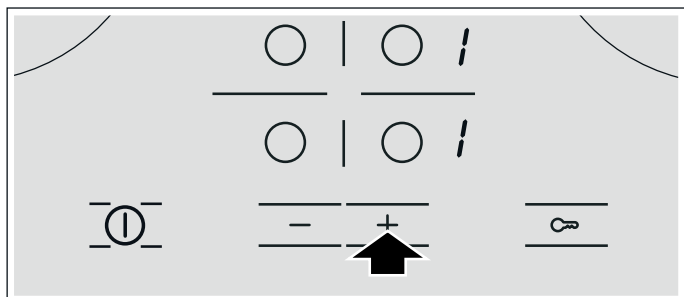
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



No visor inferior piscam alternadamente  e , no visor superior acende-se .

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias, até aparecer a indicação pretendida no visor inferior.
4. Toque no símbolo **+** ou **-** as vezes necessárias, até aparecer a regulação pretendida no visor superior.



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

### Desligar

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

## Limpeza

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

### Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

### Friso da placa

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

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

## ? Defeito: O que fazer?

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

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

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

| Indicação                                                                         | Erro                                                                                                                                                                        | Medida                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nenhuma                                                                           | Existe uma interrupção da corrente elétrica.                                                                                                                                | Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.                                                                                                                                 |
| Todas as indicações piscam                                                        | A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.                                                                                                      | Seque a zona de comandos ou retire o objeto.                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>F2</b>                                                                         | 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 <b>F2</b> se apaga, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.                                                                                                 |
| <b>F4</b>                                                                         | Apesar da desativação através de <b>F2</b> , 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 <b>F4</b> se apaga, pode continuar a cozinhar.                                                                                                                                                       |
| <b>F5</b> 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.                                                                                                                                                                          |
| <b>F5</b> 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 <b>F5</b> se apaga, pode continuar a cozinhar.                                                                                                                                       |
| <b>F8</b>                                                                         | A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.                                                                                                   | Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>dE</b> 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.

### Nas indicações das zonas de cozinhar pisca

Se ao ligar o aparelho à rede ou após uma falha de corrente piscar — nas indicações das zonas de cozinhar, isso significa que o sistema eletrónico foi afetado. Cubra por breves instantes a zona de comandos para confirmar a avaria.



## 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 |
| <b>Derreter chocolate</b>                                                                                           |                                      |                                         |       |                                     |       |
| 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   |
| <b>Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas</b>                                                              |                                      |                                         |       |                                     |       |
| 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<br>(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<br>(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 <sup>2</sup>                       | aprox. 5:20                                                                                                                                                                                                                                         | não   | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                     | não   |
|                                                                                                                                                       |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |       | <sup>1</sup> Derreta a manteiga, adicione a farinha e o sal e deixe a mistura repousar durante 3 minutos              |       |
|                                                                                                                                                       |                                      | <sup>2</sup> Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre                                                                                                                                                                            |       |                                                                                                                       |       |
|                                                                                                                                                       |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |       | <sup>3</sup> 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<br><br>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<br><br>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<br><br>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<br><br>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<br><br>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.<br><br>Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos | não   | 2                                                                                                                     | não   |

| Refeições de teste                                                                                                                                                          | Aquecimento inicial/cozedura inicial |                                                                                                                                                                                                                                             |       | Continuação da cozedura                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                             | Potência de cozedura inicial         | Tempo de duração (min:seg)                                                                                                                                                                                                                  | Tampa | Potência de continuação de cozedura             | Tampa |
| Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø                       | 9                                    | aprox. 8:00<br>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.<br>Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos | não   | 2                                               | não   |
| <b>Cozer arroz</b>                                                                                                                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| 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   |
| <b>Fritar bifes de lombo de porco</b>                                                                                                                                       |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| 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   |
| <b>Fazer panquecas</b>                                                                                                                                                      |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| 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   |
| <b>Fritar batatas fritas ultracongeladas</b>                                                                                                                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| 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

