



**PKD9..N24.., PKV9..N24..  
Placa de cocció  
Placa de cozinhar  
Pişirme bölümü  
Βάση εστιών**

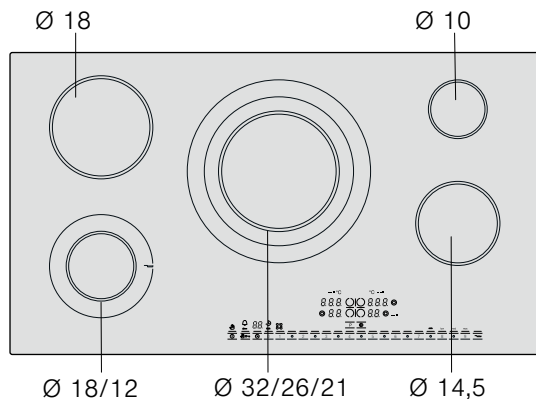


**BOSCH**

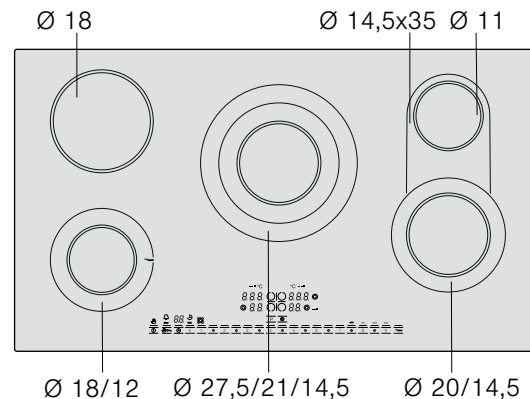
[es] Instrucciones de uso .....2  
[pt] Instruções de serviço .....14

[tr] Kullanma kılavuzu ..... 26  
[el] Οδηγίες χρήσεως ..... 37

PKD9..N24..



PKV9..N24..



es **Índice**

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>2</b>	Seguro para niños automático.....	10
Causas de los daños.....	4	<b>Reloj temporizador</b> .....	<b>10</b>
<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>4</b>	La zona de cocción se apaga automáticamente .....	10
Evacuación ecológica.....	4	Reloj temporizador automático.....	11
Consejos para ahorrar energía.....	4	Reloj temporizador de cocina.....	11
<b>Presentación del aparato</b> .....	<b>5</b>	<b>Limitación de tiempo automática</b> .....	<b>11</b>
El panel de mando .....	5	<b>Protección para limpieza</b> .....	<b>11</b>
Las zonas de cocción.....	5	<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>12</b>
Indicador del calor residual.....	5	Modificar los ajustes básicos.....	12
<b>Programar la placa de cocción</b> .....	<b>6</b>	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>13</b>
Encender y apagar la placa de cocción.....	6	Vitrocerámica.....	13
Programar la zona de cocción.....	6	Marco de la placa de cocción .....	13
Tabla de cocción .....	6	<b>Solucionar averías</b> .....	<b>13</b>
<b>Sistema de sensores para asar</b> .....	<b>7</b>	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>13</b>
Sartenes para el sistema de sensores para asar .....	8		
Niveles de potencia.....	8		
Programar el sistema de sensores para asar.....	8		
Tabla de asado .....	9		
Programas de asado .....	10		
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>10</b>		
Activar y desactivar el seguro para niños.....	10		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) y también en la tienda online: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

**⚠ Consejos y advertencias de seguridad**

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 posibles compradores en un futuro.

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 para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

No usar tapas o rejillas de protección inapropiadas para niños. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

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

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

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

### **¡Peligro de incendio!**

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

### **¡Peligro de quemaduras!**

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

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **¡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 le presentamos 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 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 productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (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

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

### Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

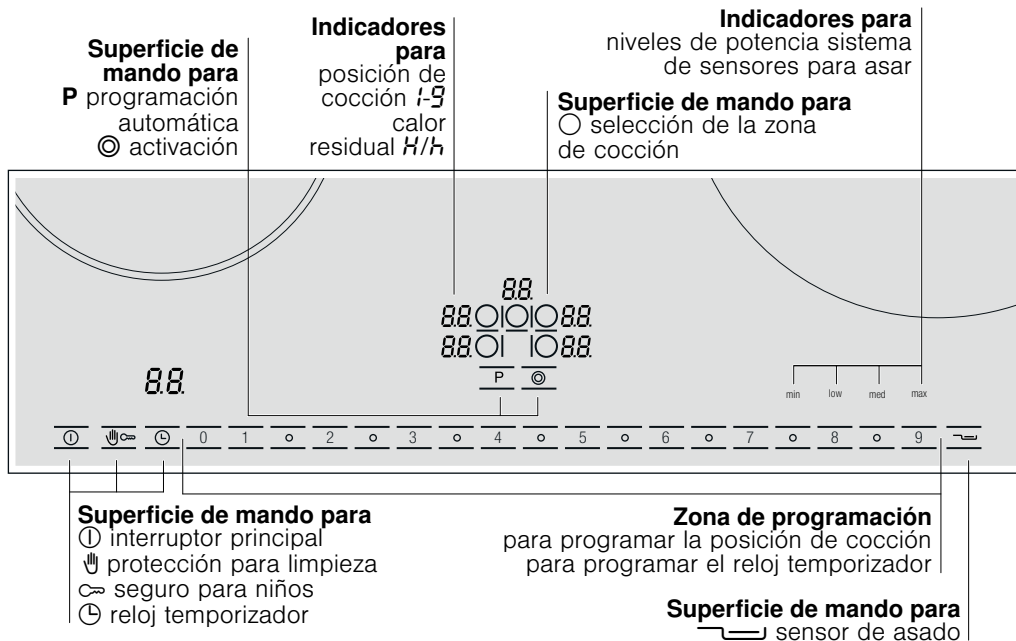
### Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de 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.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- 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.

# Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

## El panel de mando



### Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

### Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

## Las zonas de cocción

Zona de cocción	Encender y apagar
○ Zona de cocción simple	
◎ Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo de activación ◎
⊙ Zona de cocción triple	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo de activación ◎ para activar el segundo círculo de calentamiento Pulsar el símbolo de activación ◎ nuevamente para activar el tercer círculo de calentamiento

Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente.

Encendido de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado.

### ⌘ Zonas de cocción con cuerpo térmico puente

En estas zonas de cocción se pueden interconectar dos zonas de cocción individuales con una resistencia puente a fin de conseguir una zona de asado más grande.

En el modo de funcionamiento normal, estas dos zonas de cocción se conectan como zona de cocción simple y doble.

Activación del cuerpo térmico puente: la zona de cocción simple debe estar apagada.

1. Encender la zona de cocción doble.
2. Pulsar el símbolo ◎. El círculo de calentamiento exterior de la zona de cocción doble se activa. La lámpara indicadora se enciende.
3. Volver a pulsar el símbolo ◎. La zona de asado se activa. La lámpara indicadora se enciende.

Desactivar la zona de asado: volver a pulsar el símbolo ◎. La lámpara indicadora se apaga. La zona de asado se desactiva.

La posición de cocción puede modificarse con los respectivos paneles de mando de las zonas de cocción.

### 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.



# Programar la placa de cocción

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

## Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal. El indicador del interruptor principal y los indicadores de las zonas de cocción  se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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


**Nota:** La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 15 segundos apagadas.

## Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Esta posición está marcada con el símbolo  en la zona de programación.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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



	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
<b>Calentar y conservar caliente</b>		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas congeladas	2.5-3.5	20-30 min
Gulasch congelado	2.5-3.5	10-15 min
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.5-5.5	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min

\* Cocción lenta sin tapa

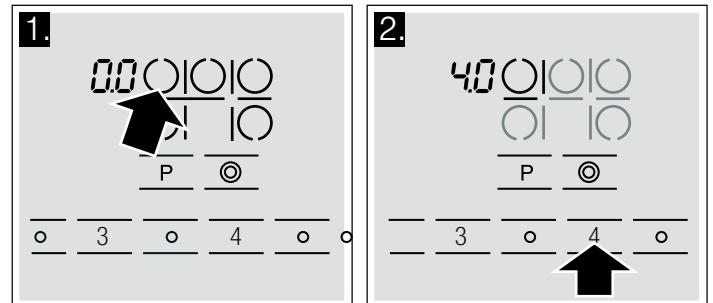
\*\* Sin tapa

## Ajustar la posición de cocción

1. Pulsar el símbolo  para seleccionar la zona de cocción.

En el indicador de la posición de cocción se ilumina , y el símbolo  para la selección de zonas de cocción se enciende con luz brillante.

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



**Nota:** La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

## Modificar la posición de cocción:

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

## Apagar la zona de cocción:

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel 0 en la zona de programación.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1.5-2.5	25-35 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
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min
Verduras	2.5-3.5	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3.5-4.5	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	2.5-3.5	50-60 min
<b>Asar**</b>		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 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, normales	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 pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.5-4.5	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
<b>Freír</b> (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Albóndigas	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	5-6	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

## Sistema de sensores para asar

Cuando se activa la zona de cocción con el sistema de sensores para asar, un sensor regulará la temperatura de la sartén.

### Las ventajas al asar

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

### Notas

■ No calentar grasa sin estar pendiente.

- Colocar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de usar una sartén con el diámetro adecuado.
- No poner tapa a la sartén. En ese caso, el regulador no funcionará. Para que el regulador funcione se puede usar una tapa colador.
- Usar sólo grasa que sea adecuada para freír. Para la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva o la manteca de cerdo, seleccionar el nivel de potencia **min**.

## Sartenes para el sistema de sensores para asar

### Sartenes del sistema como accesorios especiales

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

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

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

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


## Niveles de potencia

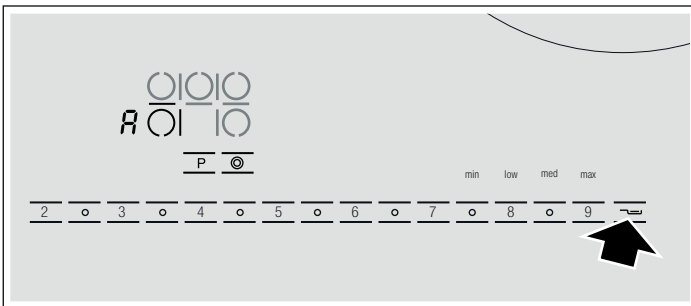
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
max	alta	p. ej., delicias de patatas, patatas salteadas y filetes poco hechos
med	media - alta	p. ej., frituras finas como escalopes, productos empanados, carne guisada, verduras
low	baja - media	p. ej., frituras gruesas, como filetes rusos y salchichas, pescado
min	baja	p. ej., tortillas hechas con mantequilla, aceite de oliva o margarina

## Programar el sistema de sensores para asar

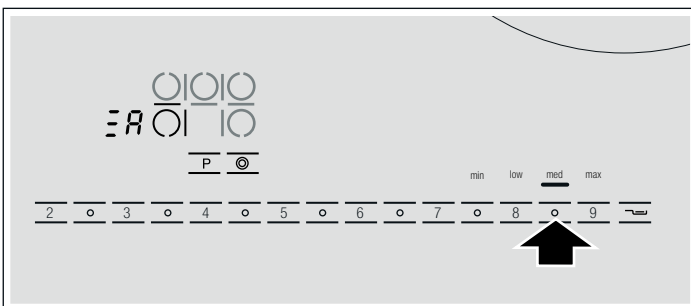
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo . En el indicador se muestra **A**. En el menú de indicadores se muestran los niveles de potencia posibles.



2. En los 10 segundos siguientes, seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación situada debajo del menú de indicadores. El sistema de sensores para asar está activado. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



El símbolo de temperatura permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de asado. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

3. Echar aceite o manteca a la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.  
Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

### Desactivar el sistema de sensores para asar

Ajustar el nivel 0 en la zona de programación.



