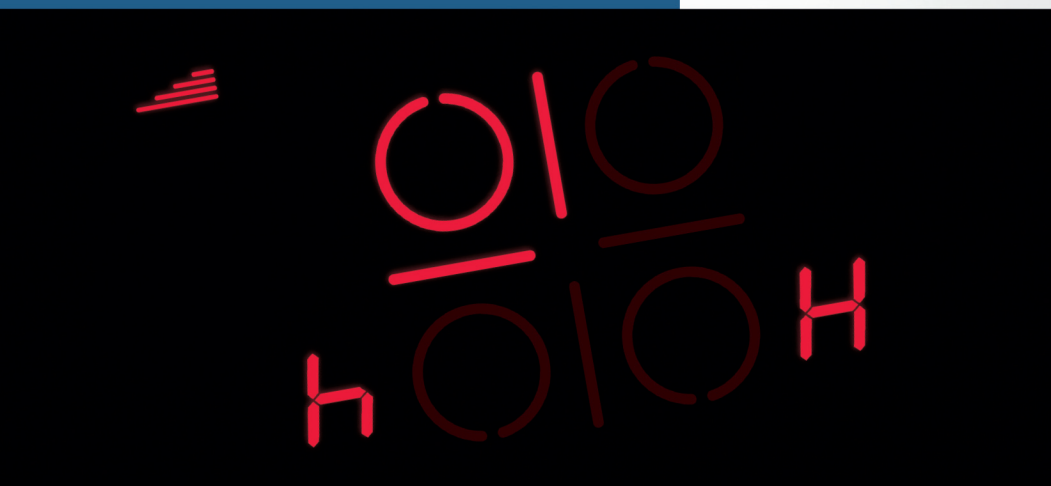




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**  
**Piştirme bölümü**  
**Βάση εστιών**  
**PKM8..DP1.**

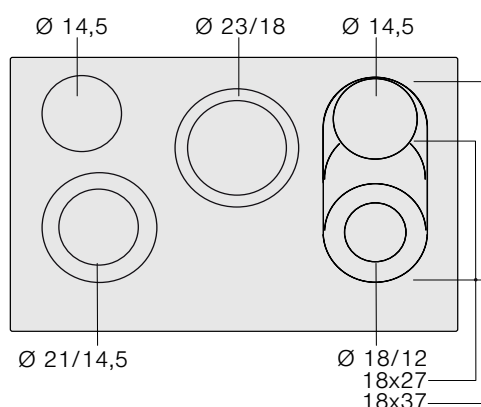


**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso .....2  
 [pt] Instruções de serviço .....17

[tr] Kullanma kılavuzu ..... 32  
 [el] Οδηγίες χρήσεως ..... 46

PKM8..DP1.



## Índice

|  |                                                                    |          |  |                                                         |           |
|--|--------------------------------------------------------------------|----------|--|---------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .                          | <b>3</b> |  | <b>Desconexión automática de seguridad</b> . . . . .    | <b>10</b> |
|  | <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .             | <b>3</b> |  | <b>Función Mantener caliente</b> . . . . .              | <b>10</b> |
|  | <b>Causas de los daños</b> . . . . .                               | <b>4</b> |  | Activar la función para conservar caliente . . . . .    | 10        |
|  | Vista general . . . . .                                            | 4        |  | Desactivar la función para conservar caliente . . . . . | 10        |
|  | <b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .                     | <b>4</b> |  | <b>Bloqueo del control para limpieza</b> . . . . .      | <b>10</b> |
|  | Consejos para ahorrar energía . . . . .                            | 4        |  | <b>Visualizar el consumo de energía</b> . . . . .       | <b>11</b> |
|  | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . . | 5        |  | <b>Ajustes básicos</b> . . . . .                        | <b>11</b> |
|  | <b>Presentación del aparato</b> . . . . .                          | <b>5</b> |  | Modificación de los ajustes básicos. . . . .            | 12        |
|  | El panel de mando. . . . .                                         | 5        |  | <b>Limpieza</b> . . . . .                               | <b>12</b> |
|  | Las zonas de cocción . . . . .                                     | 6        |  | Vitrocerámica . . . . .                                 | 12        |
|  | Indicador del calor residual . . . . .                             | 6        |  | Marco de la placa de cocción . . . . .                  | 12        |
|  | <b>Manejo del aparato</b> . . . . .                                | <b>6</b> |  | <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .          | <b>13</b> |
|  | Encender y apagar la placa de cocción. . . . .                     | 6        |  | Mensaje E en los indicadores. . . . .                   | 13        |
|  | Programar la zona de cocción. . . . .                              | 7        |  | <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .         | <b>14</b> |
|  | Tabla de cocción . . . . .                                         | 7        |  | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 14 |           |
|  | <b>Función PowerBoost</b> . . . . .                                | <b>8</b> |  | <b>Comidas normalizadas</b> . . . . .                   | <b>14</b> |
|  | Encender la función PowerBoost. . . . .                            | 8        |  |                                                         |           |
|  | Apagar la función PowerBoost. . . . .                              | 8        |  |                                                         |           |
|  | <b>Seguro para niños</b> . . . . .                                 | <b>8</b> |  |                                                         |           |
|  | Activar y desactivar el seguro para niños . . . . .                | 8        |  |                                                         |           |
|  | Seguro para niños automático . . . . .                             | 8        |  |                                                         |           |
|  | <b>Funciones de programación del tiempo</b> . . . . .              | <b>9</b> |  |                                                         |           |
|  | La zona de cocción se apaga automáticamente . . . . .              | 9        |  |                                                         |           |
|  | Reloj temporizador automático . . . . .                            | 9        |  |                                                         |           |
|  | Reloj temporizador de cocina . . . . .                             | 9        |  |                                                         |           |
|  | Cronómetro de cocina . . . . .                                     | 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)**

## **Uso correcto del aparato**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### **Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

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

### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

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

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- 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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## **Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

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

## **Causas de los daños**

### **¡Atención!**

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

## **Vista general**

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:

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

## **Protección del medio ambiente**

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

### **Consejos para ahorrar energía**

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

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

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



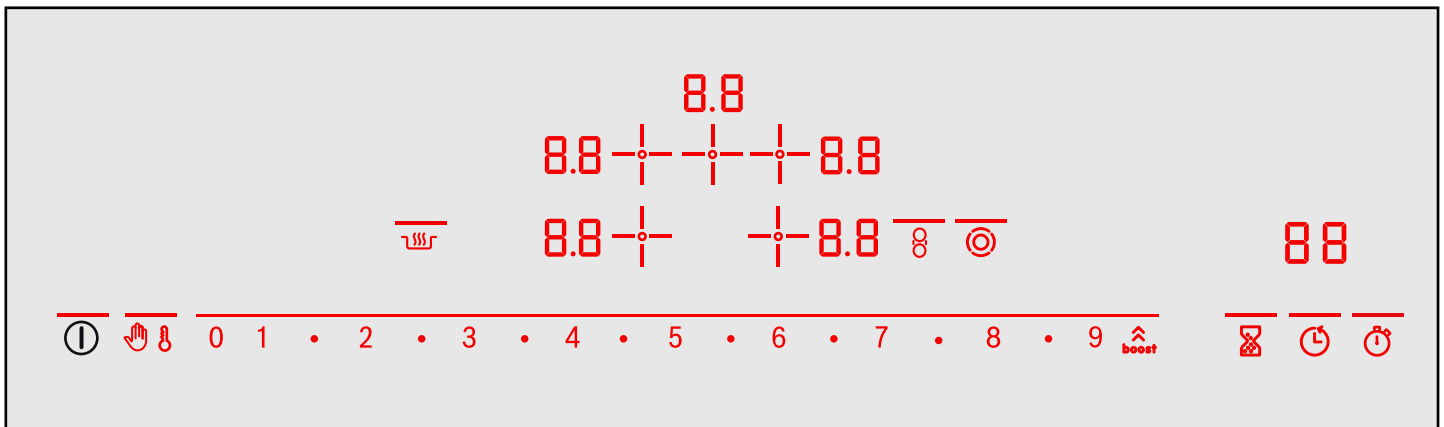
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

## Presentación del aparato

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

## El panel de mando



| Indicadores |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| <b>1-9</b>  | Posiciones de cocción           |
| <b>H/h</b>  | Calor residual                  |
| <b>b</b>    | Función PowerBoost              |
| <b>Lo</b>   | Función para conservar caliente |
| <b>88</b>   | Reloj temporizador              |

| Superficies de mando con barras luminosas sobre los símbolos                                                                                                          |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                                      | Interruptor principal                         |
|                                                                                      | Función PowerBoost                            |
|   | Seguro para niños<br>Protección para limpieza |
|                                                                                      | Función para conservar caliente               |
|                                                                                      | Cuerpo térmico combinado                      |

| Superficies de mando con barras luminosas sobre los símbolos                        |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>1•2•3•4•</b>                                                                     | Zona de programación         |
|  | Activación de las zonas      |
|  | Reloj temporizador de cocina |
|  | Reloj temporizador           |
|  | Función de cronómetro        |

| Superficies de manejo sin barras luminosas sobre los símbolos |                                 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>+</b>                                                      | Selección de la zona de cocción |

### Notas

- Dependiendo de las condiciones de funcionamiento de la placa de cocción, se iluminan intensa o suavemente las superficies de control que se pueden seleccionar. Si se tocan, la función respectiva se ejecutará.