|                                                                                    |                                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Amacına uygun kullanım. ....</b>                           | <b>27</b> |
|    | <b>Önemli güvenlik uyarıları ....</b>                         | <b>27</b> |
|    | <b>Hasar nedenleri ....</b>                                   | <b>28</b> |
|                                                                                    | Genel bakış ....                                              | 28        |
|    | <b>Çevre koruma. ....</b>                                     | <b>28</b> |
|                                                                                    | Enerji tasarrufu için öneriler ....                           | 28        |
|                                                                                    | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması .... | 28        |
|    | <b>Cihazı tanıyınız. ....</b>                                 | <b>29</b> |
|                                                                                    | Kumanda paneli. ....                                          | 29        |
|                                                                                    | Kalan ısı göstergesi ....                                     | 29        |
|    | <b>Cihazın kullanılması. ....</b>                             | <b>29</b> |
|                                                                                    | Ocağın açılması ve kapatılması ....                           | 29        |
|                                                                                    | Ocağın ayarlanması ....                                       | 29        |
|                                                                                    | Pişirme tablosu. ....                                         | 30        |
|   | <b>Çocuk emniyeti. ....</b>                                   | <b>31</b> |
|                                                                                    | Çocuk kilidinin açılması ve kapatılması ....                  | 31        |
|                                                                                    | Otomatik çocuk emniyeti ....                                  | 31        |
|  | <b>Otomatik kapama sistemi ....</b>                           | <b>31</b> |
|  | <b>Temel ayarlar ....</b>                                     | <b>31</b> |
|                                                                                    | Temel ayarların değiştirilmesi ....                           | 32        |
|  | <b>Temizleme. ....</b>                                        | <b>32</b> |
|                                                                                    | Cam seramik ....                                              | 32        |
|                                                                                    | Pişirme bölümü çerçevesi ....                                 | 32        |
|  | <b>Arıza halinde ne yapmalı? ....</b>                         | <b>33</b> |
|                                                                                    | Göstergelerde E-mesaj. ....                                   | 33        |
|                                                                                    | Ocak göstergesinde — yanıp söner ....                         | 33        |
|  | <b>Yetkili servisin çağırılması. ....</b>                     | <b>33</b> |
|                                                                                    | E numarası ve FD numarası ....                                | 33        |
|  | <b>Test yemekleri ....</b>                                    | <b>34</b> |

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ve Online-Mağaza: [www.bosch-eshop.com](http://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.
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır. Elektrik çarpmasına neden olabilir.
- 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            | Sebebe                                                 | Önlem                                                                  |
|------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Lekeler          | Taşan yemekler                                         | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.             |
|                  | Uygun olmayan temizleyiciler                           | Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.           |
| Çizikler         | Tuz, şeker ve kum                                      | Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız. |
|                  | Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer | Kabınızı kontrol ediniz.                                               |
| Renk değişimleri | Uygun olmayan temizleyiciler                           | Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.           |
|                  | Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)                   | Tencere ve tavaları kaydırırken kaldırınız.                            |
| Konkoidal çatlak | Şeker, şeker oranı yüksek yemekler                     | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.             |

## Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

### Enerji tasarrufu için öneriler

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve 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.

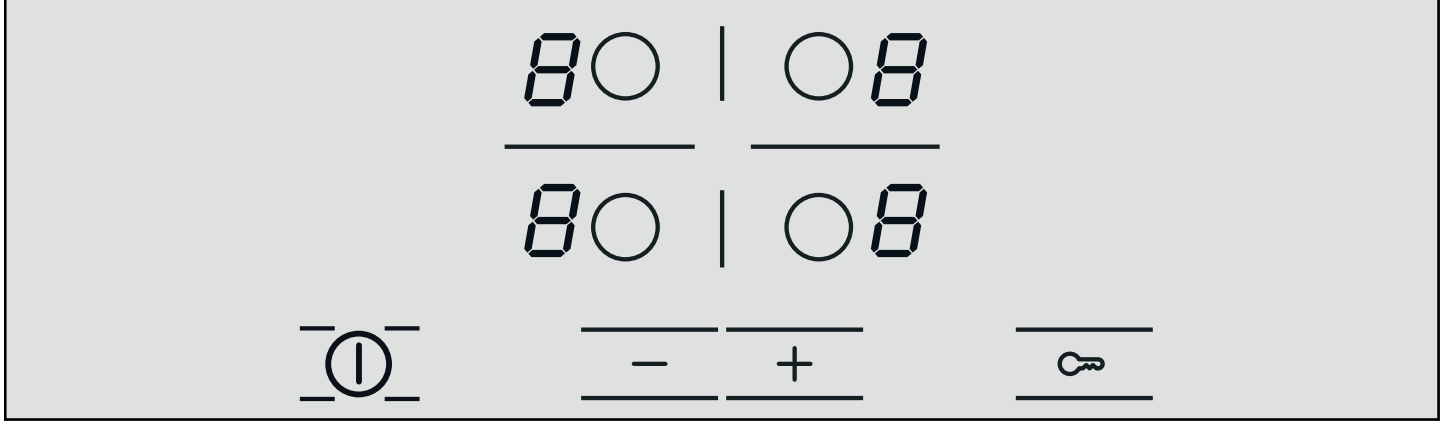


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden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



| Gösterge-ler |                    |
|--------------|--------------------|
| 1-9          | Pişirme kademeleri |
| H/h          | Kalan ısı          |

| Kumanda alan-ları |                |
|-------------------|----------------|
| ⓘ                 | Ana şalter     |
| 🔑                 | Çocuk emniyeti |
| ○                 | Ocak seçimi    |
| - +               | Ayar alanları  |

#### Bilgiler

- Bir sembole dokunursanız ilgili fonksiyon devreye girer.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve sensörlerin yakınına tencere çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

### 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

ⓘ sembolüne dokununuz. Bir sinyal duyulur. Ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve göstergeler  yanar. Ocak çalışmaya hazırdır.