## Tabla de asado

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

Los niveles de potencia indicados están adaptados a la sartén del sistema. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de potencia variará.

		Nivel de potencia	Tiempo de asado total desde la señal acústica
<b>Carne</b>	Escalope, normal o empanado	med	6-10 min
	Solomillo	med	6-10 min
	Chuletas	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6-8 min
	Bistec medio hecho o muy hecho (3 cm de grosor)	med	8-12 min
	Pechuga de ave (2 cm de grosor)	low	10-20 min
	Salchichas cocidas o crudas	low	8-20 min
	Hamburguesas/filetes rusos	low	6-30 min
	Pastel de carne	min	6-9 min
	Escalope, Gyros	med	7-12 min
	Carne picada	med	6-10 min
	Tocino veteadó	min	5-8 min
<b>Pescado</b>	Pescado al horno	low	10-20 min
	Filete de pescado al natural o empanado	low/med	10-20 min
	Gambas, langostinos	med	4-8 min
<b>Platos elaborados con huevo</b>	Crepes	med	asar/freír progresivamente
	Tortillas	min	asar/freír progresivamente
	Huevos fritos	min/med	2-6 min
	Huevos revueltos	min	2-4 min
	Kaiserschmarrn (revuelto dulce de huevo)	low	10-15 min
	Torrijas/tostadas francesas	low	asar/freír progresivamente
<b>Patatas</b>	Salteado de patatas hervidas sin pelar	max	6-12 min
	Salteado de patatas sin hervir*	low	15-25 min
	Delicias de patata	max	asar/freír progresivamente
	Patatas glaseadas	med	10-15 min
<b>Verduras</b>	Ajo/cebolla	min	2-10 min
	Calabacín, berenjena	low	4-12 min
	Pimiento, espárragos verdes	low	4-15 min
	Champiñones	med	10-15 min
	Verduras glaseadas	med	6-10 min
<b>Productos congelados</b>	Filetes	med	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Pechuga de ave	min	10-30 min
	Gyros, kebab	med	10-15 min
	Filete de pescado al natural o empanado	low	10-20 min
	Varitas de pescado	med	8-12 min
	Patatas fritas	med/max	4-6 min
	Frituras/verduras a la sartén	min	8-15 min
	Rollitos de primavera	low	10-30 min
	Camembert / queso	low	10-15 min
<b>Otros</b>	Camembert / queso	low	7-10 min
	Platos preparados a los que se les debe añadir agua, p. ej. pasta a la sartén	min	4-6 min
	Picatostes	low	6-10 min
	Tostar almendras / frutos secos / piñones*	min	3-7 min

\* Poner en la sartén fría

## Programas de asado

Utilizar los programas de asado únicamente con las sartenes del sistema.

Con los programas de asado se pueden preparar los platos siguientes:

Programa de asado	Plato
P1	Filetes
P2	Pechuga de ave, cordon bleu
P3	Bistec poco hecho (sangrante)
P4	Bistec medio hecho o muy hecho
P5	Pescado
P6	Frituras/verduras a la sartén congeladas
P7	Horno - patatas fritas, congeladas
P8	Crepes
P9	Tortillas, huevos

### Configurar el programa de asado

Seleccionar la zona de cocción.

1. Pulsar el símbolo **P**. En el indicador de la posición de cocción se muestra **P0**.
2. En los 10 segundos siguientes, seleccionar el programa de asado deseado en la zona de programación.

El programa de asado está activado.

El símbolo de temperatura **⌘** permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de asado. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura **⌘** se apaga.

Echar aceite o manteca a la sartén y, a continuación, añadir los alimentos. Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

### Desactivar los programas de asado

Ajustar el nivel **⏸** en la zona de programación.

## Seguro para niños

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

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo **⏸** durante aprox. 4 segundos. El símbolo **⏸** se muestra durante 4 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

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

### Seguro para niños automático

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

### Conectar y desconectar

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa a la conexión del seguro para niños automático.

## Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:

- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

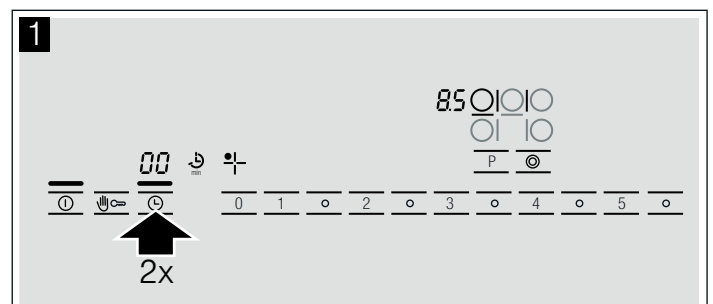
### La zona de cocción se apaga automáticamente

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

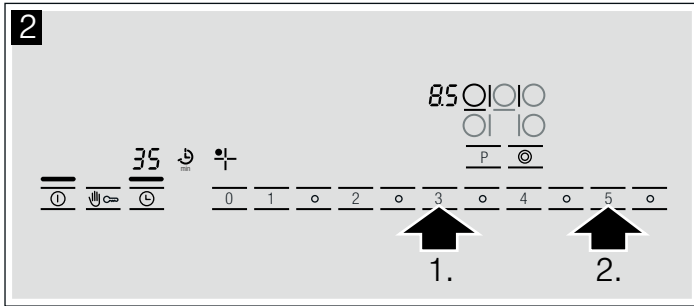
### Ajustar la duración

La zona de cocción debe estar seleccionada y programada.

1. Pulsar 2 veces el símbolo **⌚**. El indicador **⌚** de la zona de cocción deseada se ilumina. Aparece el símbolo **⏸** y en el indicador del reloj temporizador se ilumina **00**.



2. En los 10 segundos siguientes, programar la duración deseada en la zona de programación.



La duración finaliza.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra **0.0**. Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina **00** durante 10 segundos. Pulsar el símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

### Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar 2 veces el símbolo . Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a **00** desde la zona de programación.

### Función de temporizador con la técnica de sensores para asar

Cuando se asa con el sistema de sensores, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir cuando se alcanza la temperatura en la zona seleccionada.

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

### Notas

- Si se ha programado el reloj temporizador de cocina, en el indicador del reloj temporizador se muestra siempre el tiempo del reloj temporizador de cocina. Para consultar la duración de una zona de cocción, seleccionar la zona de cocción y pulsar 2 veces el símbolo . La duración se muestra durante 10 segundos en el indicador del reloj temporizador.

- Si se ha programado una duración para varias zonas de cocción, en el indicador del reloj temporizador se muestra siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

## Reloj temporizador automático

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

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa al reloj temporizador automático.

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

Seleccionar la zona de cocción y pulsar 2 veces el símbolo . Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a **00** desde la zona de programación.

## Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente del resto de ajustes.

### Así se ajusta

1. Pulsar el símbolo , el indicador del reloj temporizador de cocina se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina **00**.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación. El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina **00**. El indicador del reloj temporizador de cocina se ilumina. El indicador se apaga tras 10 segundos.

### Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo , el indicador del reloj temporizador de cocina se ilumina. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

## Limitación de tiempo automática

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de las zonas de cocción se muestra **FB**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede programar de nuevo.

La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).

## Protección para limpieza

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

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

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

# Ajustes básicos

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

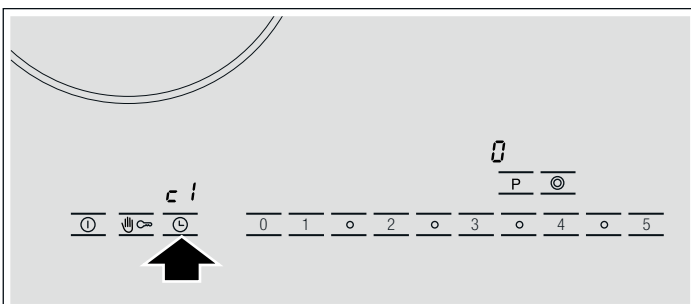
Indicador	Función
<b>c 1</b>	<b>Seguro para niños automático</b> ☐ Desconect.* ! Conect.
<b>c 2</b>	<b>Tono de aviso</b> ☐ Señal de confirmación y señal de error desconectadas. ! Solo señal de error conectada. ☒ Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
<b>c 5</b>	<b>Reloj temporizador automático</b> ☐ Desconect.* 1:59 Duración transcurrida la cual se apagan las zonas de cocción
<b>c 6</b>	<b>Duración de la señal de finalización del reloj temporizador</b> ! 10 segundos.* ☒ 30 segundos ☓ 1 minuto.
<b>c 7</b>	<b>Activación de los círculos de calentamiento</b> ☐ Desconect. ! Conect. ☒ Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
<b>c 9</b>	<b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b> ☐ Ilimitado: se puede programar siempre la zona de cocción seleccionada por última vez sin seleccionarla de nuevo.* ! Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.
<b>c 0</b>	<b>Restauración al ajuste básico</b> ☐ Desconect. ! Conect.

\* Ajuste básico

## Modificar los ajustes básicos

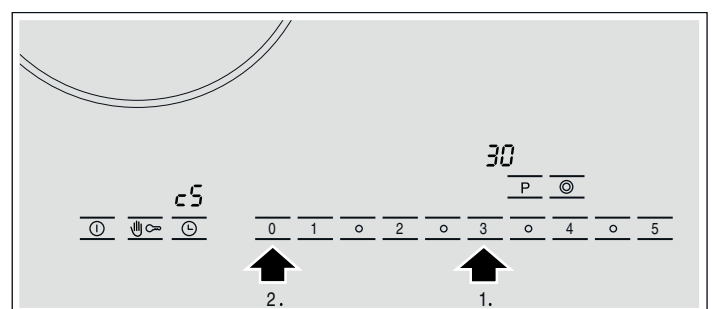
La placa de cocción debe estar desconectada.

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



En la pantalla izquierda se muestra **c 1**, y en la derecha ☐.

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



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

### Apagar

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

# Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

## 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:

- 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.

## 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.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

# Solucionar averías

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 siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
<i>Er</i> + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectarlo después de 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha recalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*
<i>F7</i>	Sensor de asado defectuoso.	Confirmar el mensaje de error pulsando cualquier superficie de mando. Se puede cocinar sin el sistema de sensores. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<i>FB</i>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

\* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

## 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-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) 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** 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>14</b>	Segurança automática para crianças.....	21
Causas de danos.....	15	<b>Temporizador</b> .....	<b>22</b>
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>16</b>	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar.....	22
Eliminação ecológica.....	16	Temporizador automático .....	22
Dicas para poupar energia.....	16	Despertador de cozinha.....	22
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>16</b>	<b>Limite de tempo automático</b> .....	<b>23</b>
O painel de comandos.....	16	<b>Protecção contra anulação acidental</b> .....	<b>23</b>
As zonas de cozinhar .....	17	<b>Regulações base</b> .....	<b>23</b>
Indicação de calor residual .....	17	Alterar as regulações base.....	24
<b>Regular a placa de cozinhar</b> .....	<b>17</b>	<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>24</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar .....	17	Vitrocerâmica.....	24
Regular uma zona de cozinhar.....	17	Friso da placa .....	24
Tabela para cozinhar .....	18	<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>24</b>
<b>Sistema de sensores de fritura</b> .....	<b>19</b>	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>25</b>
Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura .....	19		
As potências de fritura.....	19		
Regular o sistema de sensores de fritura.....	19		
Tabela de fritura.....	20		
Programas de fritura .....	21		
<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>21</b>		
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças .....	21		

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)

## Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. 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. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Não use coberturas ou grades de protecção de crianças que não sejam adequadas. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa

responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

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

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

### **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.

### Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as respectivas áreas envolventes 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.

### Perigo de choque eléctrico!

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

### 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.

#### Vista geral

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

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para 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 para vidros.

# Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

## Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

## Dicas para poupar energia

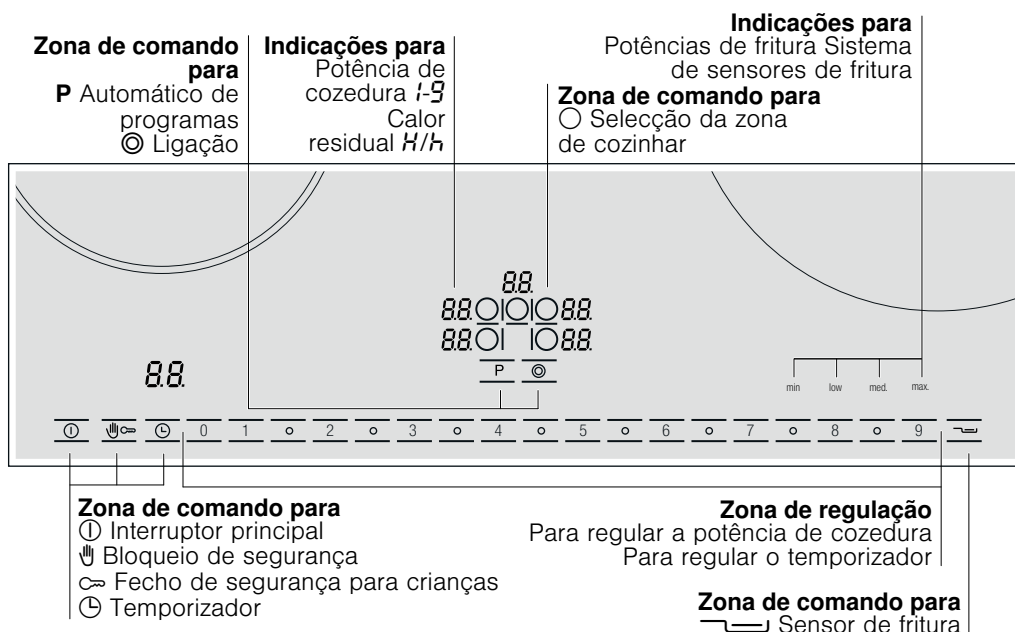
■ Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia. Uma tampa de vidro permite ver o interior sem ter de levantar a tampa.

- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca particularmente perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de recipientes indicam normalmente o diâmetro da parte superior do tacho, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- 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 mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.
- 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 de terminar o tempo de cozedura.

# Conhecer o aparelho

As instruções de serviço referem-se a várias placas de cozinhar. Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

## O painel de comandos



## Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

## Notas

- As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.
- Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.



## As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ligar e desligar
○	Zona de cozinhar de circuito simples
◎	Zona de cozinhar de duplo circuito Selecione a zona de cozinhar, toque no símbolo de activação ◎.
◎	Zona de cozinhar de triplo circuito Selecione a zona de cozinhar, toque no símbolo de ligação ◎, o 2.º circuito de aquecimento é ligado. Toque novamente no símbolo de ligação ◎, o 3.º circuito de aquecimento é ligado.

Activar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se.

Ligar a zona de cozinhar: o tamanho regulado pela última vez é seleccionado automaticamente.

### Ⓜ Zonas de cozinhar com sistema de aquecimento em ponte

Nestas zonas de cozinhar pode unir duas zonas de cozinhar individuais mediante o sistema de aquecimento em ponte, formando uma grande zona oval.

No modo de funcionamento normal, estas duas zonas de cozinhar funcionam como zonas normais de circuito simples e de duplo circuito.

Activar o sistema de aquecimento em ponte: a zona de cozinhar de circuito simples tem de estar desligada.

1. Ligue a zona de cozinhar de duplo circuito.
2. Toque no símbolo ◎. O circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito é activado. A lâmpada indicadora acende-se.
3. Toque novamente no símbolo ◎. A zona oval é activada. A lâmpada indicadora acende-se.

Desactivar a zona oval: toque novamente no símbolo ◎. A lâmpada indicadora apaga-se. A zona oval é desactivada.

Pode alterar a potência de cozedura com qualquer um dos painéis de comandos das duas zonas de cozinhar.

### 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.

## Regular a placa de cozinhar

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

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

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

Desligar: toque no símbolo ①, até que a indicação sobre o interruptor principal e as indicações das zonas de cozinhar ○ se apaguem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

**Nota:** A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 15 segundos.

### Regular uma zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura desejada na zona de regulação.

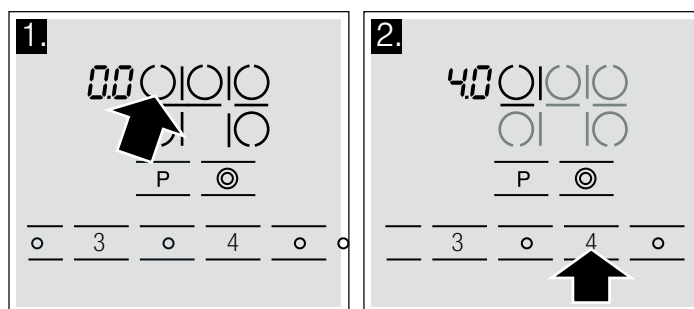
Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, que é identificada com o símbolo ○ na zona de regulação.

### Regular a potência de cozedura

1. Toque no símbolo ○ para seleccionar a zona de cozinhar. Na indicação de potência de cozedura acende-se 0.0 e o símbolo ○ para a selecção das zonas de cozinhar.
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.



**Nota:** A zona de cozinhar efectua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

### Alterar a potência de cozedura:

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

### Desligar a zona de cozinhar:

Selecione a zona de cozinhar e regule-a para 0 na zona de regulação.

## Tabela para cozinhar

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, pelo que são possíveis divergências.

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Derreter</b>		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
Espinafres ultracongelados	2.5-3.5	20-30 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.5-3.5	10-15 min.
<b>Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição</b>		
Bolinhas, bolinhos de batata	4.5-5.5	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.5-2.5	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	10-20 min.
Cozinhar na 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	2.5-3.5	50-60 min.
<b>Assar**</b>		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Panquecas	6-7	contínua
Omoleta	3.5-4.5	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Fritar</b> (fritar continuamente 150-200g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Almôndegas	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	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

## Sistema de sensores de fritura

Quando liga o sistema de sensores de fritura de uma zona de cozinhar, um sensor regula a temperatura da frigideira.

### As vantagens ao fritar

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

### Notas

- Nunca aqueça gordura sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que a base da frigideira tem o diâmetro adequado.
- Não tape a frigideira. Caso contrário, o sensor não funcionará. Pode, no entanto, utilizar uma rede anti-salpicos, o sensor não deixa de funcionar.
- Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione a potência de fritura **min**.


### As potências de fritura

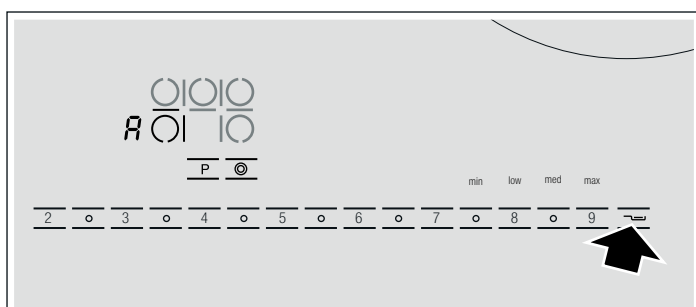
Potência de fritura	Temperatura	adequada para
<b>max</b>	elevada	por ex., bolos de batata, batatas salteadas e bifes (mal passados)
<b>med.</b>	média - elevada	por ex., peças para fritar finas, tais como escalopes, produtos ultracongelados panados, carne às tiras, legumes
<b>low</b>	baixa - média	por ex., peças para fritar espessas, tais como bolinhas de carne e salsichas, peixe
<b>min</b>	baixa	p. ex., omeletes, alimentos fritos com manteiga, azeite ou margarina

### Regular o sistema de sensores de fritura

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

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo . O **A** acende-se na indicação. O menu de indicação apresenta as possíveis potências de fritura.



### Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

#### Frigideira especial como acessório original

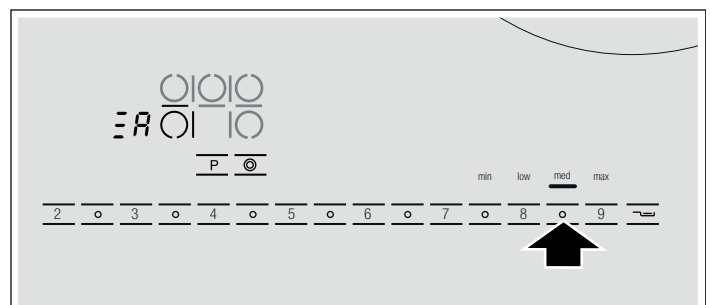
É possível adquirir uma frigideira própria para fritar com o sistema de sensores de fritura numa loja de electrodomésticos especializada ou em [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com): **HEZ390230**

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda on-line diferem de país para país.

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

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

2. Nos 10 segundos seguintes, seleccione a potência de fritura desejada na zona de regulação, por baixo do menu de indicação. O sistema de sensores de fritura está activado. A grande zona de cozinhar de duplo circuito liga-se automaticamente.



O símbolo de temperatura fica aceso até a potência de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo de temperatura apaga-se.

3. Introduza na frigideira a gordura para fritar e, a seguir, os alimentos.

Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

### Desligar o sistema de sensores de fritura

Regular para 0 na zona de regulação.

## Tabela de fritura

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

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

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
<b>Carne</b>	Escalope, simples ou panado	med.	6-10 min
	Lombo	med.	6-10 min
	Costeleta	low	10-17 min
	Cordon bleu	low	15-20 min
	Bifes mal passados (3 cm de espessura)	max	6-8 min
	Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	med.	8-12 min
	Peito de aves (2 cm de espessura)	low	10-20 min
	Salsichas cruas ou cozidas	low	8-20 min
	Hambúrgueres / almôndegas	low	6-30 min
	Leberkäse (massa de carnes frias)	min	6-9 min
	Carne às tiras, "Gyros"	med.	7-12 min
	Carne picada	med.	6-10 min
Toucinho	min	5-8 min	
<b>Peixe</b>	Peixe frito	low	10-20 min
	Filetes de peixe simples ou panados	low/med	10-20 min
	Camarão, gambas	med.	4-8 min
<b>Pratos de ovos</b>	Panquecas	med.	fritura contínua
	Omeletes	min	fritura contínua
	Ovo estrelado	min/med	2-6 min
	Ovos mexidos	min	2-4 min
	"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	low	10-15 min
	Rabanadas	low	fritura contínua
<b>Batatas</b>	Batatas fritas depois de cozidas com pele	max	6-12 min
	Batatas fritas a partir de batatas cruas*	low	15-25 min
	Bolinhos de batata	max	fritura contínua
	Batatas caramelizadas	med.	10-15 min
<b>Legumes</b>	Alho/ cebolas	min	2-10 min
	Courgettes, beringelas	low	4-12 min
	Pimentos, espargos verdes	low	4-15 min
	Cogumelos	med.	10-15 min
	Legumes caramelizados	med.	6-10 min
<b>Produtos ultra-congelados</b>	Escalopes	med.	15-20 min
	Cordon bleu	low	10-30 min
	Peito de aves	min	10-30 min
	"Gyros", "Kebab"	med.	10-15 min
	Filetes de peixe simples ou panados	low	10-20 min
	Douradinhos de peixe	med.	8-12 min
	Batatas fritas	med/max	4-6 min
	Pratos/legumes na frigideira	min	8-15 min
	Crepes primavera	low	10-30 min
Camembert / queijo	low	10-15 min	

\* Introduzir na frigideira fria

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
<b>Outros</b>	Camembert / queijo	low	7-10 min
	Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa preparada para fritar	min	4-6 min
	Croûtons	low	6-10 min
	Tostar amêndoas / nozes / pinhões*	min	3-7 min

\* Introduzir na frigideira fria

## Programas de fritura

Utilize os programas de fritura exclusivamente com a frigideira especial.