- Las superficies de control para aquellas funciones que no son seleccionables no se iluminarán.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

## Las zonas de cocción

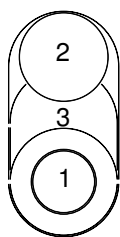
| Zona de cocción          | Activación y desactivación                           |
|--------------------------|------------------------------------------------------|
| ○ Zona de cocción simple |                                                      |
| ⊙ Zona de cocción doble  | Seleccionar la zona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

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

### Notas

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

### Zona de cocción combinada



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

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

| Combinación            | Activación                                                                                                                                                  | Apropiado para      |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Zona pequeña de asado: | Seleccionar la zona de cocción de dos circuitos.                                                                                                            | Asador pequeño      |
| Combinación de 1 + 3   | Activar el circuito térmico exterior con el símbolo ⊙. El símbolo ⊙ se ilumina.<br>Activar la resistencia puente con el símbolo ⊙. El símbolo ⊙ se ilumina. | Teppanyaki pequeño. |

| Combinación              | Activación                                                                    | Apropiado para                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Zona de asado grande:    | Seleccionar una de las dos zonas de cocción.                                  | Asador grande                              |
| Combinación de 1 + 3 + 2 | Pulsar el símbolo ⊙. La barra luminosa situada sobre el símbolo ⊙ se ilumina. | Teppanyaki grande<br>Placa de grill grande |

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

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

### Indicador del calor residual

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

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



## Manejo del aparato

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

### Encender y apagar la placa de cocción

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

#### Cómo encender

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

#### Desconexión

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

## Notas

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

## Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

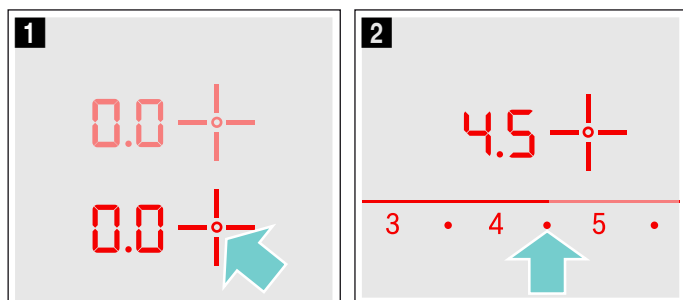
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

## Ajustar el nivel de cocción

La placa de cocción debe estar encendida:

- Pulsar el símbolo  $\pm$  para seleccionar la zona de cocción.  
En el indicador del nivel de cocción se ilumina 0.0 intensamente.
- Ajustar el nivel de cocción deseado en la zona de programación.



La zona de cocción está encendida.

Modificar el nivel de cocción:

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

## Apagar la zona de cocción

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

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

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

Remover de vez en cuando los platos espesos.

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

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

|                                                        | Posición de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|--------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Derretir</b>                                        |                           |                                         |
| Chocolate, cobertura de chocolate                      | 1-1.5                     | -                                       |
| Mantequilla, miel, gelatina                            | 1-2                       | -                                       |
| <b>Calentar y mantener caliente</b>                    |                           |                                         |
| Guiso (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                   | 10-20 min.                              |
| Gulasch congelado                                      | 2.5-3.5                   | 20-30 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., salsa bechamel                 | 1-2                       | 3-6 min.                                |
| Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa | 3-4                       | 8-12 min.                               |
| <b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>                 |                           |                                         |
| Arroz (con doble cantidad de agua)                     | 2-3                       | 15-30 min.                              |
| Arroz con leche                                        | 1.5-2.5                   | 35-45 min.                              |
| Patatas hervidas sin pelar                             | 4-5                       | 25-30 min.                              |
| Patatas peladas con sal                                | 4-5                       | 15-25 min.                              |
| Pastas                                                 | 6-7*                      | 6-10 min.                               |
| Cocido, sopas                                          | 3.5-4.5                   | 15-60 min.                              |
| Verduras                                               | 2.5-3.5                   | 10-20 min.                              |
| Verduras congeladas                                    | 3.5-4.5                   | 10-20 min.                              |
| Cocer en olla exprés                                   | 4-5                       | -                                       |

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia

|                                                                                  | Posición de cocción lenta | Duración de la cocción lenta en minutos |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| <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>Freír con poco aceite**</b>                                                   |                           |                                         |
| Escalope, al natural o empanado                                                  | 6-7                       | 6-10 min.                               |
| Escalope congelado                                                               | 6-7                       | 8-12 min.                               |
| Chuleta, al natural o empanada***                                                | 6-7                       | 8-12 min.                               |
| Bistec (3 cm de grosor)                                                          | 7-8                       | 8-12 min.                               |
| Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***                                   | 4.5-5.5                   | 30-40 min.                              |
| Pechuga de ave (2 cm de grosor)***                                               | 5-6                       | 10-20 min.                              |
| Pechuga de ave, congelada***                                                     | 5-6                       | 10-30 min.                              |
| Pescado y filetes de pescado, al natural                                         | 5-6                       | 8-20 min.                               |
| Pescado y filetes de pescado, empanados                                          | 6-7                       | 8-20 min.                               |
| Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado | 6-7                       | 8-12 min.                               |
| Camarones y gambas                                                               | 7-8                       | 4-10 min.                               |
| Salteado de verduras y setas frescas                                             | 7-8                       | 10-20 min.                              |
| Verduras y carne en tiras al estilo asiático                                     | 7.5-8.5                   | 15-20 min.                              |
| 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 (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite*)</b>      |                           |                                         |
| Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo                   | 8-9                       | -                                       |
| Croquetas, congeladas                                                            | 7-8                       | -                                       |
| Carne, p. ej., piezas de pollo                                                   | 6-7                       | -                                       |
| Pescado empanado o en masa de cerveza                                            | 5-6                       | -                                       |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, tempura                         | 5-6                       | -                                       |
| Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza                            | 4-5                       | -                                       |

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia



## Función PowerBoost

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

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

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

### Encender la función PowerBoost

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Tocar el símbolo en la zona de programación. Se enciende el indicador

Entonces la función Powerboost está activa.

### Apagar la función PowerBoost

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

La función Powerboost está desactivada.

### Notas

- Si no se apaga la función Powerboost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.
- Tener en cuenta que el aceite y la manteca se calientan rápidamente con la función Powerboost. Nunca dejar el proceso de cocción sin vigilancia. El aceite y la manteca excesivamente calientes se inflaman rápidamente, consultar el capítulo Indicaciones de seguridad importantes. → *Página 3*



## Seguro para niños

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

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: encender la placa de cocción con el interruptor principal ①. Pulsar el símbolo durante 4 segundos. El indicador se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: encender la placa de cocción con el interruptor principal ①. Pulsar el símbolo durante 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

### Seguro para niños automático

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

**Activar y desactivar**

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



## Funciones de programación del tiempo

Hay 3 funciones de tiempo distintas:

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

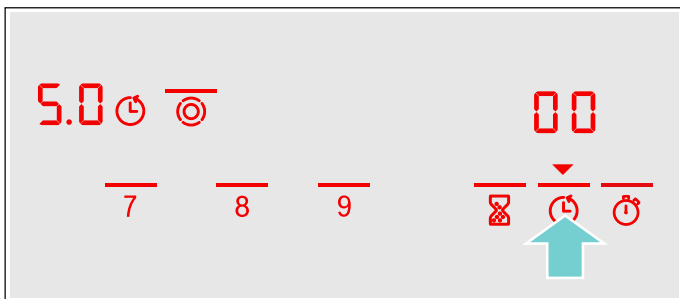
### La zona de cocción se apaga automáticamente

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

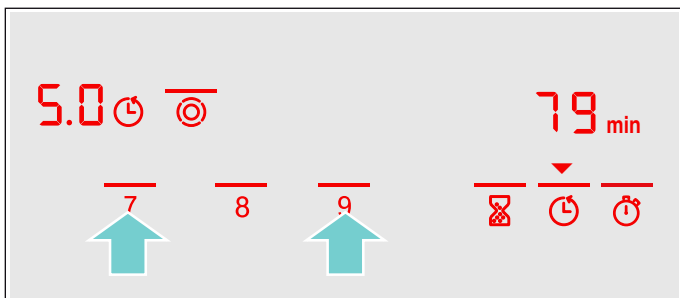
#### Ajuste de la duración

La zona de cocción debe estar encendida.