#### Kapatılması

ⓘ sembolüne, ana şalterin üzerindeki gösterge lambası ve göstergeler sönüncüye 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

+ ve - sembolleri ile dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

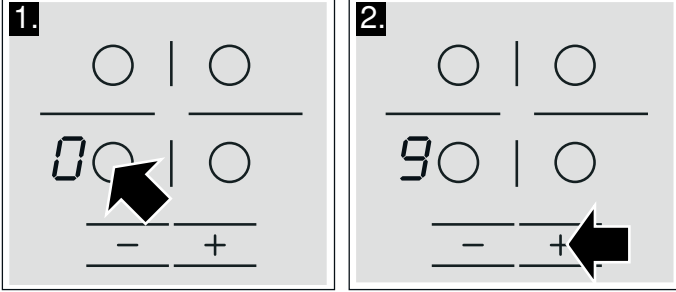
Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu ara kademe bir nokta ile işaretlenmiştir.



**Piştirme kademesinin ayarlanması**

Ocak açık olmalıdır.

1. Ocağı seçmek için ○ sembolüne dokununuz.
2. Bundan sonraki 10 saniye içerisinde + veya - sembolüne dokununuz. Temel ayarlar görünür. Sembol + Piştirme kademesi 9 Sembol - Piştirme kademesi 4



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

**Ocağın kapatılması**

Ocağı 2 şekilde kapatabilirsiniz:

- Ocağın ○ sembolüne arka arkaya kısaca 2 defa dokununuz. Piştirme kademesi göstergesinde 0 görünür. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.
- ○ sembolü ile ocağı seçiniz. + veya - sembolünü, 0 görününceye kadar basılı tutunuz. Yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

**Bilgiler**

- En son ayarlanmış olan ocak etkin kalır. Ocağı yeniden seçmek zorunda olmadan ayarlayabilirsiniz.
- 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 piştirme sonuçları elde edilir

**Piştirme tablosu**

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Kaynatma işlemi için piştirme 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 piştirme ile ilgili yararlı bilgileri Çevreyi koruma bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 28

|                                                           | Piştirmeye devam kademesi | Dakika olarak piştirmeye devam etme süresi |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Eritmek</b>                                            |                           |                                            |
| Çikolata, Kuvertürler                                     | 1-1.                      | -                                          |
| Tereyağı, Bal, Jelatin                                    | 1-2                       | -                                          |
| <b>Isıtmak ve sıcak tutmak</b>                            |                           |                                            |
| Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)                    | 1-2                       | -                                          |
| Süt**                                                     | 1-2.                      | -                                          |
| Sosisleri suda ısıtınız**                                 | 3-4                       | -                                          |
| <b>Buz çözme ve ısıtma</b>                                |                           |                                            |
| Dondurulmuş ıspanak                                       | 2-3.                      | 10-20 dak.                                 |
| Dondurulmuş gulaş                                         | 2-3.                      | 20-30 dak.                                 |
| <b>Haşlama, kısık ateşte piştirme</b>                     |                           |                                            |
| Hamur patates köftesi                                     | 4-5.*                     | 20-30 dak.                                 |
| Balık                                                     | 4-5*                      | 10-15 dak.                                 |
| Beyaz soslar, örneğin beşamel sosu                        | 1-2                       | 3-6 dak.                                   |
| Çirpılmış soslar, örneğin Bernaise sosu, Hollandaise sosu | 3-4                       | 8-12 dak.                                  |
| <b>Piştirme, buharda piştirme, so-teleme</b>              |                           |                                            |
| Pirinç (iki katı su ile)                                  | 2-3                       | 15-30 dak.                                 |
| Sütlüç                                                    | 1-2.                      | 35-45 dak.                                 |
| Kabuğu ile haşlanmış patates                              | 4-5                       | 25-30 dak.                                 |
| Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates                          | 4-5                       | 15-25 dak.                                 |
| Hamur işleri, makarna                                     | 6-7*                      | 6-10 dak.                                  |
| Sebze yemeği, çorbalar                                    | 3-4.                      | 15-60 dak.                                 |
| Sebze                                                     | 2-3.                      | 10-20 dak.                                 |
| Sebze, dondurulmuş                                        | 3-4.                      | 10-20 dak.                                 |
| Düdüklü tencerede piştirme                                | 4-5                       | -                                          |
| <b>Buğulama</b>                                           |                           |                                            |
| Sarma                                                     | 4-5                       | 50-60 dak.                                 |
| Buğulanıp kızartılan et                                   | 4-5                       | 60-100 dak.                                |
| Gulaş                                                     | 2-3.                      | 50-60 dak.                                 |
| <b>Az miktarda yağ ile kızartınız**</b>                   |                           |                                            |
| 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.                                  |
| * Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz             |                           |                                            |
| ** Kapaksız                                               |                           |                                            |
| *** Sık sık çeviriniz                                     |                           |                                            |