Os programas de fritura permitem-lhe preparar os seguintes pratos:

### Programa de fritar

Programa de fritar	Prato
P1	Escalopes
P2	Peito de aves, Cordon bleu
P3	Bife mal passado (em sangue)
P4	Bife médio ou bem passado
P5	Peixe
P6	Pratos / legumes na frigideira, congelados
P7	Batatas fritas para o forno, ultracongeladas
P8	Panquecas
P9	Omeletes, ovos

### Regular os programas de fritura

selecione a zona de cozinhar.

1. Toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se .
2. Selecione, dentro dos próximos 10 segundos, o programa de fritura desejado na zona de regulação.

O programa de fritura está activado.

O símbolo de temperatura fica aceso até a potência de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo de temperatura apaga-se.

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

### Desligar os programas de fritura

Na zona de regulação, selecione .

## Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças pode evitar 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 símbolo acende-se durante 4 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

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

### 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 activação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base.



## Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante muito tempo e a regulação não for alterada, é activado o limite de tempo automático.


O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar acende-se **FB**.

Se tocar numa zona de comandos qualquer, a indicação apaga-se. Pode efectuar a regulação de novo.

O limite de tempo é activado em função da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

## Protecção contra anulação acidental

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

























Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de protecção de anulação acidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O painel de comandos

fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

**Nota:** O interruptor principal está excluído da protecção de anulação acidental. Assim pode, em qualquer momento, desligar a placa de cozinhar.

## Regulações base


O seu aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

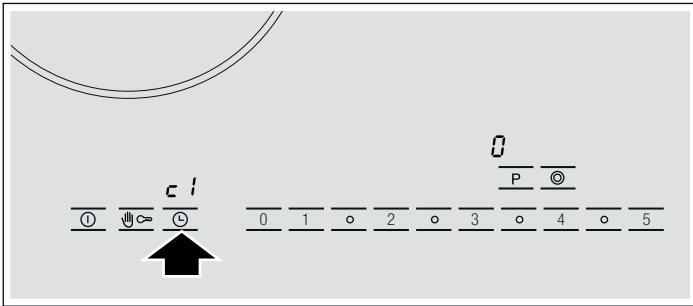
Indicação	Função
	<b>Segurança automática para crianças</b>  Desligada.*  Ligada.
	<b>Sinal sonoro</b>  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	<b>Temporizador automático</b>  Desligado.*  Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam
	<b>Duração do sinal de fim do temporizador</b>  10 segundos.*  30 segundos  1 minuto.
	<b>Activação dos circuitos de aquecimento</b>  Desligada.  Ligada.  Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
	<b>Tempo de selecção da zona de cozinhar</b>  Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar seleccionada, sem ter de seleccioná-la de novo.*  Pode regular a última zona de cozinhar seleccionada durante 10 segundos após a selecção. Decorrido esse tempo, terá de seleccionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação.
	<b>Reposição para a regulação base</b>  Desligada.  Ligada.

\* Regulação base


## Alterar as regulações base

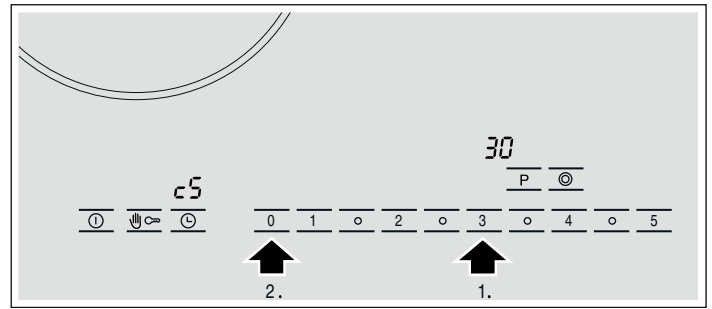
A placa de cozinhar tem de estar desligada.


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



No visor da esquerda aparece **c 1**, no da direita aparece **0**.

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



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

### Desligar

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

## Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

### 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 jacto 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 online.




### Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

## Procedimento em caso de anomalia

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

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
 pisca	A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto.
	Avaria do sistema electrónico.	Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, chame o serviço de assistência técnica.
	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respectiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*

\* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o mesmo.



<b>Indicação</b>	<b>Erro</b>	<b>Medida</b>
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
<i>F7</i>	Sensor de fritura avariado.	Confirme a mensagem de erro tocando numa das zonas de comandos. Pode cozinhar sem o sistema de sensores de fritura. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F8</i>	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.

\* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o mesmo.

## Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

### Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços 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 em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita 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

**BR** 0800 704 5446

**BR Sao Paulo** 11 2126-1950

**PT** 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

<b>Güvenlik uyarıları</b> .....	<b>26</b>	Otomatik çocuk emniyeti.....	33
Hasar nedenleri.....	27	<b>Saat</b> .....	<b>33</b>
<b>Çevre koruma</b> .....	<b>28</b>	Bir ocağın otomatik olarak kapanması için.....	33
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha.....	28	Otomatik zamanlayıcı.....	34
Enerji tasarruf önerileri.....	28	Mutfak alarmı.....	34
<b>Cihazı tanıyınız</b> .....	<b>28</b>	<b>Otomatik zaman sınırlaması</b> .....	<b>34</b>
Kumanda bölümü.....	28	<b>Temizlik koruması</b> .....	<b>34</b>
Ocaklar.....	28	<b>Temel ayarlar</b> .....	<b>35</b>
Kalan ısı göstergesi.....	29	Temel ayarların değiştirilmesi.....	35
<b>Pişirme bölümünün ayarlanması</b> .....	<b>29</b>	<b>Temizleme ve Bakım</b> .....	<b>36</b>
Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması.....	29	Cam seramik.....	36
Ocağın ayarlanması.....	29	Pişirme bölümü çerçevesi.....	36
Pişirme tablosu.....	29	<b>Arızanın giderilmesi</b> .....	<b>36</b>
<b>Kızartma sensörleri</b> .....	<b>31</b>	<b>Müşteri hizmetleri</b> .....	<b>36</b>
Kızartma sensörü için tava.....	31		
Kızartma kademeleri.....	31		
Sensörlü kızartmanın ayarlanması.....	31		
Kızartma tabloları.....	32		
Kızartma programları.....	33		
<b>Çocuk emniyeti</b> .....	<b>33</b>		
Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması.....	33		

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)

## ⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. 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. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Kapak plakası veya uygun olmayan çocuk koruma ızgarası kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve

ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

### Yangın tehlikesi!

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

- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Yanma tehlikesi!

- Ocaklar ve ocakların çevresi oldukça sıcaktır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### 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

Aşağıda yer alan tabloda en sık meydana gelen hasarları bulabilirsiniz:

Hasarlar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.
	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Pişirme bölümünü çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız
	Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer	Kabınızı kontrol edin.
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız
	Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)	Tencereleri ve tavaları kaydırırken kaldırın.
Kabuklanma	Şeker, şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz.

## Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

### Çevrenin korunması kurallarına uygun imha



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

### Enerji tasarruf önerileri

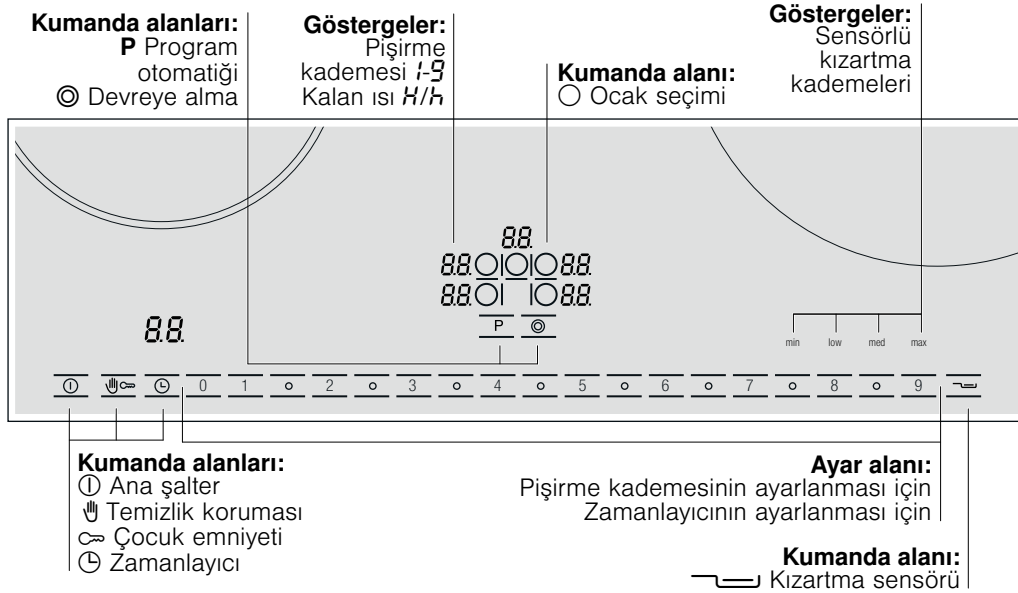
- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde dört kat daha fazla enerji harcanır. Cam bir kapak sayesinde kapağı kaldırmadan içini görebilirsiniz.

- Düz tabanlı tencere ve tavalar kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocağa özellikle çok küçük tencereler koymak enerji kaybına neden olur. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Az dolu, büyük tencereler daha fazla enerji tüketir.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Pişirme bölümünde kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

## Cihazı tanıyınız

Bu kullanma kılavuzu, farklı pişirme bölümleri için geçerlidir. Sayfa 2'de ölçü bilgilerinin yer aldığı tip şemasını bulacaksınız.

### Kumanda bölümü



### Kumanda alanları

Bir sembole dokunduğunuz zaman, ilgili fonksiyon devreye sokulur.

### Bilgiler

- Aynı anda birkaç alana dokunduğunuzda ayarlar değişmez. Taşan yemekleri ayar alanından kolayca temizleyebilirsiniz.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem, ünitelerin çalışmasını etkiler.

## Ocaklar

Ocak	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○ Tek halkalı ocak	
⊙ İki halkalı ocak	Ocağı seçiniz, açma sembolüne ⊙ dokununuz
⊙ Üç halkalı ocak	Açma sembolüne ⊙ dokununuz, 2. ısıtma devresi açılır. Açma sembolüne ⊙ tekrar dokununuz, 3. ısıtma devresi açılır.

Ocağın devreye sokulması: İlgili gösterge yanar.

Ocağın devreye sokulması: En son ayarlanan büyüklük otomatik olarak seçilir.

## ⊕ Köprü ısı sistemli ocaklar

Bu tip ocaklarda iki ayrı ocak, köprü ısı sistemi ile büyük bir kızartma bölümü haline getirilebilir.

Ocakların her ikisi de normal işletmede bilindik tek ve iki halkalı ocak olarak çalışır.

Köprü ısı sisteminin devreye alınması: Tek halkalı ocak kapalı olmalıdır.

1. İki halkalı ocağı açınız.
2. Sembole ⊕ dokununuz. İki halkalı ocağın dış ısıtma halkası devreye girer. Gösterge lambası yanar.
3. Sembole ⊕ yeniden dokununuz. Kızartma bölümü devreye girer. Gösterge lambası yanar.

Kızartma bölümünün kapatılması: Sembole ⊕ yeniden dokununuz. Gösterge lambası söner. Kızartma bölümü devreden çıkarılır.

Her iki ocağın pişirme kademesini, kumanda bölümünü kullanarak isteğe bağlı değiştirebilirsiniz.

## 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.

## Pişirme bölümünün ayarlanması

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

### Pişirme bölümünün açılması ve kapatılması

Ana şalter ile pişirme bölümünü açıp kapatabilirsiniz.