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



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



Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador del reloj temporizador parpadea durante 10 segundos. El indicador ▼ situado sobre el símbolo y el indicador parpadean. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

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

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

#### Notas

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

### Reloj temporizador automático

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

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

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

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

### Reloj temporizador de cocina

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

#### Programar el reloj temporizador de cocina

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

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

### Una vez transcurrido el tiempo

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

### Corregir el tiempo

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

### Cronómetro de cocina

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

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

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

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

## Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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



## Función Mantener caliente

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

### Activar la función para conservar caliente

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

La función para conservar caliente está activada.

### Desactivar la función para conservar caliente

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

La función para conservar caliente está desactivada.



## Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza. Tocar el símbolo . Suena una señal. Se enciende el indicador  situado sobre el símbolo . El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

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

## Visualizar el consumo de energía

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

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

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



El indicador no está activado. En el capítulo Ajustes básicos se explica cómo activar el indicador. → *Página 11*

## Ajustes básicos

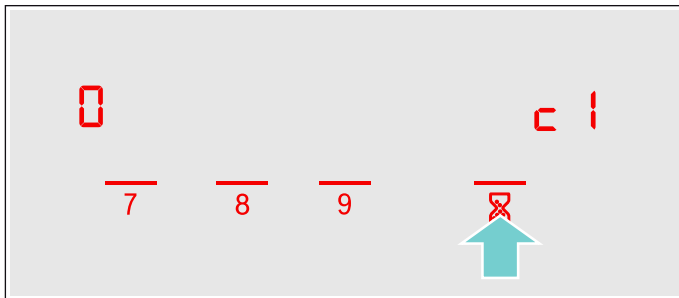
Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

| Indica-<br>dor  | Función                                                                                                           |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>      | <b>Seguro automático para niños</b>                                                                               |
| 0               | Desactivada.*                                                                                                     |
| 1               | Activada.                                                                                                         |
| 2               | Seguros manual y automático para niños desactivados.                                                              |
| <b>c 2</b>      | <b>Tono de aviso</b>                                                                                              |
| 0               | Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada). |
| 1               | Solo señal de error conectada.                                                                                    |
| 2               | Solo señal de confirmación conectada.                                                                             |
| 3               | Señal de confirmación y señal de error conectadas.*                                                               |
| <b>c 3</b>      | <b>Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad)</b>             |
| 0               | Indicador de consumo de energía apagado.*                                                                         |
| 1               | Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.                                                      |
| 2               | Indicador de consumo de energía con tensión de red de 400 V.                                                      |
| 3               | Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.                                                      |
| 4               | Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.                                                      |
| <b>c 5</b>      | <b>Reloj temporizador automático</b>                                                                              |
| 00              | Desactivada.*                                                                                                     |
| 0 1:99          | Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.                                                             |
| <b>c 6</b>      | <b>Duración de la señal de finalización del reloj temporizador</b>                                                |
| 1               | 10 segundos.*                                                                                                     |
| 2               | 30 segundos.                                                                                                      |
| 3               | 1 minuto.                                                                                                         |
| <b>c 7</b>      | <b>Conexión de las resistencias</b>                                                                               |
| 0               | Desactivada.                                                                                                      |
| 1               | Activada.                                                                                                         |
| 2               | Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*                                                                |
| <b>c 0</b>      | <b>Restablecimiento del ajuste básico</b>                                                                         |
| 0               | Desactivada.*                                                                                                     |
| 1               | Activada.                                                                                                         |
| * Ajuste básico |                                                                                                                   |

## Modificación de los ajustes básicos

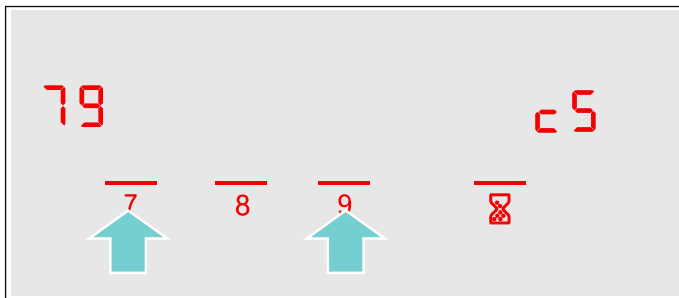
La placa de cocción debe estar apagada.

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



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

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



5. Volver a pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El ajuste está activado.

### Apagar

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

## Limpieza

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

### Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

### Marco de la placa de cocción

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

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

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

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

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

### Mensaje E en los indicadores

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

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

## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 245 255

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

## Comidas normalizadas

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HEZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l, para zonas de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 o 17 cm

| Comidas normalizadas                                                                              | Calentamiento/inicio rápido de cocción |                                           |      | Cocción lenta             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|------|---------------------------|------|
|                                                                                                   | Nivel de inicio rápido de cocción      | Duración (min:s)                          | Tapa | Posición de cocción lenta | Tapa |
| <b>Derretir chocolate</b>                                                                         |                                        |                                           |      |                           |      |
| Recipiente: cazo                                                                                  |                                        |                                           |      |                           |      |
| Cobertura de chocolate (p.ej., marca Dr. Oetker amargo, 150 g) sobre zona de cocción de Ø 14,5 cm | -                                      | -                                         | -    | 1.                        | No   |
| <b>Calentar y mantener caliente potaje de lentejas</b>                                            |                                        |                                           |      |                           |      |
| Recipiente: olla                                                                                  |                                        |                                           |      |                           |      |
| <b>Guiso de lentejas según DIN 44550</b>                                                          |                                        |                                           |      |                           |      |
| Temperatura inicial 20 °C                                                                         |                                        |                                           |      |                           |      |
| Cantidad 450 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm                                               | 9                                      | 2:00 aprox. sin remover                   | Si   | 1.                        | Si   |
| Cantidad: 800 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm                                         | 9                                      | 2:00 aprox. sin remover                   | Si   | 1.                        | Si   |
| <b>Guiso de lentejas en lata</b>                                                                  |                                        |                                           |      |                           |      |
| p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco:                                                |                                        |                                           |      |                           |      |
| Temperatura inicial 20 °C                                                                         |                                        |                                           |      |                           |      |
| Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm                                               | 9                                      | 2:00 aprox.<br>(remover tras 1:30 aprox.) | Si   | 1.                        | Si   |

| Comidas normalizadas                                                                                                                        | Calentamiento/inicio rápido de cocción |                                                                                                                                                                                                                                              |      | Cocción lenta                                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                                                                                                                                             | Nivel de inicio rápido de cocción      | Duración (min:s)                                                                                                                                                                                                                             | Tapa | Posición de cocción lenta                                                                                           | Tapa |
| Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm                                                                                  | 9                                      | 2:30 aprox.<br>(remover tras 1:30 aprox.)                                                                                                                                                                                                    | Si   | 1.                                                                                                                  | Si   |
| Hervir a fuego lento salsa bechamel                                                                                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Recipiente: cazo                                                                                                                            |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Temperatura de la leche: 7° C                                                                                                               |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm                | 9 <sup>2</sup>                         | 5:20 aprox.                                                                                                                                                                                                                                  | No   | 1 <sup>1, 3</sup>                                                                                                   | No   |
|                                                                                                                                             |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      | <sup>1</sup> Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y freír todo durante 3 minutos                     |      |
|                                                                                                                                             |                                        | <sup>2</sup> Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover                                                                                                                                                             |      |                                                                                                                     |      |
|                                                                                                                                             |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      | <sup>3</sup> Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos en el nivel 1 sin dejar de remover |      |
| Cocer arroz con leche - Cocción lenta con tapa                                                                                              |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Recipiente: olla                                                                                                                            |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Temperatura de la leche: 7° C                                                                                                               |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm         | 9                                      | 6:45 aprox.<br><br>Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche<br><br>Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.           | No   | 2                                                                                                                   | Si   |
|                                                                                                                                             |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      | Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche                                                                |      |
| Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm | 9                                      | 7:20 aprox.<br><br>Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche<br><br>Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.           | No   | 2                                                                                                                   | Si   |
|                                                                                                                                             |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      | Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche                                                                |      |
| Cocer arroz con leche - Cocción lenta sin tapa                                                                                              |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Recipiente: olla                                                                                                                            |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Temperatura de la leche: 7° C                                                                                                               |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |      |                                                                                                                     |      |
| Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm         | 9                                      | 7:30 aprox.<br><br>Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta.<br><br>Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos | No   | 2                                                                                                                   | No   |