|                                                                                                            | Piştirmeye devam kademesi | Dakika olarak piştirmeye devam etme süresi |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|
| Hamburger, Köfte (3 cm kalınlığında)***                                                                    | 4-5.                      | 30-40 dak.                                 |
| Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)***                                                                         | 5-6                       | 10-20 dak.                                 |
| Tavuk göğsü, dondurulmuş***                                                                                | 5-6                       | 10-30 dak.                                 |
| Balık ve sade balık filetosu                                                                               | 5-6                       | 8-20 dak.                                  |
| Balık ve panelenmiş balık filetosu                                                                         | 6-7                       | 8-20 dak.                                  |
| Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğin paneli balık çubukları                         | 6-7                       | 8-12 dak.                                  |
| Karides ve büyük karides                                                                                   | 7-8                       | 4-10 dak.                                  |
| Taze sebzeleri mantarları soteleme                                                                         | 7-8                       | 10-20 dak.                                 |
| Asya tipi şeritler halinde sebze, et                                                                       | 7-8.                      | 15-20 dak.                                 |
| Tava yemekleri, dondurulmuş                                                                                | 6-7                       | 6-10 dak.                                  |
| Krep                                                                                                       | 6-7                       | Aralıksız                                  |
| Omlet                                                                                                      | 3-4.                      | Aralıksız                                  |
| Sahanda yumurta                                                                                            | 5-6                       | 3-6 dak.                                   |
| <b>Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200 g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**)</b> |                           |                                            |
| Dondurulmuş ürünler, örneğin patates kızartması, tavuk nugget                                              | 8-9                       | -                                          |
| Kroket, dondurulmuş                                                                                        | 7-8                       | -                                          |
| Et, örneğin kıyma köfteler                                                                                 | 6-7                       | -                                          |
| Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda                                                                      | 5-6                       | -                                          |
| Sebze, panelenmiş mantar veya mayalı hamurda, tempura                                                      | 5-6                       | -                                          |
| Kurabiyeler, örneğin Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve                                                | 4-5                       | -                                          |
| * Kapağını kapatmadan piştirmeye devam ediniz                                                              |                           |                                            |
| ** Kapaksız                                                                                                |                           |                                            |
| *** Sık sık çeviriniz                                                                                      |                           |                                            |

## Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

### Çocuk kilidinin açılması ve kapatılması

Piştirme bölümü kapalı olmalıdır.

Açma:  sembolüne yaklaşık 4 saniye süreyle dokununuz.  sembolünün üzerindeki gösterge lambası 10 saniye boyunca yanar. Piştirme bölümü kilitli.

Kapatma:  sembolüne yaklaşık 4 saniye boyunca dokununuz. Kilit kaldırılır.

### Otomatik çocuk emniyeti

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

#### Açılması ve kapatılması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 31

## Otomatik kapama sistemi

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

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

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

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

## Temel ayarlar

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

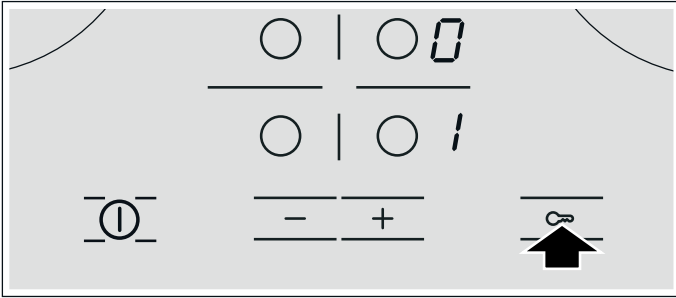
| Gösterge                                                                            | Fonksiyon                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Otomatik çocuk emniyeti</b>                                                                      |
|  | Kapalı.*                                                                                            |
|  | Açıldı.                                                                                             |
|  | Manuel ve otomatik çocuk emniyeti kapalı.                                                           |
|  | <b>Sinyal sesi</b>                                                                                  |
|  | Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış (ana şalter sinyali her zaman kalır). |
| *Temel ayar                                                                         |                                                                                                     |

| Gösterge    | Fonksiyon                                                                                                                      |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.                                                                               |
| 2           | Sadece onay sinyali açık.                                                                                                      |
| 3           | Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*                                                                     |
| 9           | <b>Ocak seçim süresi</b>                                                                                                       |
| 0           | Sınırlanmamış: En son seçilen ocağı her zaman yeniden seçime gerek olmadan ayarlayabilirsiniz.*                                |
| 1           | En son seçilen ocağı, seçimden 10 saniye sonra ayarlayabilirsiniz, daha sonra ayar işleminden önce ocağı yeniden seçmelisiniz. |
| 0           | <b>Temel ayarlara geri dönüşü</b>                                                                                              |
| 0           | Kapalı.*                                                                                                                       |
| 1           | Açıldı.                                                                                                                        |
| *Temel ayar |                                                                                                                                |

## Temel ayarların değiştirilmesi

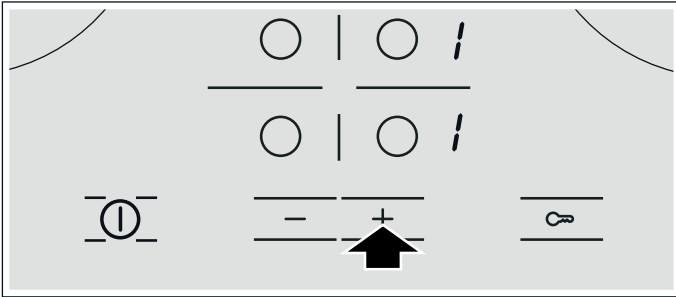
Ocak kapalı olmalıdır.