Devreye sokulması: ⊕ sembolüne dokununuz. Sinyal sesi duyulur. Ana şalter ve ocak göstergeleri üzerinden ⊕ göstergesi yanar. Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

Devre dışı bırakılması: ⊕ sembolüne, ana şalter göstergesi ve ocak göstergesi ⊕ sönene kadar dokununuz. Tüm ocaklar kapanır. Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

**Bilgi:** Tüm ocaklar 15 saniyeden uzun bir süre kapalı kaldığında, pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.

### Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

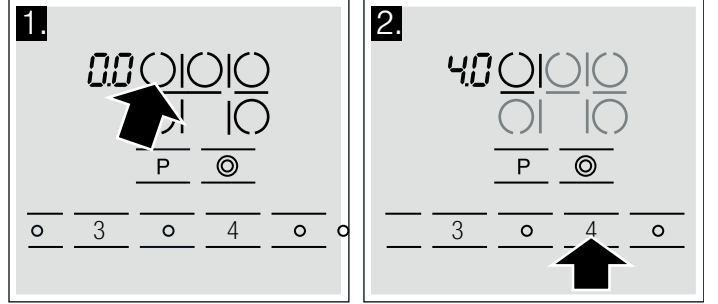
Her pişirme kademesinin bir ara kademesi vardır. Bu kademe, ayar alanında 0 sembolü ile gösterilmiştir.

### Pişirme kademesinin ayarlanması

1. Ocağı seçmek için ⊕ sembolüne dokununuz.

Pişirme kademesi göstergesinde 0.0 yanar ve ocak seçimi için ⊕ sembolü parlak yanar.

2. Ayar alanında istenen pişirme kademesini ayarlayabilirsiniz.



**Bilgi:** Ocak ayarı, ısıtmanın açılması ve kapanmasıyla düzenlenir. En yüksek performansta dahi ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.

### Pişirme kademesinin değiştirilmesi:

Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirmeye devam etme kademesine ayarlayınız.

### Ocağın kapatılması:

Ocağı seçiniz ve ayar alanını 0 konumuna getiriniz.

Özlu yemeklerin ısıtılması sırasında bunları düzenli olarak karıştırınız.

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanın.

## Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirme devamı süresi
<b>Eritme</b>		
Çikolata, kuvertür, tereyağı, bal	1-2	-
Jelatin	1-2	-
<b>Isıtma ve sıcak tutma</b>		
Sebze yemeği (örneğin mercimek türüsü)	1-2	-
Süt**	1.5-2.5	-
Sosisleri suda ısıtınız**	3-4	-

\* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

	<b>Piřirmeye devam kademesi</b>	<b>Dakika olarak piřirme devamı süresi</b>
<b>Buz çözme ve ısıtma</b>		
Dondurulmuş ıspanak	2.5-3.5	20-30 dak.
Dondurulmuş gulař	2.5-3.5	10-15 dak.
<b>Hařlama, kısık ateřte piřirme</b>		
Et köftesi, köfte	4.5-5.5	20-30 dak.
Balık	4-5*	10-15 dak.
Beyaz soslar, örneğın beřamel sos	1-2	3-6 dak.
Çırpılmış soslar, örneğın Bernaise sosu, Hollondaise sosu	3-4	8-12 dak.
<b>Piřirme, buharda piřirme, soteleme</b>		
Pirinç (iki katı su miktarı ile)	2-3	15-30 dak.
Pirinç lapası	1.5-2.5	25-35 dak.
Kabuđu ile hařlanmış patates	4-5	25-30 dak.
Soyulmuş tuzlu hařlanmış patates	4-5	15-25 dak.
Hamur işleri, makarna	6-7*	6-10 dak.
Sebze yemeđi, çorbalar	3.5-4.5	15-60 dak.
Sebze	2.5-3.5	10-20 dak.
Sebze, dondurulmuş	3.5-4.5	10-20 dak.
Düdüklü tencerede piřirme	4-5	-
<b>Buğulama</b>		
Sarma	4-5	50-60 dak.
Buğulayıp kızartma	4-5	60-100 dak.
Gulař	2.5-3.5	50-60 dak.
<b>Kızartma**</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.
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)	5-6	10-20 dak.
Tavuk göğsü, dondurulmuş	5-6	10-30 dak.
Balık ve balık filetosu, sade	5-6	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6-7	8-20 dak.
Balık ve balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örneğın paneli balık çubukları	6-7	8-12 dak.
Karides ve deniz tekesi	7-8	4-10 dak.
Tava yemeđi, dondurulmuş	6-7	6-10 dak.
Krep	6-7	Aralıksız
Omlet	3.5-4.5	Aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6 dak.
<b>Fritözde kızartma (Her porsiyon için 150-200g, aralıksız olarak 1-2 litre yağ içinde kızartınız**)</b>		
Derin dondurulan ürünler, örneğın patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket	7-8	-
Köfte	7-8	-
Et, örneğın tavuk parçaları	6-7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze, mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Küçük kurabiyeler, örneğın Krapfen/Berliner, mayalı hamurda meyve	4-5	-

\* Kapađını kapatmadan piřirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

# Kızartma sensörleri

Eğer ocağı sensörlü kızartma sistemi ile çalıştırırsanız tavanın sıcaklık sensörü de ona göre düzenlenir.

## Kızartmada avantajınız

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

## Bilgiler

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


## Kızartma kademeleri

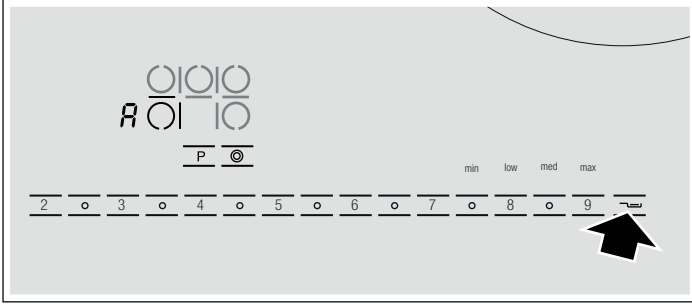
Kızartma kademesi	Isı	Şunun için uygundur
<b>max</b>	yüksek	Örn. rendelenmiş patates kızartması, patates kızartması ve az pişmiş biftek
<b>med</b>	orta - yüksek	Örn. şnitzel gibi ince pişirilecek yiyecekler, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler, kuşbaşı, sebze
<b>low</b>	düşük - orta	Örn. köfte gibi kalın pişirilecek yiyecekler ve sosis, balık
<b>min</b>	düşük	Örn. zeytin yağı, tereyağı veya margarinle kızartılmış omletler

## Sensörlü kızartmanın ayarlanması

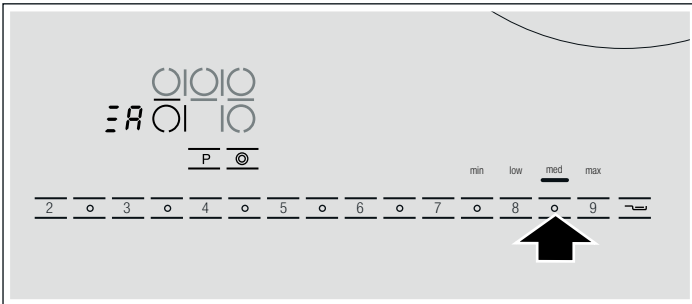
Tablodan uygun kızartma kademesini seçiniz. Tavayı ocağın üzerine yerleştiriniz.

Pişirme bölümü açık olmalıdır.

1. Sembole  dokununuz. Göstergede **A** yanar. Gösterge menüsünde uygun olan kızartma kademesi görünür.



2. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar alanında gösterge menüsü altında istediğiniz kızartma kademesini seçiniz. Kızartma sensörü aktif durumdadır. Büyük çift halkalı ocak otomatik olarak açılmıştır.



## Kızartma sensörü için tava

### Özel aksesuar olarak sistem tavası

Kızartma sensörlü kızartma işlemi için optimum düzeyde uygun bir tavayı, elektronik satış noktalarından veya [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) adresinden satın alabilirsiniz: **HEZ390230**

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

Bağlantıda verilmiş kızartma kademesi, sistem tavasına göre ayarlanmalıdır.

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

## Kızartma sensörünü kapatınız

Ayar alanında 0'ı seçiniz.

Kızartma ısısına ulaşılan kadar, sıcaklık sembolü yanar. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur. Sıcaklık sembolü söner.

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

## Kızartma tabloları

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

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

		<b>Kızartma kademesi</b>	<b>Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi</b>
<b>Et</b>	Şnitzel, sade veya panelenmiş	med	6-10 dak.
	Fileto	med	6-10 dak.
	Pirzola	low	10-17 dak.
	Cordon bleu	low	15-20 dak.
	Az pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)	max	6-8 dak.
	Orta veya çok pişmiş biftek (3 cm kalınlığında)	med	8-12 dak.
	Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)	low	10-20 dak.
	Haşlanmış veya çiğ sosis	low	8-20 dak.
	Hamburger / Köfte	low	6-30 dak.
	Ciğer payesi	dak.	6-9 dak.
	Kuşbaşı, Gyros	med	7-12 dak.
	Kıyma	med	6-10 dak.
	Domuz pastırması	min	5-8 dak.
	<b>Balık</b>	Balık, kızartılmış	low
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş		low/med	10-20 dak.
Karides, deniz tekesi		med	4-8 dak.
<b>Yumurtalı yemekler</b>	Krep	med	pişene kadar bekleyin
	Omletler	min	pişene kadar bekleyin
	Sahanda yumurta	min/med	2-6 dak.
	Çırpılmış yumurta	min	2-4 dak.
	Kaiserschmarrn (İmparator yemeği)	low	10-15 dak.
	Yumurtalı ekmek / French Toast	low	pişene kadar bekleyin
<b>Patates</b>	Kabuğu ile haşlanmış patatesten patates kızartmaları	max	6-12 dak.
	Çiğ patatesten patates kızartmaları*	low	15-25 dak.
	Rendelenmiş patates kızartması	max	pişene kadar bekleyin
	Karamelli patates	med	10-15 dak.
<b>Sebze</b>	Sarımsak / Soğan	min	2-10 dak.
	Kabak, patlıcan	low	4-12 dak.
	Biber, yeşil kuşkonmaz	low	4-15 dak.
	Mantar	med	10-15 dak.
	Karamelli sebze	med	6-10 dak.
<b>Derin dondurulmuş ürünler</b>	Şnitzel	med	15-20 dak.
	Cordon bleu	low	10-30 dak.
	Tavuk göğsü	dak.	10-30 dak.
	Gyros, Kebap	med	10-15 dak.
	Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	low	10-20 dak.
	Paneli balık çubukları	med	8-12 dak.
	Patates kızartması	med/max	4-6 dak.
	Kızartmalar / Sebze tava	dak.	8-15 dak.
	Çin böreği	low	10-30 dak.
	Kamembert krem peyniri / peynir	low	10-15 dak.
<b>Diğer gıdalar</b>	Kamembert krem peyniri / peynir	low	7-10 dak.
	Tavada makarna gibi su eklenen hazır kuru yemekler	min	4-6 dak.
	Croûtons	low	6-10 dak.
	Badem / fıstık / çam fıstığı kavurma*	min	3-7 dak.

\* Soğuk tavaya koyunuz



## Kızartma programları

Kızartma programını sadece sistem tavaşı ile kullanınız.

Kızartma programı ile aşağıdaki yemekleri hazırlayabilirsiniz:

Kızartma programı	Yemek
P1	Şnitzel
P2	Tavuk göğsü, Cordon bleu
P3	Az pişmiş biftek (kanlı)
P4	Orta veya çok pişmiş biftek
P5	Balık
P6	Kızartmalar / Sebze tava, dondurulmuş
P7	Fırın – patates kızartması, dondurulmuş
P8	Krep
P9	Omletler, yumurta

### Kızartma programının ayarlanması

Ocağı seçiniz.