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

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

# Índice

|                                                                                    |                                                     |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----|
|    | <b>Utilização adequada</b> .....                    | 18 |
|    | <b>Instruções de segurança importantes</b> .....    | 18 |
|    | <b>Causas de danos</b> .....                        | 19 |
|                                                                                    | Panorâmica geral. ....                              | 19 |
|    | <b>Protecção do meio ambiente</b> .....             | 19 |
|                                                                                    | Dicas para poupar energia .....                     | 19 |
|                                                                                    | Eliminação ecológica. ....                          | 20 |
|    | <b>Conhecer o aparelho</b> .....                    | 20 |
|                                                                                    | O painel de comandos. ....                          | 20 |
|                                                                                    | As zonas de cozinhar. ....                          | 21 |
|                                                                                    | Indicação de calor residual .....                   | 21 |
|    | <b>Utilizar o aparelho</b> .....                    | 21 |
|                                                                                    | Ligar e desligar a placa de cozinhar .....          | 21 |
|                                                                                    | Regular uma zona de cozinhar .....                  | 22 |
|                                                                                    | Tabela com tempos e potências de cozedura. ....     | 22 |
|    | <b>Função PowerBoost</b> .....                      | 23 |
|                                                                                    | Ligar a função Powerboost .....                     | 23 |
|                                                                                    | Desligar a função Powerboost. ....                  | 23 |
|  | <b>Fecho de segurança para crianças</b> .....       | 23 |
|                                                                                    | Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças | 23 |
|                                                                                    | Segurança automática para crianças. ....            | 24 |
|  | <b>Funções de tempo</b> .....                       | 24 |
|                                                                                    | Desligar automaticamente uma zona de cozinhar ...   | 24 |
|                                                                                    | Temporizador automático .....                       | 24 |
|                                                                                    | Alarme de cozinha .....                             | 24 |
|                                                                                    | Função de cronómetro. ....                          | 25 |
|  | <b>Corte automático de segurança</b> .....          | 25 |
|  | <b>Função Manter quente</b> .....                   | 25 |
|                                                                                    | Ligar a função Manter quente .....                  | 25 |
|                                                                                    | Desligar a função Manter quente. ....               | 25 |
|  | <b>Protecção contra anulação accidental</b> .....   | 25 |
|  | <b>Indicação do consumo de energia</b> .....        | 26 |
|  | <b>Regulações base</b> .....                        | 26 |
|                                                                                    | Alterar as regulações base .....                    | 27 |
|  | <b>Limpeza</b> .....                                | 27 |
|                                                                                    | Vitrocerâmica .....                                 | 27 |
|                                                                                    | Friso da placa .....                                | 27 |

|                                                                                   |                                    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----|
|  | <b>Defeito: O que fazer?</b> ..... | 28 |
|                                                                                   | Mensagem E nas indicações .....    | 28 |
|  | <b>Serviços Técnicos</b> .....     | 29 |
|                                                                                   | Número E e número FD .....         | 29 |
|  | <b>Refeições de teste</b> .....    | 29 |

---

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

## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

## Instruções de segurança importantes

### Aviso – Perigo de incêndio!

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

### Aviso – Perigo de queimaduras!

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

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

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

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

**🔧 Causas de danos****Atenção!**

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

**Panorâmica geral**

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

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

**🌿 Protecção do meio ambiente**

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

**Dicas para poupar energia**

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

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

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

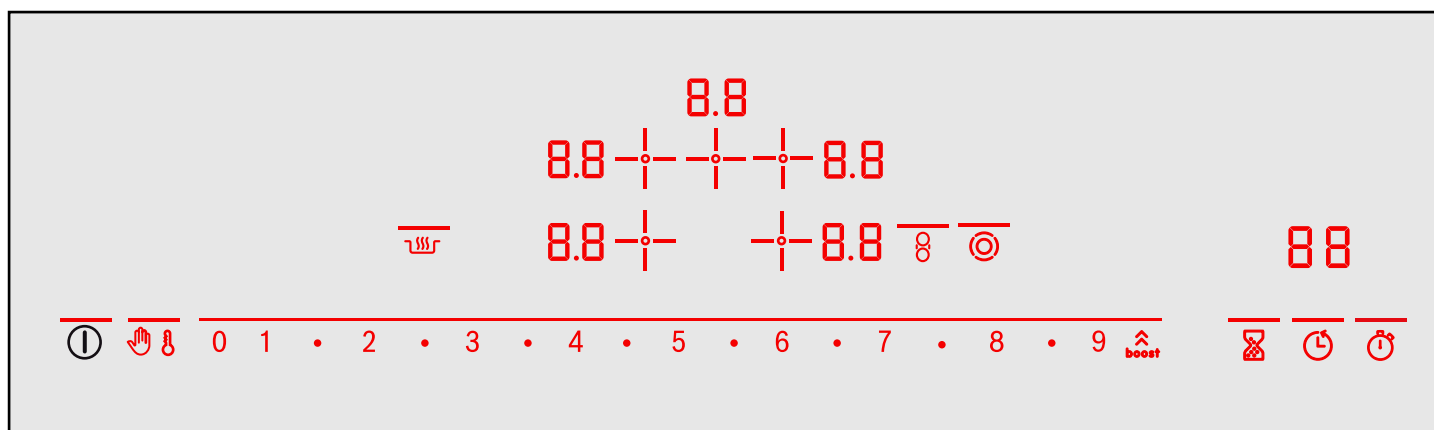
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Conhecer o aparelho

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

→ *Página 2*

## O painel de comandos



| Indicações |                       |
|------------|-----------------------|
| 1-9        | Potências de cozedura |
| H/h        | Calor residual        |
| b          | Função Powerboost     |
| Lo         | Função Manter quente  |
| 88         | Temporizador          |

| Zonas de comandos com barras luminosas por cima dos símbolos |                                                                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| ①                                                            | Interruptor principal                                               |
| boost                                                        | Função Powerboost                                                   |
| 👤                                                            | Fecho de segurança para crianças<br>Proteção de anulação accidental |
| 🔥                                                            | Função Manter quente                                                |
| 🔥                                                            | Elemento de aquecimento de combinação                               |
| 1•2•3•4•                                                     | Zona de regulação                                                   |

| Zonas de comandos com barras luminosas por cima dos símbolos |                      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|
| 🔥                                                            | Ativação das zonas   |
| 🕒                                                            | Alarme de cozinha    |
| 🕒                                                            | Temporizador         |
| 🕒                                                            | Função de cronómetro |

| Zonas de comandos sem barras luminosas por cima dos símbolos |                             |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| +                                                            | Seleção da zona de cozinhar |

## Conselhos

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

- Mantenha as zonas de comando sempre secas. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

## As zonas de cozinhar

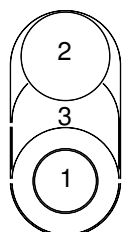
| Zona de cozinhar                   | Ativar e desativar                              |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Zona de cozinhar de um circuito    |                                                 |
| Zona de cozinhar de duplo circuito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

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

### Conselhos

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

### Zona de cozinhar combinada



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

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

| Combinação               | Ativação                                                                                                                                                           | adequado para       |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Zona para assar pequena: | Selecionar a zona de cozinhar de duplo circuito.                                                                                                                   | Assadeira pequena   |
| Combinação de 1+3        | Ativar o circuito de aquecimento exterior com o símbolo . O símbolo  acende-se.<br>Ativar o elemento de aquecimento em ponte com o símbolo . O símbolo  acende-se. | Teppanyaki pequeno. |

| Combinação              | Ativação                                                                          | adequado para                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Zona para assar grande: | Selecionar uma das duas zonas de cozinhar.                                        | Assadeira grande                      |
| Combinação de 1 + 3 + 2 | Toque no símbolo . A barra luminosa por cima do símbolo  acende-se com luz clara. | Teppanyaki grande<br>Grelhador grande |

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

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

### Indicação de calor residual

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

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



## Utilizar o aparelho

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

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

#### Ligar

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

#### Desligar

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

### Conselhos

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

### Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa

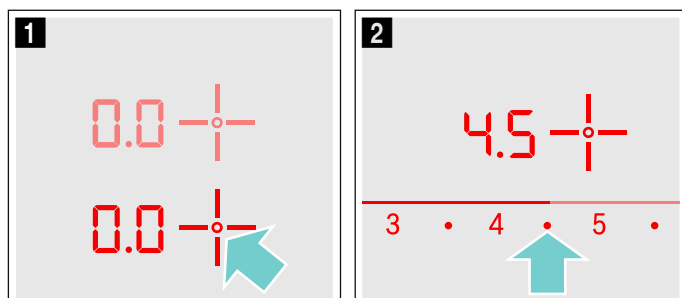
Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

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

### Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

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



A zona de cozinhar está ligada.