- Ocağı açınız.
- Sonraki 10 saniye içerisinde  sembolüne 4 saniye boyunca dokununuz



Alt ekranda  ve  dönüşümlü olarak yanıp söner, üst ekranda  yanar.

- Alt ekranda istediğiniz gösterge görünene kadar her defasında  sembolüne dokununuz.
- Üst ekranda istenen ayar görünene kadar  veya  sembolüne dokununuz.



-  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ayar aktif durumdadır.

## Kapatılması

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

## Temizleme

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

## Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

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

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

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

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

## Pişirme bölümü çerçevesi

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

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

## ? Arıza halinde ne yapmalı?

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

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

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

| Gösterge                                                                            | Hata                                                                                                              | Önlem                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yok                                                                                 | Elektrik beslemesi kesildi.                                                                                       | Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Diğer elektronik cihazların yardımı ile elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.                                                                                                                     |
| Tüm göstergelerin yanıp sönməsi                                                     | Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.                                                                  | Kumanda alanını kurulaınız veya cismi kaldırınız.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F2</b>                                                                           | Birçok ocakta daha uzun sürede ve daha yüksek performansla pişirilir. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır. | Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F2</b> söndüğünde, elektronik yeteri kadar soğutulmuş olur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                         |
| <b>F4</b>                                                                           | <b>F2</b> üzerinden kapatılmaya rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı.                | Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F4</b> söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                                                                  |
| <b>F5</b> ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur | Uyarı: Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.                    | Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                                                                                      |
| <b>F5</b> 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. <b>F5</b> söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                                            |
| <b>F8</b>                                                                           | Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.                                                  | Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>dE</b> 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.

### Ocak göstergesinde – yanıp söner

Cihaza elektrik bağlanırken veya bir elektrik kesintisinden sonra ocak göstergelerinde – yanıp sönyorsa, elektronik sistemi arızalı demektir. Arızayı gidermek için kumanda alanını eliniz ile kısa süre için kapatınız.

## ? 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 olduğuna 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 tarife göre değişkenlik göstermektedir.

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

**Garanti Şartları**

- 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 kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;  
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis 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 kolaylaştırmak 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------|-------|----------------------|--------------------------|-------|
| <b>Çikolatanın eritilmesi</b>                                                          |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| Kap: Derin tava                                                                        |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| Çikolata kaplaması (örn. Dr. Oetker bitter çikolata, 150g) 14,5 cm çaplı ocak üzerinde | -                 | -                               | -     | 1.                   |                          | Hayır |
| <b>Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması</b>                                |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| Kap: Tencere                                                                           |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| <b>DIN 44550'ye göre mercimek turlüsü</b>                                              |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| 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  |
| <b>Konserve olarak mercimek turlüsü</b>                                                |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| Örn. Erasco sosisli mercimek turlüsü:                                                  |                   |                                 |       |                      |                          |       |
| 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.<br>(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.<br>(Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır)                                                                                                                                                            | Evet  | 1.                                                                                                                       |                           | Evet  |
| Beşamel sosun hazırlanması                                                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                          |                           |       |
| Kap: Derin tava                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                          |                           |       |
| Süt sıcaklığı: 7° C                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                |       |                                                                                                                          |                           |       |
| Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için                             | 9 <sup>2</sup>    | Yakl. 5:20 dak.                                                                                                                                                                                                | Hayır | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                        |                           | Hayır |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                |       | <sup>1</sup> Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz                     |                           |       |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                |       | <sup>2</sup> Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz                                         |                           |       |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                |       | <sup>3</sup> 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<br>Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz<br>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.<br>Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz<br>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.<br>Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine ayarlayınız. Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız | Hayır | 2                                                                                                                        |                           | Hayır |