1. Sembole **P** dokununuz. Pişirme kademesi göstergesinde **P0** yanar.

2. 10 saniye içerisinde ayar bölümünde istenen kızartma programını seçiniz.

Kızartma programı açılır.

Kızartma ısısına ulaşıncaya kadar sıcaklık sembolü **≡** yanar. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur. Sıcaklık sembolü **≡** söner.

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

### Kızartma programının kapatılması

Ayar alanında **⏏** olarak ayarlayınız.

## Çocuk emniyeti

Çocukların pişirme bölümünü açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

### Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

Devreye sokma: **⏏** sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. **⏏** sembolü 4 saniye boyunca yanar. Pişirme bölümü kilitli.

Devre dışı bırakma: **⏏** sembolüne yakl. 4 saniye boyunca dokununuz. Kilit kaldırılır.

### Otomatik çocuk emniyeti

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

### Açılması ve kapanması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

## Saat

Saat 2 farklı türde kullanılabilir:

- Bir ocak otomatik olarak kapanmalıdır.
- Mutfak alarmı olarak.

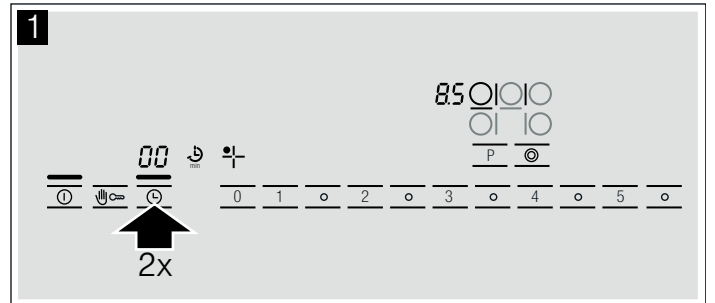
### Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

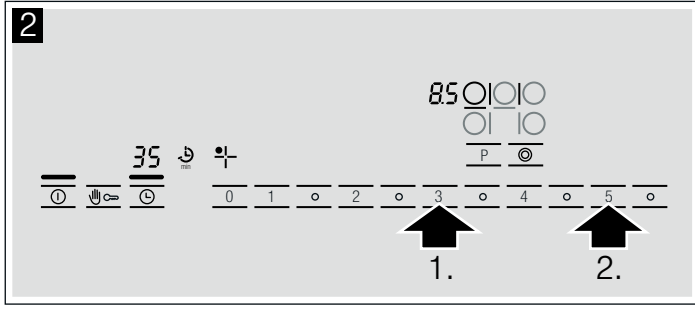
### Sürenin ayarlanması

Ocak seçilmiş ve ayarlanmış olmalıdır.

1. Sembole **⌚** 2 defa dokununuz. İstenen ocak göstergesi **+** yanar. Sembol **⌚** görünür ve zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar.



2. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar alanında istenen süreyi ayarlayınız.



Süre başladı.

### Süre dolduğunda

Süre bitiminden sonra ocak kapanır. Ocak göstergesinde **0.0** yanar. Bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde **00** 10 saniye boyunca yanar. **⏸** sembolüne dokununuz. Göstergeler söner ve sinyal sesi kesilir.

### Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

Ocağı seçiniz ve **⏸** sembolüne 2 defa dokununuz. Ayarlama bölgesinde süreyi değiştiriniz veya **00** değerine ayarlayınız.

### Kızartma sensöründe zamanlayıcı fonksiyonu

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

**Bilgi:** 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

### Bilgiler

- Mutfak alarmını ayarladığınız zaman, zamanlayıcı göstergesinde mutfak alarmının zamanı görüntülenir. Ocak süresini sorgulamak için ocağı seçiniz ve **⏸** sembolüne 2 defa dokununuz. Süre, 10 saniye boyunca zamanlayıcı göstergesinde görünür.

- Birden fazla ocak için bir süre ayarladıysanız, zamanlayıcı göstergesinde her zaman seçilen ocağa ilişkin süre görünür.
- 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz.

## Otomatik zamanlayıcı

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

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

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

Ocağı seçiniz ve **⏸** sembolüne 2 defa dokununuz. Ayarlama bölgesinde süreyi değiştiriniz veya **00** değerine ayarlayınız.

## Mutfak alarmı

Mutfak alarmı ile 99 dakikaya kadar bir süre ayarlayabilirsiniz. Tüm diğer ayarlardan bağımsızdır.

### Şu şekilde ayarlanır:

1. **⏸** sembolüne dokununuz, mutfak alarmı için **⏸** göstergesi yanar. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar.

2. Ayar alanında istenilen zamanı giriniz.

Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.

### Süre dolduğunda

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Zamanlayıcı göstergesinde **00** yanar. Mutfak alarmı için **⏸** göstergesi yanar. 10 saniye sonra gösterge kapanır.

### Zamanın düzeltilmesi

**⏸** sembolüne dokununuz, mutfak alarmı için **⏸** göstergesi yanar. Ayar alanında istenilen zamanı giriniz.

## Otomatik zaman sınırlaması

Bir ocak uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik süre sınırlaması fonksiyonu devreye girer.

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde **F8** yanar.

Herhangi bir kumanda alanına dokunduğunuzda, gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

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

## Temizlik koruması

Kumanda bölümünü temizlerken pişirme bölümü açılabilir olduğundan, ayarları değiştirebilirsiniz.

Bunu önlemek için pişirme bölümünüzde bir temizlik koruma fonksiyonu vardır. **⏸** sembolüne dokununuz. Bir sinyal sesi duyulur. Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitletir. Ayarları değiştirmeden kumanda bölümünü temizleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Ana şalter, temizlik koruma fonksiyonundan ayrı tutulmaktadır. Pişirme bölümünü her zaman kapatabilirsiniz.

# Temel ayarlar

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

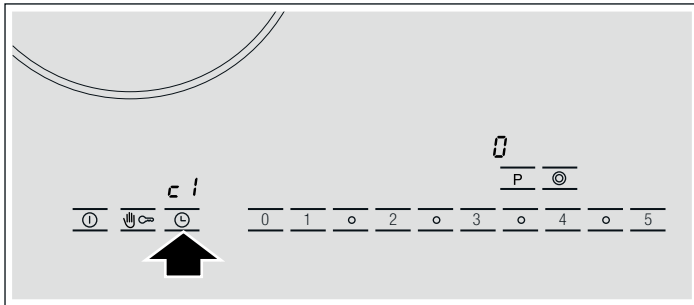
Gösterge	Fonksiyon
c 1	<b>Otomatik çocuk emniyeti</b> ☐ Devre dışı bırakılmış.* ! Devreye sokulmuş.
c 2	<b>Sinyal sesi</b> ☐ Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış. ! Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş. 2 Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
c 5	<b>Otomatik zamanlayıcı</b> ☐ Devre dışı bırakılmış.* 1-99 Geçmesinden sonra ocakların devre dışı bırakılacağı süre
c 6	<b>Zamanlayıcı sonu sinyal süresi</b> ! 10 saniye.* 2 30 saniye 3 1 dakika.
c 7	<b>Isıtma devrelerinin devreye sokulması</b> ☐ Devre dışı bırakılmış. ! Devreye sokulmuş. 2 Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar.*
c 9	<b>Ocak seçim süresi</b> ☐ Sınırlanmamış: En son seçilen ocağı her zaman yeniden seçime gerek olmadan ayarlayabilirsiniz.* ! En son seçilen ocağı, seçimden 10 saniye sonra ayarlayabilirsiniz, daha sonra ayar işleminden önce ocağı yeniden seçmelisiniz.
c 0	<b>Temel ayarlara geri dönülmesi</b> ☐ Devre dışı bırakılmış. ! Devreye sokulmuş.

\* Temel ayar

## Temel ayarların değiştirilmesi

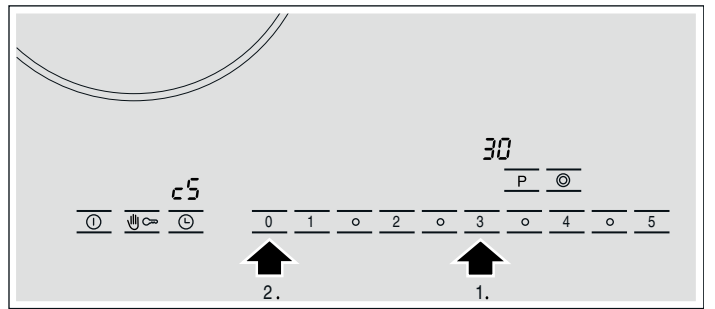
Pişirme bölümü kapalı olmalıdır.

1. Pişirme bölümünü açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde ☐ sembolüne 4 saniye boyunca basılı tutunuz.



Sol ekranda c 1, sağ ekranda ☐ görünür.

3. Sol ekranda istediğiniz gösterge görünene kadar gereken sıklıkta ☐ sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istenilen değeri giriniz.



5. ☐ sembolüne 4 saniye boyunca basınız.

Ayar aktif durumdadır.

### Kapatılması

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

# Temizleme ve Bakım

Bu bölümdeki uyarılar pişirme bölümünün bakımı için yardımcı olur.

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.

## Pişirme bölümü çerçevesi

Pişirme bölümü çerçevesi hasarlarını önlemek için aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız.
- Sivri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı kullanmayınız.

# Arızanın giderilmesi

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

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazlar yardımıyla bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
E yanıp söner	Kumanda alanı nemlidir ya da üzerinde bir cisim bulunmaktadır.	Kumanda alanını kurulaştırınız veya cismi kaldırınız.
E <sub>r</sub> + sayı	Elektronik sorun.	Cihazı bina sigortasından veya sigorta kutusundaki koruyucu şalterden kapatınız ve 30 saniye sonra tekrar açınız. Hata mesajı tekrar görünüyorsa müşteri hizmetlerini arayınız.
F2	Elektronik kısım aşırı ısındı ve ilgili ocağı kapattı.	Elektronik kısım yeterince soğuyuncaya kadar bekleyiniz. Daha sonra ocağın kumanda alanına dokununuz.*
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme yerleri kapatıldı.	Elektronik kısım yeterince soğuyuncaya kadar bekleyiniz. Daha sonra herhangi bir kumanda alanına dokununuz.*
F7	Kızartma sensörü bozuk.	Kumanda alanına dokunarak hata mesajlarını devreden çıkarabilirsiniz. Sensörlü kızartma sistemini kullanmadan yemeğinizi pişirebilirsiniz. Müşteri hizmetlerini çağırınız.
F8	Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.

\* Kumanda bölümünün yanına veya üzerine sıcak tencere koymayınız

# Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

## E numarası ve FD numarası:

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

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

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

## Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>37</b>
Αιτίες των ζημιών .....	38
<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....	<b>39</b>
Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον.....	39
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας.....	39
<b>Για να γνωρίσετε τη συσκευή</b> .....	<b>39</b>
Το πεδίο χειρισμού.....	39
Οι εστίες μαγειρέματος.....	40
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.....	40
<b>Ρύθμιση της βάσης εστιών</b> .....	<b>40</b>
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών.....	40
Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος.....	40
Πίνακας μαγειρέματος.....	41
<b>Αισθητήρες ψησίματος</b> .....	<b>42</b>
Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος.....	42
Οι βαθμίδες ψησίματος.....	42
Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος.....	42
Πίνακας ψησίματος.....	43
Προγράμματα ψησίματος.....	44
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>44</b>
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφαλείας παιδιών.....	44

Αυτόματη ασφάλεια παιδιών.....	44
<b>Χρονοδιακόπτης</b> .....	<b>44</b>
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.....	44
Αυτόματος χρονοδιακόπτης.....	45
Ρολόι συναγερμού κουζίνας.....	45
<b>Αυτόματος περιορισμός χρόνου</b> .....	<b>45</b>
<b>Προστασία σκουπίσματος</b> .....	<b>45</b>
<b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....	<b>46</b>
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων.....	46
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b> .....	<b>47</b>
Υαλοκεραμική πλάκα.....	47
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος.....	47
<b>Άρση βλάβης</b> .....	<b>47</b>
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>48</b>

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

## Υποδείξεις ασφαλείας

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 φις. 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. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Μη χρησιμοποιείτε καλύμματα κουζίνας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές

οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφαλεία τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

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

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

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.
- Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους 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.