Alterar a potência de cozedura:

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

### Desligar a zona de cozinhar

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

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

### Tabela com tempos e potências de cozedura

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

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

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

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

Consulte as nossas dicas para cozinhar poupando energia no capítulo «Proteção ambiental». → *Página 19*

|                                                         | Potência de continuação de cozedura | Tempo de continuação de cozedura em minutos |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Derreter</b>                                         |                                     |                                             |
| Chocolate, cobertura                                    | 1-1.5                               | -                                           |
| Manteiga, mel, 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                             | 10-20 min.                                  |
| Carne de vaca estufada ultracongelada                   | 2.5-3.5                             | 20-30 min.                                  |
| <b>Escaldar, cozer em lume brando</b>                   |                                     |                                             |
| Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata       | 4.5-5.5*                            | 20-30 min.                                  |
| Peixe                                                   | 4-5*                                | 10-15 min.                                  |
| Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel                  | 1-2                                 | 3-6 min.                                    |
| Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês | 3-4                                 | 8-12 min.                                   |
| <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                             | 35-45 min.                                  |
| Batatas cozidas, com pele                               | 4-5                                 | 25-30 min.                                  |
| Batatas cozidas                                         | 4-5                                 | 15-25 min.                                  |
| Massas alimentícias, massa                              | 6-7*                                | 6-10 min.                                   |
| Guisado, sopas                                          | 3.5-4.5                             | 15-60 min.                                  |
| Legumes                                                 | 2.5-3.5                             | 10-20 min.                                  |

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar várias vezes

|                                                                              | Potência de continuação de cozedura | Tempo de continuação de cozedura em minutos |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| Legumes, ultracongelados                                                     | 3.5-4.5                             | 10-20 min.                                  |
| Cozinhar em panela de pressão                                                | 4-5                                 | -                                           |
| <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 com pouco óleo**</b>                                                |                                     |                                             |
| Escalopes, simples ou panados                                                | 6-7                                 | 6-10 min.                                   |
| Escalopes, ultracongelados                                                   | 6-7                                 | 8-12 min.                                   |
| Costeletas, simples ou panadas***                                            | 6-7                                 | 8-12 min.                                   |
| Bife (3 cm de espessura)                                                     | 7-8                                 | 8-12 min.                                   |
| Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***                              | 4.5-5.5                             | 30-40 min.                                  |
| Peito de aves (2 cm de espessura)***                                         | 5-6                                 | 10-20 min.                                  |
| Peito de aves, ultracongelado***                                             | 5-6                                 | 10-30 min.                                  |
| Peixe e filete de peixe, simples                                             | 5-6                                 | 8-20 min.                                   |
| Peixe e filete de peixe, panado                                              | 6-7                                 | 8-20 min.                                   |
| Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe | 6-7                                 | 8-12 min.                                   |
| Gambas e camarão                                                             | 7-8                                 | 4-10 min.                                   |
| Saltear legumes, cogumelos frescos                                           | 7-8                                 | 10-20 min.                                  |
| Legumes, carne em tiras à oriental                                           | 7.5-8.5                             | 15-20 min.                                  |
| Refeições de tabuleiro, ultracongeladas                                      | 6-7                                 | 6-10 min.                                   |
| Crepes                                                                       | 6-7                                 | contínuo                                    |
| Omeleta                                                                      | 3.5-4.5                             | contínuo                                    |
| Ovos estrelados                                                              | 5-6                                 | 3-6 min.                                    |
| <b>Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)</b>  |                                     |                                             |
| Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango          | 8-9                                 | -                                           |
| Croquetes, ultracongelados                                                   | 7-8                                 | -                                           |
| Carne, p. ex., frango em pedaços                                             | 6-7                                 | -                                           |
| Peixe, panado ou em massa de cerveja                                         | 5-6                                 | -                                           |
| Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura                  | 5-6                                 | -                                           |
| Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja           | 4-5                                 | -                                           |

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar várias vezes



## Função PowerBoost

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

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

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

### Ligar a função Powerboost

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

### Desligar a função Powerboost

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

### Conselhos

- Se não desligar a função Powerboost, esta será automaticamente desligada após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cobertura 9.
- Tenha em consideração que o óleo e a gordura aquecem rapidamente com a função Powerboost. Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância. O óleo e a gordura sobreaquecidos inflamam-se rapidamente, ver o capítulo "Indicações de segurança importantes". → *Página 18*



## Fecho de segurança para crianças

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

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

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal ①. Toque no símbolo durante 4 segundos. A indicação acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal ①. Toque no símbolo durante 4 segundos. O bloqueio está desativado.

## Segurança automática para crianças

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

### Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base. → *Página 26*

## Funções de tempo

Há 3 funções de tempo diferentes.

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

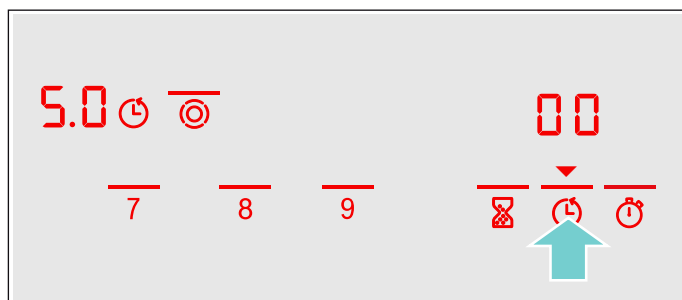
## Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

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

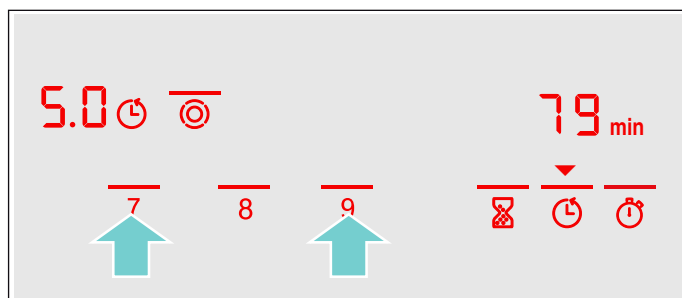
### Regular o tempo de duração

A zona de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecionar a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . ▼ por cima do símbolo  e a indicação  da zona de cozinhar pretendida acendem-se com luz brilhante. No campo de indicação do temporizador acende-se **00**.



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



O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado sempre o tempo de duração da zona selecionada.

### Terminado o tempo

Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal e no campo de indicação do temporizador pisca **00** durante 10 segundos. ▼ por cima do símbolo  e a indicação  piscam. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

### Corrigir ou anular o tempo de duração

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em **00**.

### Conselhos

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

## Temporizador automático

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

No capítulo "Regulações base" poderá obter informações sobre como ativar o temporizador automático. → *Página 26*

**Conselho:** Pode alterar o tempo de duração para uma zona de cozinhar ou desligar o temporizador automático para a zona de cozinhar:

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em **00**.

## Alarme de cozinha

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

### Ajustar o alarme de cozinha

1. Toque no símbolo . ▼ por cima do símbolo  acende-se com luz brilhante. No campo de indicação do temporizador acende-se **00**.
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

### Terminado o tempo

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

### Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

### Função de cronómetro

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

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

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

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



## Corte automático de segurança

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

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

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

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



## Função Manter quente

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

### Ligar a função Manter quente

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

### Desligar a função Manter quente

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



## Proteção contra anulação accidental

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

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

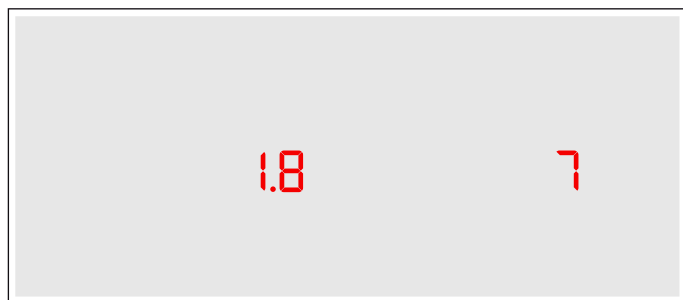
**Conselho:** O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação accidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

## Indicação do consumo de energia

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

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

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



A indicação não está ativada. Para ativar a indicação, consulte o capítulo Regulações base. → *Página 26*

## Regulações base

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

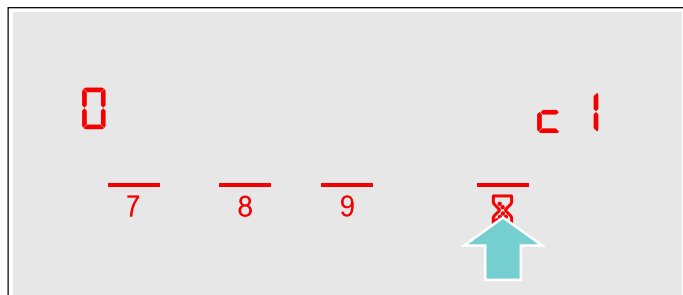
| Indica-<br>ção | Função                                                                                                                 |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>     | <b>Fecho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