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

|                                                                                    |                                                                         |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού . . . . .</b>                   | <b>38</b> |
|    | <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας . . . . .</b>                        | <b>38</b> |
|    | <b>Αιτίες των ζημιών . . . . .</b>                                      | <b>39</b> |
|                                                                                    | Επισκόπηση . . . . .                                                    | 39        |
|    | <b>Προστασία περιβάλλοντος . . . . .</b>                                | <b>39</b> |
|                                                                                    | Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας . . . . .                      | 39        |
|                                                                                    | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . . | 40        |
|    | <b>Γνωρίστε τη συσκευή . . . . .</b>                                    | <b>40</b> |
|                                                                                    | Το πεδίο χειρισμού . . . . .                                            | 40        |
|                                                                                    | Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας . . . . .                                  | 40        |
|    | <b>Χειρισμός της συσκευής . . . . .</b>                                 | <b>41</b> |
|                                                                                    | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάρης εστιών . .                    | 41        |
|                                                                                    | Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος . . . . .                               | 41        |
|                                                                                    | Πίνακας μαγειρέματος . . . . .                                          | 41        |
|    | <b>Ασφάλεια παιδιών . . . . .</b>                                       | <b>43</b> |
|                                                                                    | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών                   | 43        |
|                                                                                    | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών . . . . .                                     | 43        |
|  | <b>Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας . . . . .</b>           | <b>43</b> |
|  | <b>Βασικές ρυθμίσεις . . . . .</b>                                      | <b>43</b> |
|                                                                                    | Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων . . . . .                                  | 44        |
|  | <b>Καθαρισμός . . . . .</b>                                             | <b>44</b> |
|                                                                                    | Υαλοκεραμικό υλικό . . . . .                                            | 44        |
|                                                                                    | Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος . . . . .                               | 44        |
|  | <b>Βλάβες, τι μπορεί να γίνει; . . . . .</b>                            | <b>45</b> |
|                                                                                    | Μήνυμα "E" στις ενδείξεις . . . . .                                     | 45        |
|                                                                                    | Στις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το —                 | 45        |
|  | <b>Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών . . . . .</b>                          | <b>46</b> |
|                                                                                    | Αριθμός E και αριθμός FD . . . . .                                      | 46        |
|  | <b>Φαγητά δοκιμών . . . . .</b>                                         | <b>47</b> |

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

## Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

| Ζημιές                | Αιτία                                                                                   | Μέτρα αντιμετώπισης                                                                      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Λεκέδες               | 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 κατασρόλων 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.

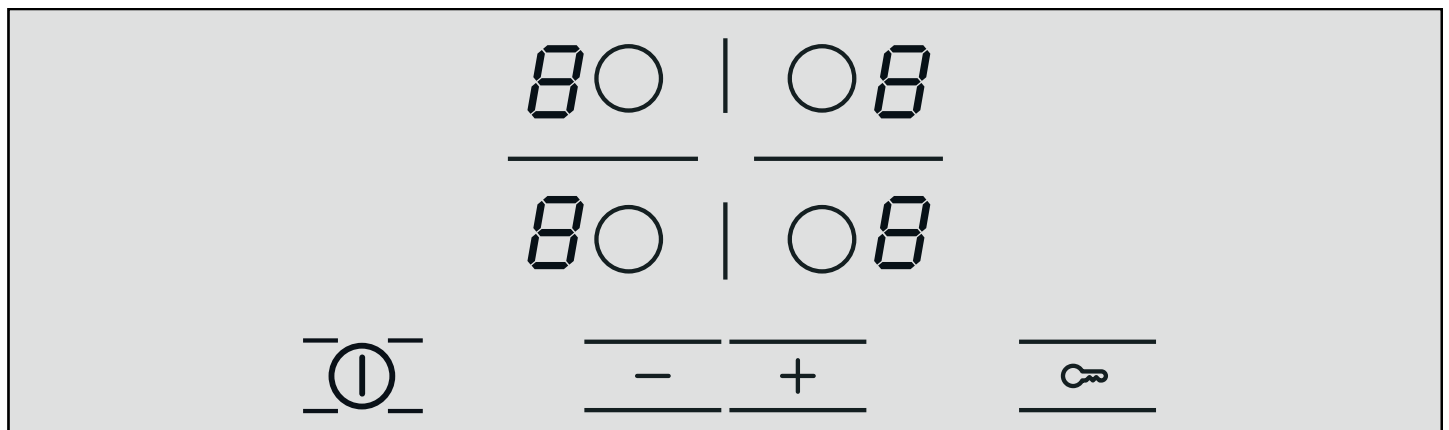
## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

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



| Ενδείξεις  |                       |
|------------|-----------------------|
| <b>I-S</b> | Βαθμίδες μαγειρέματος |
| <b>H/h</b> | Υπόλοιπη θερμότητα    |

| Επιφάνειες χειρισμού                                                                |                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  | Κεντρικός διακόπτης             |
|  | Ασφάλεια παιδιών                |
|  | Επιλογή της εστίας μαγειρέματος |
| <b>- +</b>                                                                          | Πεδία ρύθμισης                  |

### Υποδείξεις

- Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατσαρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

### 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 κουβερούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

## Χειρισμός της συσκευής

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

#### Ενεργοποίηση

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

#### Απενεργοποίηση

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

#### Υποδείξεις

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

### Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

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

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

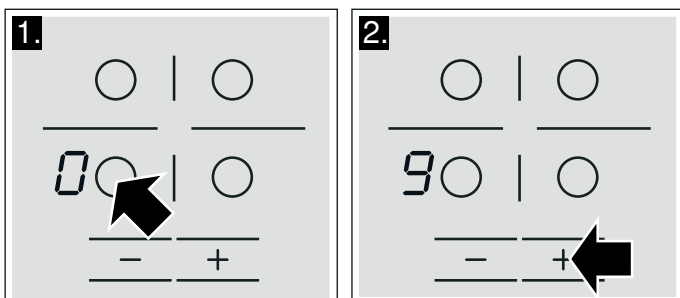
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

#### Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Αγγίξτε το σύμβολο ○, για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα αγγίξτε το σύμβολο + ή το σύμβολο -. Η βασική ρύθμιση εμφανίζεται.  
Σύμβολο + Βαθμίδα μαγειρέματος 9  
Σύμβολο - Βαθμίδα μαγειρέματος 4



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

### Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία μαγειρέματος με 2 τρόπους:

- Αγγίξτε το σύμβολο ○ της εστίας μαγειρέματος σύντομα διαδοχικά 2 φορές. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος εμφανίζεται . Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
- Επιλέξτε με το σύμβολο ○ την εστία μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο + ή το σύμβολο -, μέχρι να εμφανιστεί το . Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

#### Υποδείξεις

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

### 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 39

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

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

|                                                                                                                          | Βαθμίδα συνέ-<br>χισης του μα-<br>γειρέματος | Διάρκεια συνέ-<br>χισης του μα-<br>γειρέματος σε<br>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<br>κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού<br>πανέ                                              | 6-7                                          | 8-12 λεπτά                                                |
| Καραβίδες και γαρίδες                                                                                                    | 7-8                                          | 4-10 λεπτά                                                |
| Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων<br>μανιταριών                                                                               | 7-8                                          | 10-20 λεπτά                                               |
| Λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά<br>αισθητικό τρόπο                                                                       | 7.-8.                                        | 15-20 λεπτά                                               |
| Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα                                                                                             | 6-7                                          | 6-10 λεπτά                                                |
| Κρέπες                                                                                                                   | 6-7                                          | συνεχόμενα                                                |
| Ομελέτα                                                                                                                  | 3.-4.                                        | συνεχόμενα                                                |
| Αβγά μάτια                                                                                                               | 5-6                                          | 3-6 λεπτά                                                 |
| <b>Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνι-<br/>σμα στη φριτέζα 150-200 γρ.<br/>ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2<br/>λίτρα λάδι**)</b> |                                              |                                                           |
| Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανη-<br>τές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου                                                    | 8-9                                          | -                                                         |
| Κροκέτες, κατεψυγμένες                                                                                                   | 7-8                                          | -                                                         |
| Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου                                                                                          | 6-7                                          | -                                                         |
| Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπί-<br>ρας                                                                                | 5-6                                          | -                                                         |
| Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη<br>με μαγιάν μπίρας, τεμπούρα                                                         | 5-6                                          | -                                                         |
| Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγα-<br>νίτες/λουκουμάδες Βερολίνου,<br>φρούτα σε ζύμη με μαγιάν μπίρας                      | 4-5                                          | -                                                         |
| * Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς<br>καπάκι                                                                                  |                                              |                                                           |
| ** Χωρίς καπάκι                                                                                                          |                                              |                                                           |
| *** Γυρίστε πολλές φορές                                                                                                 |                                              |                                                           |



## Ασφάλεια παιδιών

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

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

### Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 43

## 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** **B** 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).

## Βασικές ρυθμίσεις

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

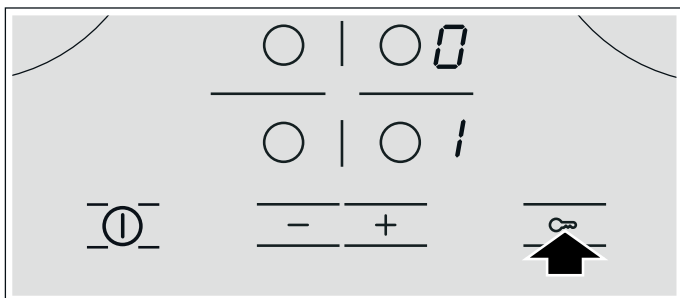
| Ένδειξη                                                                             | Λειτουργία                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών</b>                                                                                                                                               |
|    | Απενεργοποιημένη.*                                                                                                                                                             |
|    | Ενεργοποιημένη.                                                                                                                                                                |
|    | Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη.                                                                                                                    |
|    | <b>Ηχητικό σήμα</b>                                                                                                                                                            |
|    | 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 ενεργοποιημένα.*                                                                                                               |
|    | <b>Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος</b>                                                                                                                                 |
|    | Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.*                                                       |
|    | Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, έπειτα πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση. |
|  | <b>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b>                                                                                                                                            |
|  | Απενεργοποιημένη.*                                                                                                                                                             |
|  | Ενεργοποιημένη.                                                                                                                                                                |
| *Βασική ρύθμιση                                                                     |                                                                                                                                                                                |



## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

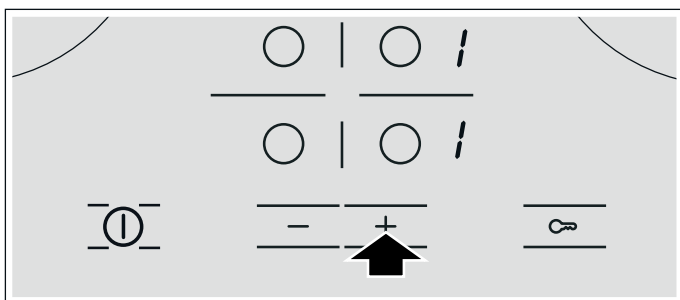
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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



Στην κάτω οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ  και , στην επάνω οθόνη ενδείξεων ανάβει το .