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από

την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. 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 ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Κίνδυνος τραυματισμού!

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

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

### Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

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

# Προστασία περιβάλλοντος

Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

## Απόσυρση φιλική προς το περιβάλλον



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

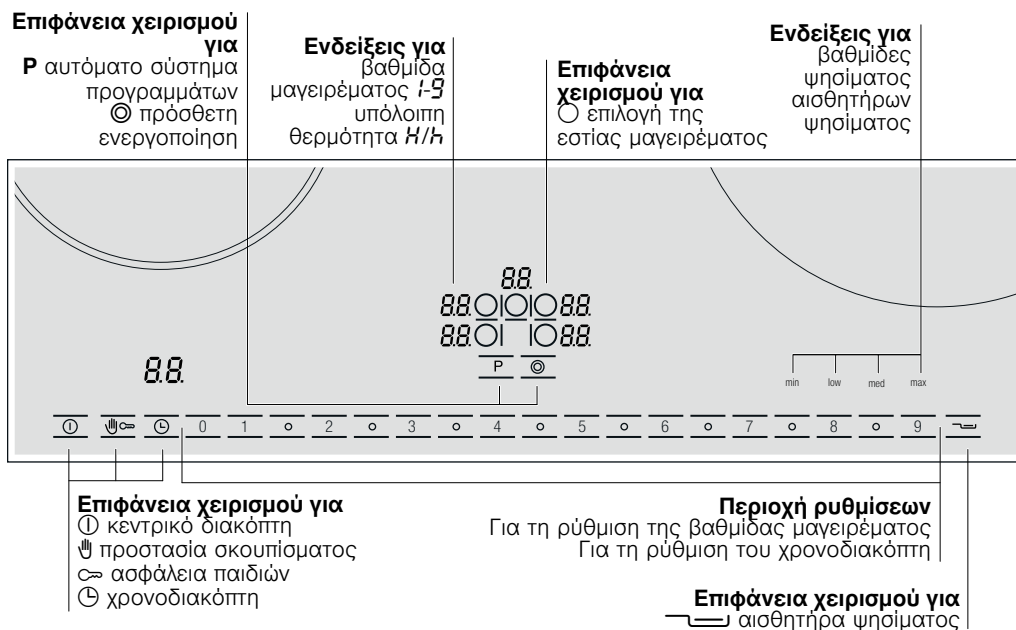
- Κλείνετε τις καταρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώσετε το καπάκι.

- Χρησιμοποιείτε καταρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της καταρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές καταρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της καταρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της καταρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή καταρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη καταρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

# Για να γνωρίσετε τη συσκευή

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Στη σελίδα 2 θα βρείτε μια επισκόπηση των τύπων με τις αντίστοιχες διαστάσεις.

## Το πεδίο χειρισμού



## Επιφάνειες χειρισμού

Όταν ακουμπήσετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

## Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σκουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

## Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης
⊙	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο της πρόσθετης ενεργοποίησης ⊙.
⊙	Εστία μαγειρέματος τριπλής ζώνης Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε το σύμβολο της πρόσθετης ενεργοποίησης ⊙, το 2ο κύκλωμα θέρμανσης ενεργοποιείται πρόσθετα. Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο της πρόσθετης ενεργοποίησης ⊙, το 3ο κύκλωμα θέρμανσης ενεργοποιείται πρόσθετα.

Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει.

Ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Το τελευταίο ρυθμισμένο μέγεθος επιλέγεται αυτόματα.

### ⓘ Εστίες μαγειρέματος με ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα

Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να γεφυρώσετε δύο ξεχωριστές εστίες μαγειρέματος με ένα ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα σε μια μεγάλη οβάλ εστία.

Στην κανονική λειτουργία λειτουργούν αυτές οι δύο εστίες μαγειρέματος ως κανονική εστία μαγειρέματος μίας ζώνης και εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης.

Πρόσθετη ενεργοποίηση του ενδιάμεσου θερμαντικού σώματος: Η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο ⊙. Το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης ενεργοποιείται πρόσθετα. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

3. Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ⊙. Ενεργοποιείται πρόσθετα η οβάλ εστία. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Απενεργοποίηση της οβάλ εστίας: Ακουμπήστε ξανά το σύμβολο ⊙. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει. Απενεργοποιείται η οβάλ εστία.

Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα μαγειρέματος επιλεκτικά με τα πεδία χειρισμού και των δύο εστιών μαγειρέματος.

### Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

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

## Ρύθμιση της βάσης εστιών

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο ①. Ένα σήμα ηχεί. Η ένδειξη πάνω από τον κεντρικό διακόπτη και οι ενδείξεις των εστιών μαγειρέματος ○ ανάβουν. Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

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

**Υπόδειξη:** Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες (κλειστές) πάνω από 15 δευτερόλεπτα.

### Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

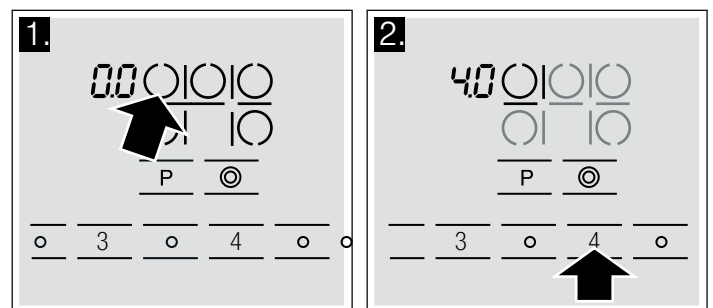
Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα. Η ενδιάμεση βαθμίδα χαρακτηρίζεται στην περιοχή των ρυθμίσεων με το σύμβολο ο.

### Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

1. Ακουμπήστε το σύμβολο ○, για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος.  
Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει 0.0 και το σύμβολο ○ για την επιλογή των εστιών μαγειρέματος ανάβει ζωηρά.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.



**Υπόδειξη:** Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

### Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:

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

### Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ρυθμίστε την στο 0 στην περιοχή ρυθμίσεων.



## 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 μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Κατά το ζέσταμα παχύρρευστων φαγητών ανακατεύετε τακτικά.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Λιώσιμο</b>		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, βούτυρο, μέλι	1-2	-
Ζελατίνα	1-2	-
<b>Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστό</b>		
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.5-2.5	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
<b>Ξεπάγωμα και ζέσταμα</b>		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.5-3.5	20-30 λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2.5-3.5	10-15 λεπτά
<b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο</b>		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4.5-5.5	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1-2	3-6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρναίζ (Bearnaise), σάλτσα ολλανδέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
<b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα</b>		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1.5-2.5	25-35 λεπτά
Βραστάς πατάτες με φλούδα	4-5	25-30 λεπτά
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	6-7*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σούπες	3.5-4.5	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2.5-3.5	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5-4.5	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2.5-3.5	50-60 λεπτά
<b>Ψήσιμο**</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
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο	5-6	10-30 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	6-7	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Γαριδάκια και γαρίδες	7-8	4-10 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.5-4.5	συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5-6	3-6 λεπτά

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Τηγάνισμα στη φριτέζα</b> (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)	8-9	-
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	7-8	-
Κροκέτες	7-8	-
Κεφτεδάκια	6-7	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	5-6	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας		

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

## Αισθητήρες ψησίματος

Εάν λειτουργήσετε την εστία μαγειρέματος με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, ένας αισθητήρας ρυθμίζει τη θερμοκρασία του τηγανιού.

### Τα πλεονεκτήματά σας στο ψήσιμο

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

### Υποδείξεις

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


## Οι βαθμίδες ψησίματος

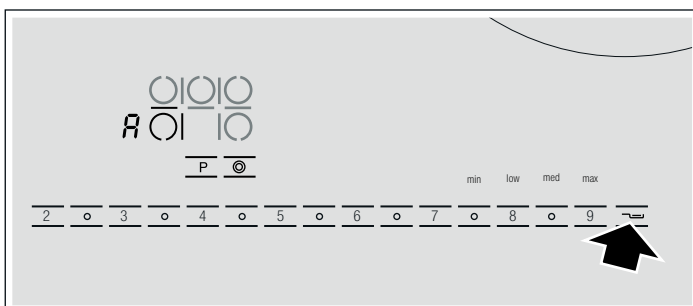
Βαθμίδα ψησίματος	Θερμοκρασία	Κατάλληλη για
<b>max</b>	υψηλή	π.χ. τηγανίτες από τριμμένες πατάτες, τηγανιτές πατάτες σε φέτες και μπριζόλες μέσα ωμές (rare)
<b>med</b>	μέτρια - υψηλή	π.χ. λεπτά φαγητά όπως σνίτσελ, κατεψυγμένα προϊόντα πανέ, γύρος, λαχανικά
<b>low</b>	χαμηλή - μέτρια	π.χ. χοντρά φαγητά όπως κεφτεδάκια και λουκάνικα, ψάρι
<b>min</b>	χαμηλή	π.χ. ομελέτες, ψητά με βούτυρο, ελαιόλαδο ή μαργαρίνη

## Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

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

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο . Το **H** στην ένδειξη ανάβει. Στο μενού ενδείξεων εμφανίζονται οι πιθανές βαθμίδες ψησίματος.



## Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος

### Τηγάνι συστήματος ως ειδικό εξάρτημα

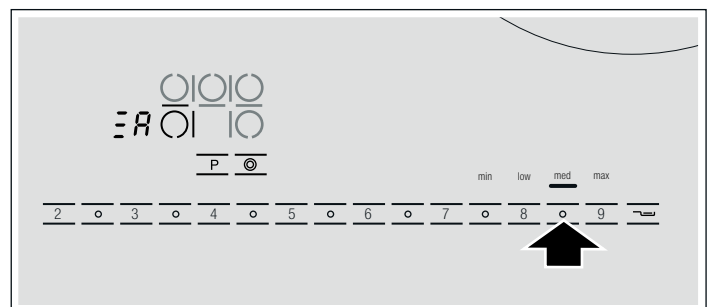
Ένα τηγάνι, που είναι ιδανικά κατάλληλο για το ψήσιμο με τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος, μπορείτε να το αγοράσετε επίσης και στα ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών σκευών ή online στο [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com): **HEZ390230**

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

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

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

2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων, κάτω από το μενού ενδείξεων, την επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος. Η διάταξη των αισθητήρων ψησίματος έχει ενεργοποιηθεί. Η μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα.



Το σύμβολο της θερμοκρασίας ανάβει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο της θερμοκρασίας σβήνει.

3. Βάλτε τώρα το λίπος για το ψήσιμο και στη συνέχεια το φαγητό στο τηγάνι.

Γυρίστε το φαγητό όπως συνήθως, για να μην κολλήσει.

## Πίνακας ψησίματος

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

## Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων ψησίματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο 0.