\*Regulação base

## Alterar as regulações base

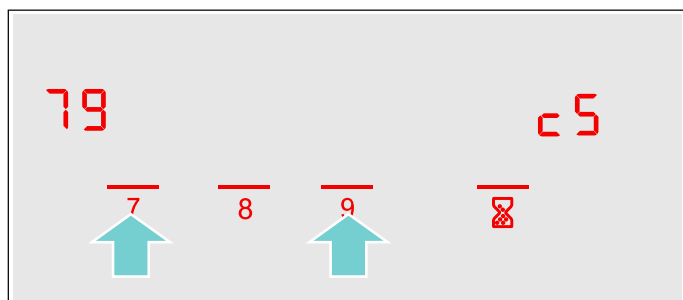
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



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

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



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

## Desligar

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

## Limpeza

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

## Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

## Friso da placa

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

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

## Defeito: O que fazer?

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

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

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

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

### Mensagem E nas indicações

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

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

## Serviços Técnicos

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

### Número E e número FD

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

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

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

### Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

**PT** 21 4250 730  
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

## Refeições de teste

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

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

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

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

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

**Cozer molho béchamel em lume brando**

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

**Cozer arroz doce - Continuação de cozedura com tampa**

|                                                                                                                                                       |   |                                                                                                                                                                                                                              |     |                                    |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| Recipiente: panela                                                                                                                                    |   |                                                                                                                                                                                                                              |     |                                    |     |
| Temperatura do leite: 7 ° C                                                                                                                           |   |                                                                                                                                                                                                                              |     |                                    |     |
| Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø          | 9 | aprox. 6:45<br>Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite<br>Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos | não | 2                                  | sim |
|                                                                                                                                                       |   |                                                                                                                                                                                                                              |     | Após 10 minutos, mexa o arroz doce |     |
| Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9 | aprox. 7:20<br>Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite<br>Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos | não | 2                                  | sim |
|                                                                                                                                                       |   |                                                                                                                                                                                                                              |     | Após 10 minutos, mexa o arroz doce |     |

**Cozer arroz doce - Continuação de cozedura sem tampa**

|                                                                                                                                              |   |                                                                                                                                                                                                                                             |     |   |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-----|
| Recipiente: panela                                                                                                                           |   |                                                                                                                                                                                                                                             |     |   |     |
| Temperatura do leite: 7 ° C                                                                                                                  |   |                                                                                                                                                                                                                                             |     |   |     |
| Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø | 9 | aprox. 7:30<br>Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C.<br>Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos | não | 2 | não |

| Refeições de teste                                                                                                                                                          | Aquecimento inicial/cozedura inicial |                                                                                                                                                                                                                                             |       | Continuação da cozedura                         |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                             | Potência de cozedura inicial         | Tempo de duração (min:seg)                                                                                                                                                                                                                  | Tampa | Potência de continuação de cozedura             | Tampa |
| Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø                       | 9                                    | aprox. 8:00<br>Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C.<br>Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos | não   | 2                                               | não   |
| <b>Cozer arroz</b>                                                                                                                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Recipiente: panela                                                                                                                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Temperatura da água: 20 °C                                                                                                                                                  |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Receita de acordo com a norma DIN 44550:                                                                                                                                    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø                                                                                | 9                                    | aprox. 2:48                                                                                                                                                                                                                                 | sim   | 2                                               | sim   |
| Receita de acordo com a norma DIN 44550:                                                                                                                                    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø                                                                       | 9                                    | aprox. 3:15                                                                                                                                                                                                                                 | sim   | 2.                                              | sim   |
| <b>Fritar bifes de lombo de porco</b>                                                                                                                                       |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Recipiente: frigideira                                                                                                                                                      |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Temperatura inicial dos bifes do lombo: 7 °C                                                                                                                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Quantidade: 3 bifes do lombo (peso total aprox. de 300 g, aprox. 1 cm de espessura), 15 g de óleo de girassol para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø                  | 9                                    | aprox. 2:40                                                                                                                                                                                                                                 | não   | 7                                               | não   |
| <b>Fazer panquecas</b>                                                                                                                                                      |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Recipiente: frigideira                                                                                                                                                      |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2                                                                                                                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Quantidade: 55 ml de massa por cada panqueca para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø                                                                                   | 9                                    | aprox. 2:40                                                                                                                                                                                                                                 | não   | 6 ou 6., consoante o grau de dourado pretendido | não   |
| <b>Fritar batatas fritas ultracongeladas</b>                                                                                                                                |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Recipiente: panela                                                                                                                                                          |                                      |                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                 |       |
| Quantidade: 1,8 kg de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original) para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø | 9                                    | Até a temperatura do óleo atingir 180 °C                                                                                                                                                                                                    | não   | 9                                               | não   |

Se as experiências forem efetuadas numa zona de cozinhar com 18 cm Ø e 1500 W de potência nominal, o tempo de cozedura prolonga-se em aprox. 20% e a potência de continuação de cozedura é aumentada em um nível de potência.

# İçindekiler

|                                                                                    |                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .                            | <b>33</b> |
|    | <b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .                         | <b>33</b> |
|    | <b>Hasar nedenleri</b> . . . . .                                   | <b>34</b> |
|                                                                                    | Genel bakış . . . . .                                              | 34        |
|    | <b>Çevre koruma</b> . . . . .                                      | <b>34</b> |
|                                                                                    | Enerji tasarrufu için öneriler . . . . .                           | 34        |
|                                                                                    | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması . . . . . | 34        |
|    | <b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .                                  | <b>35</b> |
|                                                                                    | Kumanda paneli . . . . .                                           | 35        |
|                                                                                    | Ocaklar. . . . .                                                   | 35        |
|                                                                                    | Kalan ısı göstergesi . . . . .                                     | 36        |
|    | <b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .                              | <b>36</b> |
|                                                                                    | Ocağın açılması ve kapatılması . . . . .                           | 36        |
|                                                                                    | Ocağın ayarlanması . . . . .                                       | 36        |
|                                                                                    | Pişirme tablosu. . . . .                                           | 37        |
|   | <b>PowerBoost fonksiyonu</b> . . . . .                             | <b>38</b> |
|                                                                                    | Powerboost fonksiyonunu açma . . . . .                             | 38        |
|                                                                                    | Powerboost fonksiyonunu kapatma . . . . .                          | 38        |
|  | <b>Çocuk emniyeti</b> . . . . .                                    | <b>38</b> |
|                                                                                    | Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması . . . . .                  | 38        |
|                                                                                    | Otomatik çocuk emniyeti . . . . .                                  | 38        |
|  | <b>Zaman fonksiyonları</b> . . . . .                               | <b>38</b> |
|                                                                                    | Bir ocağın otomatik olarak kapanması için . . . . .                | 38        |
|                                                                                    | Otomatik zamanlayıcı . . . . .                                     | 39        |
|                                                                                    | Mutfak saati . . . . .                                             | 39        |
|                                                                                    | Süre ölçer fonksiyonu. . . . .                                     | 39        |
|  | <b>Otomatik kapama sistemi</b> . . . . .                           | <b>39</b> |
|  | <b>Sıcak tutma fonksiyonu</b> . . . . .                            | <b>39</b> |
|                                                                                    | Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması . . . . .              | 39        |
|                                                                                    | Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması . . . . .         | 40        |
|  | <b>Temizlik koruması</b> . . . . .                                 | <b>40</b> |
|  | <b>Enerji tüketim göstergesi</b> . . . . .                         | <b>40</b> |
|  | <b>Temel ayarlar</b> . . . . .                                     | <b>40</b> |
|                                                                                    | Temel ayarların değiştirilmesi . . . . .                           | 41        |
|  | <b>Temizleme</b> . . . . .                                         | <b>41</b> |
|                                                                                    | Cam seramik . . . . .                                              | 41        |
|                                                                                    | Pişirme bölümü çerçevesi . . . . .                                 | 41        |

|                                                                                   |                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .    | <b>42</b> |
|                                                                                   | Göstergelerde E-mesaj . . . . .               | 42        |
|  | <b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . . | <b>42</b> |
|                                                                                   | E numarası ve FD numarası . . . . .           | 42        |
|  | <b>Test yemekleri</b> . . . . .               | <b>43</b> |

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

## Amacına uygun kullanım

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

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

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

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

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

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

## Önemli güvenlik uyarıları

### Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

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

### Uyarı – Yanma tehlikesi!

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

### Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

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

### Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

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

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

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

### Genel bakış

Aşağıdaki tabloda sık görülen hasarları bulabilirsiniz:

| Hasar            | Sebebi                                                 | Önlem                                                                  |
|------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Lekeler          | Taşan yemekler                                         | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.               |
|                  | Uygun olmayan temizleyiciler                           | Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.           |
| Çizikler         | Tuz, şeker ve kum                                      | Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız. |
|                  | Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiğini çizer | Kabınızı kontrol ediniz.                                               |
| Renk değişimleri | Uygun olmayan temizleyiciler                           | Sadece cam seramiğine uygun temizlik malzemeleri kullanınız.           |
|                  | Tencerenin aşınması (örn. alüminyum)                   | Tencere ve tavaları kaydırırken kaldırınız.                            |
| Konkoidal çatlak | Şeker, şeker oranı yüksek yemekler                     | Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.               |

## Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

### Enerji tasarrufu için öneriler

- Tencereleri daima uygun bir kapak ile kapatınız. Kapak kullanılmadan yapılan pişirme işlemlerinde oldukça fazla enerji harcanır. Cam kapak, kapağı kaldırmadan kabın içinin görülmesini sağlar.
- Düz tabanlı tencere ve tavalara kullanınız. Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.
- Tencere ve tava tabanının çapı, ocak boyuna uygun olmalıdır. Ocak üzerindeki çok küçük tencereler enerji kaybına yol açar. Dikkat ediniz: Tencere üreticileri genellikle tencerenin üst çapını belirtmektedir. Bu bölgede çap, genellikle tencere tabanından daha büyüktür.
- Az miktardaki yemekler için küçük tencere kullanınız. Büyük ve az doldurulmuş tencereler daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.
- Yemekleri az su ile pişiriniz. Bu sayede enerji tasarrufu sağlanır. Bu şekilde, sebzelerdeki vitamin ve mineralleri koruyabilirsiniz.
- Tencerenizle ocağın üzerinde mümkün olduğunca büyük bir alanı kaplayınız.
- Doğru zamanda bir alt pişirme kademesine geçiniz.
- Uygun bir pişirmeye devam kademesinin seçiniz. Yüksek bir pişirmeye devam kademesi ile enerjiyi boşa harcarsınız.
- Ocakta kalan ısıyı kullanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

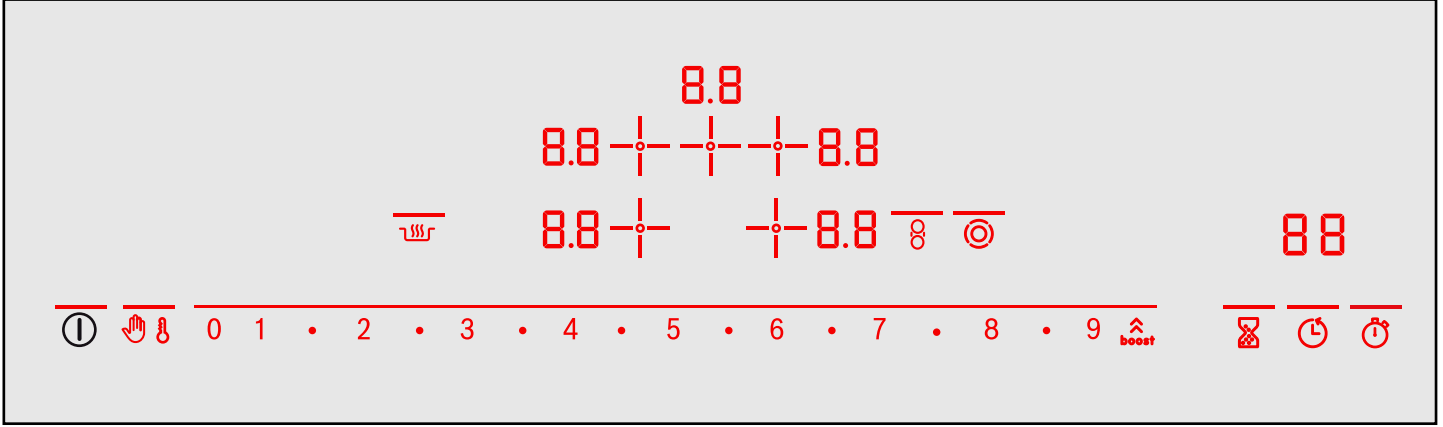


Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.



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

## Kumanda paneli



## Göster-geler

|            |                        |
|------------|------------------------|
| <b>19</b>  | Pişirme kademeleri     |
| <b>H/h</b> | Kalan ısı              |
| <b>b</b>   | Powerboost fonksiyonu  |
| <b>Lo</b>  | Sıcak tutma fonksiyonu |
| <b>88</b>  | Zamanlayıcı            |

## Semboller üzerinde ışıklı çubuklar olan kumanda alanı

|                                                                                                                                                                        |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                      | Ana şalter                          |
|                                                                                      | Powerboost fonksiyonu               |
|   | Çocuk emniyeti<br>Temizlik koruması |
|                                                                                      | Sıcak tutma fonksiyonu              |
|                                                                                      | Kombinasyon ısı sistemi             |
|                                                                                      | Ayar alanı                          |
|                                                                                      | Bölge etkinleştirme                 |
|                                                                                      | Mutfak saati                        |
|                                                                                      | Zamanlayıcı                         |
|                                                                                      | Durdurma saati fonksiyonu           |

### Semboller üzerinde ışıklı çubuklar olmayan kumanda alanı

+

## Bilgiler

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

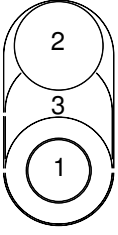
## Ocaklar

| Ocak gözü                                         | Devreye alınması ve devreden çıkarılması                                                                                 |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="radio"/> Tek halkalı ocak            |                                                                                                                          |
| <input checked="" type="radio"/> İki halkalı ocak | Ocağı seçiniz,  sembolüne dokununuz |
| Ocağın devreye sokulması: İlgili gösterge yanar   |                                                                                                                          |

## Bilgiler

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

## Kombinasyon pişirme alanı



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

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

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

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

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

## Kalan ısı göstergesi

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

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



## Cihazın kullanılması

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

## Ocağın açılması ve kapatılması

Ana şalter ile ocağı açıp kapatabilirsiniz.

### Açılması

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

### Kapat

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

### Bilgiler

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

## Ocağın ayarlanması

Ayar alanında istediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

Pişirme kademesi 1 = En düşük güç

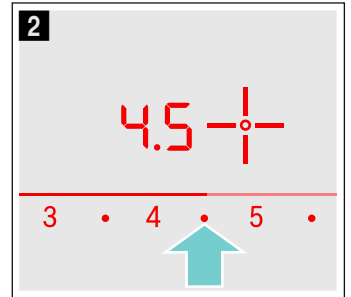
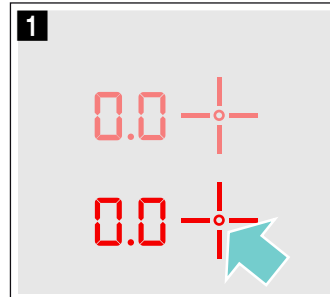
Pişirme kademesi 9 = En yüksek güç

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

### Pişirme kademesinin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

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



Ocak açık.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi:

Ocağı seçiniz ve ayar alanında dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.

### Ocağın kapatılması

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

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

### Pişirme tablosu

Aşağıdaki tabloda birkaç örnek bulacaksınız.

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

Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.

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

Enerji tasarruflu pişirme ile ilgili yararlı bilgileri Çevreyi koruma bölümünde bulabilirsiniz. → Sayfa 34

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

\* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

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

\* Kapağını kapatmadan pişirmeye devam ediniz

\*\* Kapaksız

\*\*\* Sık sık çeviriniz

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

## PowerBoost fonksiyonu

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

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

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

### Powerboost fonksiyonunu açma

1. Ocağı seçiniz.
2. Ayar alanında  sembolüne dokununuz. Gösterge  yanar.

Powerboost fonksiyonu devreye sokulmuştur.

### Powerboost fonksiyonunu kapatma

1. Ocağı seçiniz.
2. İsteddiğiniz bir pişirmeye devam kademesini ayarlayınız.  göstergesi söner.

Powerboost fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.

#### Bilgiler

- Powerboost fonksiyonunu kapatmazsanız, bu fonksiyon belirli bir sürenin ardından otomatik olarak kapatılır. Ocak, 9 pişirme kademesine geri döner.
- Powerboost fonksiyonu ile sıvı ve katı yağların hızlı bir şekilde ısındığını dikkate alınız. "Pişirme işlemini asla gözetimsiz bırakmayınız. Çok fazla ısınan sıvı ve katı yağlar hızlı bir şekilde tutuşur, bkz. Önemli güvenlik uyarıları bölümü.→ Sayfa 33

## Çocuk emniyeti

Çocukların ocağı açmasını, çocuk emniyeti ile önleyebilirsiniz.

### Çocuk emniyetinin açılması ve kapanması

Ocak kapalı olmalıdır.