3. Αγγίξτε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην κάτω οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ένδειξη.
4. Αγγίξτε το σύμβολο  ή το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί στην επάνω οθόνη ενδείξεων η επιθυμητή ρύθμιση.



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

### Απενεργοποίηση

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



## Καθαρισμός

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

### Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

### Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

## Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις υποδείξεις στον πίνακα.

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

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

| Ένδειξη                                                                                  | Σφάλμα                                                                                                                                                                                       | Μέτρα αντιμετώπισης                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Καμία                                                                                    | Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.                                                                                                                                                         | Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.                                                                                                                                                                                              |
| Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν                                                           | Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.                                                                                                                  | Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>F2</b>                                                                                | 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 <b>F2</b> , τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                             |
| <b>F4</b>                                                                                | Παρόλη την απενεργοποίηση με το <b>F2</b> , το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμα περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.                                     | Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F4</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                                                                              |
| Το <b>F5</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>F5</b> 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 <b>F5</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                                                  |
| <b>F8</b>                                                                                | Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.                                                                                               | Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ΔΕ</b> 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.

### Στις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το —

Όταν κατά τη σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος αναβοσβήνει στις ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος το —, τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει υποστεί βλάβη. Για την επιβεβαίωση της βλάβης καλύψτε την επιφάνεια χειρισμού για λίγο με το χέρι.



## 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 Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε 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 210 4277 500

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 μαγείρεμα  |                                               |        | Συνέχιση μαγειρέματος                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                      | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)                 | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος                                                                                     | Καπάκι |
| <b>Λιώσιμο σοκολάτας</b>                                                                                                             |                              |                                               |        |                                                                                                                        |        |
| 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    |
| <b>Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα</b>                                                                                  |                              |                                               |        |                                                                                                                        |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                          |                              |                                               |        |                                                                                                                        |        |
| <b>Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550</b>                                                                                   |                              |                                               |        |                                                                                                                        |        |
| 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    |
| <b>Φακές σούπα ως προϊόν κουτιού</b>                                                                                                 |                              |                                               |        |                                                                                                                        |        |
| 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<br>(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<br>(ανακάτεμα μετά περίπου 1:30) | Ναι    | 1.                                                                                                                     | Ναι    |
| <b>Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ</b>                                                                                               |                              |                                               |        |                                                                                                                        |        |
| 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 <sup>2</sup>               | περίπου 5:20                                  | Όχι    | 1 <sup>1,3</sup>                                                                                                       | Όχι    |
|                                                                                                                                      |                              |                                               |        | <sup>1</sup> Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά |        |
|                                                                                                                                      |                              |                                               |        | <sup>2</sup> Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς              |        |
|                                                                                                                                      |                              |                                               |        | <sup>3</sup> Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντάς την συνεχώς |        |

| Φαγητά δοκιμών                                                                                                                                          | Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | Συνέχιση μαγειρέματος                    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                         | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)                                                                                                                                                                                                                                      | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος       | Καπάκι |
| Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C                                                                                                                              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm             | 9                            | περίπου 6:45<br><br>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<br><br>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<br><br>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<br><br>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<br><br>Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.<br><br>Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά | Όχι    | 2                                        | Όχι    |
| Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm | 9                            | περίπου 8:00<br><br>Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετέ το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.<br><br>Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά | Όχι    | 2                                        | Όχι    |
| Μαγείρεμα ρυζιού                                                                                                                                        |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| Θερμοκρασία νερού: 20 °C                                                                                                                                |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:                                                                                                                |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                          |        |
| 125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm                                                           | 9                            | περίπου 2:48                                                                                                                                                                                                                                                       | Ναι    | 2                                        | Ναι    |

| Φαγητά δοκιμών                                                                                                                                                 | Θέρμανση / Αρχικό μαγειρέμα  |                                                     |        | Συνέχιση μαγειρέματος                 |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------|--------|---------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                                | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)                       | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος    | Καπάκι |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:                                                                                                                       |                              |                                                     |        |                                       |        |
| 250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm                                                          | 9                            | περίπου 3:15                                        | Ναι    | 2.                                    | Ναι    |
| <b>Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων</b>                                                                                                                                 |                              |                                                     |        |                                       |        |
| 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    |
| <b>Ψήσιμο κρεπών</b>                                                                                                                                           |                              |                                                     |        |                                       |        |
| 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    |
| <b>Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών</b>                                                                                                    |                              |                                                     |        |                                       |        |
| 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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001243081

000212