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

		<b>Βαθμίδα ψησίματος</b>	<b>Συνολικός χρόνος ψησίματος μετά το ηχητικό σήμα</b>
<b>Κρέας</b>	Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	med	6-10 λεπτά
	Φιλέτο	med	6-10 λεπτά
	Κοτολέτα	low	10-17 λεπτά
	Cordon bleu	low	15-20 λεπτά
	Μπριζόλες, μέσα ωμές (3 cm πάχος)	max	6-8 λεπτά
	Μπριζόλες μισοψημένες ή καλοψημένες (3 cm πάχος)	med	8-12 λεπτά
	Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)	low	10-20 λεπτά
	Λουκάνικα βρασμένα ή ωμά	low	8-20 λεπτά
	Χάμπουργκερ / Κεφτεδάκια	low	6-30 λεπτά
	Αλεσμένο κρέας "λέμπερκεσε"	min	6-9 λεπτά
	Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος	med	7-12 λεπτά
	Κιμάς	med	6-10 λεπτά
	Μπέικον	min	5-8 λεπτά
<b>Ψάρι</b>	Ψάρι, ψητό	low	10-20 λεπτά
	Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	low/med	10-20 λεπτά
	Γαριδάκια, γαριδες	med	4-8 λεπτά
<b>Φαγητά με αυγά</b>	Κρέπες	med	τηγανίζονται συνεχόμενα
	Ομελέτες	min	τηγανίζονται συνεχόμενα
	Αυγά μάτια	min/med	2-6 λεπτά
	Ομελέτες, αλμυρές	min	2-4 λεπτά
	Κρέπες Αυστρίας	low	10-15 λεπτά
	Ψημένο τوست με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη / γαλλικό τوست	low	τηγανίζονται συνεχόμενα
<b>Πατάτες</b>	Τηγανητές πατάτες σε φέτες από βραστές πατάτες με φλούδα	max	6-12 λεπτά
	Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες*	low	15-25 λεπτά
	Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες	max	τηγανίζονται συνεχόμενα
	Πατάτες γλασέ	med	10-15 λεπτά
<b>Λαχανικά</b>	Σκόρδα / κρεμμύδια	min	2-10 λεπτά
	Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	low	4-12 λεπτά
	Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	low	4-15 λεπτά
	Μανιτάρια	med	10-15 λεπτά
	Λαχανικά γλασέ	med	6-10 λεπτά
<b>Κατεψυγμένα προϊόντα</b>	Σνίτσελ	med	15-20 λεπτά
	Cordon bleu	low	10-30 λεπτά
	Στήθος πουλερικού	min	10-30 λεπτά
	Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	med	10-15 λεπτά
	Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	low	10-20 λεπτά
	Φετάκια ψαριού πανέ	med	8-12 λεπτά
	Τηγανητές πατάτες	med/max	4-6 λεπτά
	Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά	min	8-15 λεπτά
	Ανοιξιότικα ρολά	low	10-30 λεπτά
	Καμαμπέρ / τυρί	low	10-15 λεπτά
	<b>Λοιπά φαγητά</b>	Καμαμπέρ / τυρί	low
Στεγνά έτοιμα φαγητά με προσθήκη νερού π.χ. ζυμαρικά στο τηγάνι		min	4-6 λεπτά
Κρουτόν		low	6-10 λεπτά
Αμύγδαλα / φουντούκια / κουκουνάκια, καβούρνια*		min	3-7 λεπτά

\* Βάλτε τις στο κρύο τηγάνι

## Προγράμματα ψησίματος

Χρησιμοποιείτε τα προγράμματα ψησίματος αποκλειστικά με το τηγάνι συστήματος.

Με τα προγράμματα ψησίματος μπορείτε να παρασκευάσετε τα ακόλουθα φαγητά:

Πρόγραμμα ψησίματος	Φαγητό
P1	Σνίτσελ
P2	Στήθος πουλερικού, Cordon bleu
P3	Μπριζόλα μέσα ωμή (rare)
P4	Μπριζόλα μισοψημένη ή καλοψημένη
P5	Ψάρι
P6	Τηγανητά φαγητά / τηγανητά λαχανικά, κατεψυγμένα
P7	Φούρνος – τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες
P8	Κρέπες
P9	Ομελέτες, αυγά

### Ρύθμιση των προγραμμάτων ψησίματος

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο **P**. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει **P**.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα επιλέξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος.

Το πρόγραμμα ψησίματος είναι ενεργοποιημένο.

Το σύμβολο της θερμοκρασίας  $\Xi$  ανάβει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο της θερμοκρασίας  $\Xi$  σβήνει.

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

### Απενεργοποίηση των προγραμμάτων ψησίματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε στο **0**.

## 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  $\infty$  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο  $\infty$  ανάβει για 4 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  $\infty$  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδίωμα 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".

## Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Ως ρολόι συναγερμού κουζίνας.

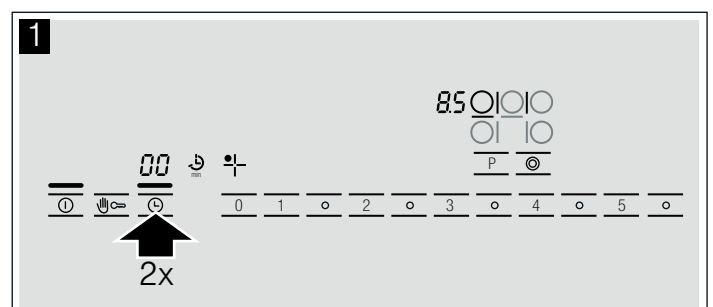
### Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

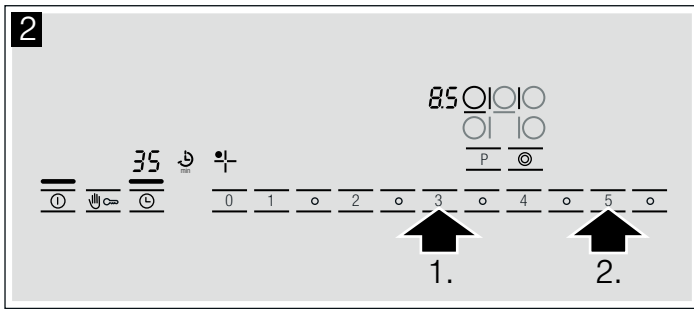
### Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να έχει επιλεγθεί και ρυθμιστεί.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο  $\odot$  2 φορές. Η ένδειξη  $\oplus$  της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει. Εμφανίζεται το σύμβολο  $\ominus$  και στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00**.



2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή χρονική διάρκεια.



Η χρονική διάρκεια τρέχει.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει **0.0**. Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00** για 10 δευτερόλεπτα. Ακουμπήστε το σύμβολο **⏸**. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

### Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο **⏸** 2 φορές. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο **00**.

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη με διάταξη αισθητήρων ψησίματος

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

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

### Υποδείξεις

■ Όταν ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού κουζίνας, εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη πάντοτε ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού κουζίνας. Για να εξακριβώσετε τη χρονική διάρκεια μιας εστίας μαγειρέματος, επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο **⏸** 2 φορές. Η χρονική διάρκεια εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

■ Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη πάντοτε η χρονική διάρκεια της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.

■ Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

## Αυτόματος χρονοδιακόπτης

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

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

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και ακουμπήστε το σύμβολο **⏸** 2 φορές. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο **00**.

## Ρολόι συναγερμού κουζίνας

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

### Έτσι ρυθμίζετε

1. Ακουμπήστε το σύμβολο **⏸**, η ένδειξη **⏸** για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00**.

2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.

### Μετά τη λήξη του χρόνου

Μετά τη λήξη του χρόνου ακούτε ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00**. Η ένδειξη **⏸** για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ανάβει. Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

### Διόρθωση του χρόνου

Ακουμπήστε το σύμβολο **⏸**, η ένδειξη **⏸** για το ρολόι συναγερμού της κουζίνας ανάβει. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.

## Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Εάν μια εστία μαγειρέματος βρίσκεται για μεγάλο χρόνο σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός χρόνου.

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει **F8**.

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

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

## Προστασία σκουπίσματος


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

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

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

# Βασικές ρυθμίσεις


Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις στις συνθήκές σας.

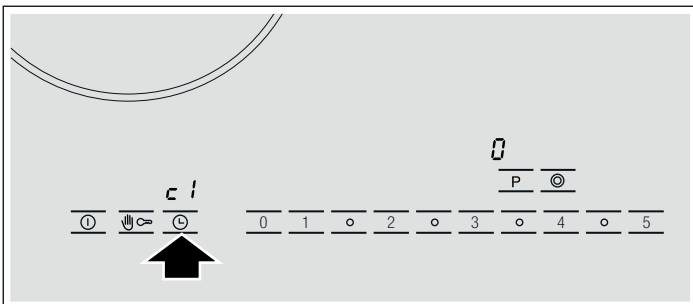
Ένδειξη	Λειτουργία
$c \ i$	<b>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών</b>  Απενεργοποιημένη.* $i$ Ενεργοποιημένη.
$c \ 2$	<b>Ηχητικό σήμα</b> $i$ Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού απενεργοποιημένο. $i$ Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού. $2$ Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
$c \ 5$	<b>Αυτόματος χρονοδιακόπτης</b>  Απενεργοποιημένος.* $1-99$ Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος
$c \ 5$	<b>Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη</b> $i$ 10 δευτερόλεπτα.* $2$ 30 δευτερόλεπτα $3$ 1 λεπτό.
$c \ 7$	<b>Πρόσθετη ενεργοποίηση των κυκλωμάτων θέρμανσης</b>  Απενεργοποιημένη. $i$ Ενεργοποιημένη. $2$ Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
$c \ 9$	<b>Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος</b>  Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.* $i$ 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.
$c \ 0$	<b>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b>  Απενεργοποιημένη. $i$ Ενεργοποιημένη.


\* Βασική ρύθμιση


## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

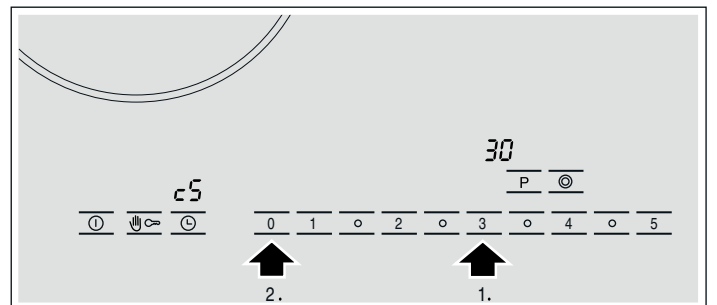
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.


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



Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται  $c \ i$ , στη δεξιά οθόνη ενδείξεων .

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



5. Ακουμπήστε 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 και φροντίδα

Οι υποδείξεις σ' αυτό το κεφάλαιο σας βοηθούν, να φροντίζετε τη βάση εστιών.

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

## Υαλοκεραμική πλάκα

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).

## Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

# Άρση βλάβης

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 ακόλουθες υποδείξεις.

Ένδειξη	Σφάλμα	Μέτρα αντιμετώπισης
Δεν υπάρχει	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.
Αναβοσβήνει <b>E</b>	Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.	Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.
<b>E</b> + αριθμός	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα.	Απενεργοποιήστε και μετά από 30 δευτερόλεπτα ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή μέσω της ασφάλειας στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας ή μέσω του διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο των ασφαλειών. Εάν εμφανιστεί ξανά η ένδειξη, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
<b>F2</b>	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια επιφάνεια χειρισμού της εστίας μαγειρέματος.*
<b>F4</b>	Το ηλεκτρονικό σύστημα υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε όλες τις εστίες μαγειρέματος.	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει αρκετά το ηλεκτρονικό σύστημα. Ακουμπήστε τότε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού.*
<b>F7</b>	Αισθητήρας ψησίματος ελαττωματικός.	Επιβεβαιώστε το μήνυμα σφάλματος ακουμπώντας μια επιφάνεια χειρισμού. Μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς τη διάταξη των αισθητήρων ψησίματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
<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.

\* Μην τοποθετείτε καυτές κατασρόλες δίπλα ή πάνω στο πεδίο χειρισμού

---

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## **Αριθμός E και αριθμός FD:**

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

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

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

## **Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**

**GR** 2104 277 701

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.











**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000645349

920130