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

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

### Otomatik çocuk emniyeti

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

#### Açılması ve kapatılması

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik çocuk emniyetini nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.→ Sayfa 40

## Zaman fonksiyonları

3 farklı zaman fonksiyonu bulunmaktadır:

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

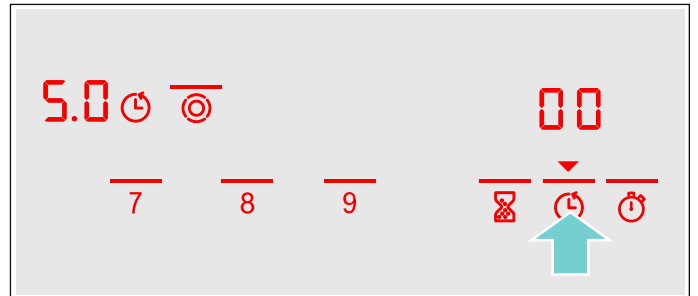
### Bir ocağın otomatik olarak kapanması için

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

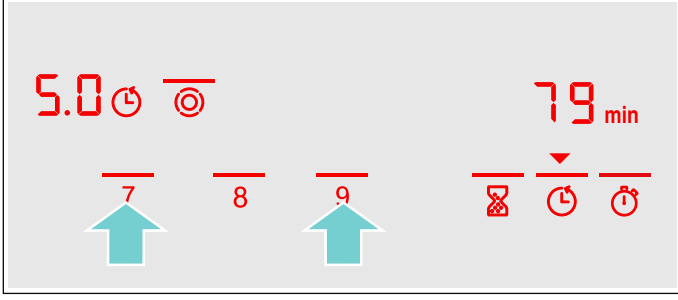
#### Sürenin ayarlanması

Ocak açık olmalıdır.

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



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



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

### Süre dolduğunda

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

### Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

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

### Bilgiler

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

### Otomatik zamanlayıcı

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

Temel Ayarlar bölümünde, otomatik zamanlayıcıyı nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. → Sayfa 40

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

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

### Mutfak saati

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

### Mutfak saatinin ayarlanması

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

### Süre dolduğunda

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

### Zamanın düzeltilmesi

sembolü ile mutfak saatini seçiniz ve yeniden ayarlayınız.

### Süre ölçer fonksiyonu

Durdurma saati fonksiyonu, fonksiyon etkinleştirildikten sonra geçen süreyi gösterir.

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

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

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



## Otomatik kapama sistemi

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

Ocağın ısıtma sistemi kapatılır. Ocak göstergesinde ve kalan ısı göstergesi dönüşümlü olarak yanıp söner.

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

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



## Sıcak tutma fonksiyonu

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

### Sıcak tutma fonksiyonunun devreye sokulması

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

## Sıcak tutma fonksiyonunun devre dışı bırakılması

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

Sıcak tutma fonksiyonu devre dışı bırakılmıştır.



## Temizlik koruması

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

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

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



## Enerji tüketim göstergesi

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

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

Göstergenin hassasiyeti başka unsurların yanı sıra şebekenin akım kalitesine bağlıdır.



Gösterge devreye girmemiş. Temel Ayarlar bölümünde, göstergesi nasıl etkinleştireceğinizi öğreneceksiniz. → Sayfa 40



## Temel ayarlar

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

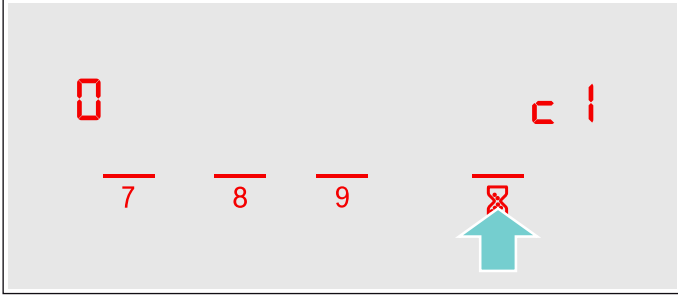
| Gösterge                                                                            | Fonksiyon                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------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

\*Temel ayar

## Temel ayarların değiştirilmesi

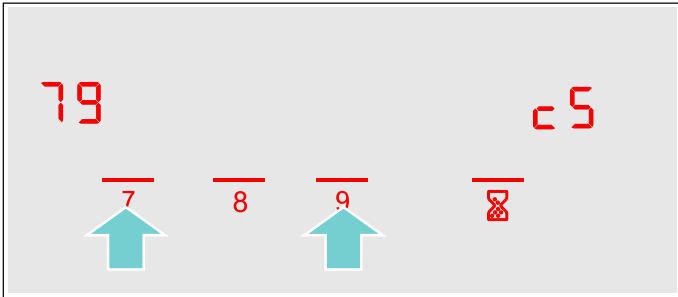
Ocak kapalı olmalıdır.

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



 1 gösterilir ve ocak göstergesinde  yanar.

3. İstediğiniz gösterge görüntülenene kadar tekrar tekrar  sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istenilen değeri ayarlayınız.



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

### Kapatılması

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

## Temizleme

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

### Cam seramik

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

Yeterince soğuduktan sonra ilk olarak pişirme bölümünün temizlik işlemi yapılmalıdır.

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

Asla şunları kullanmayınız:

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

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

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

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

### Pişirme bölümü çerçevesi

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

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

## Arıza halinde ne yapmalı?

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

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

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

| Gösterge                                                                            | Hata                                                                                                              | Önlem                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yok                                                                                 | Elektrik beslemesi kesildi.                                                                                       | Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Diğer elektronik cihazların yardımı ile elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.                                                                                                                     |
| Tüm göstergelerin yanıp sönməsi                                                     | Kumanda alanı ıslak veya üzerinde bir cisim var.                                                                  | Kumanda alanını kurulaınız veya cismi kaldırınız.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F2</b>                                                                           | Birçok ocakta daha uzun sürede ve daha yüksek performansla pişirilir. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır. | Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F2</b> söndüğünde, elektronik yeteri kadar soğutulmuş olur. Pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                         |
| <b>F4</b>                                                                           | <b>F2</b> üzerinden kapatılmaya rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı.                | Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F4</b> söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                                                                  |
| <b>F5</b> ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur | Uyarı: Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektronik ısınma tehlikesi altında.                    | Tencereyi kaldırınız. Hata göstergesi kısa süre sonra kapanır. Pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                                                                                      |
| <b>F5</b> ve sinyal sesi                                                            | Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere duruyor. Elektroniğin korunması için ocak kapatılır.                    | Tencereyi kaldırınız. Bir süre bekleyiniz. Herhangi bir kumanda alanına dokununuz. <b>F5</b> söndüğünde, pişirmeye devam edebilirsiniz.                                                                                                            |
| <b>F8</b>                                                                           | Ocak çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.                                                  | Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>DE</b> Ocaklar ısıtmıyor                                                         | Demo modu açık                                                                                                    | Demo modunun kapatılması: Cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız (ev sigortasını veya sigorta kutusundaki koruma şalterini kapatınız). Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir kumanda alanına dokununuz. Demo modu kapatılır. |

## Göstergelerde E-mesaj

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

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

## Yetkili servisin çağırılması

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

### E numarası ve FD numarası

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

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

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

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

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

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

**Garanti Şartları**

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - **Sözleşmeden dönme**
  - **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
 haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

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

## Test yemekleri

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

Tablodaki değerler Schulte-Ufer (4 parçalı induksiyon tencere seti HEZ 390042) aksesuar kaplarla ilgilidir ve ölçüleri aşağıdaki gibidir:

- Derin tava Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için

- Tencere Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm çaplı tek halkalı ocak için
- Tencere Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için
- Kızartma tavası Ø 24 cm, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için

| Test yemekleri                                                                         | Kaynatma kademesi | Isıtma /kaynatma Süre (Dak:San)                     | Kapak | Pişirmeye devam etme | Pişirmeye devam kademesi | Kapak |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|-------|----------------------|--------------------------|-------|
| <b>Çikolatanın eritilmesi</b>                                                          |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Kap: Derin tava                                                                        |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Çikolata kaplaması (örn. Dr. Oetker bitter çikolata, 150g) 14,5 cm çaplı ocak üzerinde | -                 | -                                                   | -     | 1.                   |                          | Hayır |
| <b>Mercimek yemeğinin ısıtılması ve sıcak tutulması</b>                                |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Kap: Tencere                                                                           |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| <b>DIN 44550'ye göre mercimek türüsü</b>                                               |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Başlangıç sıcaklığı 20° C                                                              |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Miktar 450 g, 14,5 cm çaplı ocak için                                                  | 9                 | Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.                       | Evet  | 1.                   |                          | Evet  |
| Miktar: 800 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için                                        | 9                 | Karıştırmadan yakl. 2:00 dak.                       | Evet  | 1.                   |                          | Evet  |
| <b>Konserve olarak mercimek türüsü</b>                                                 |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Örn. Erasco soslu mercimek türüsü:                                                     |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Başlangıç sıcaklığı 20° C                                                              |                   |                                                     |       |                      |                          |       |
| Miktar 500 g, 14,5 cm çaplı ocak için                                                  | 9                 | Yakl. 2:00 dak.<br>(Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır) | Evet  | 1.                   |                          | Evet  |
| Miktar: 1000 g, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için                                       | 9                 | Yakl. 2:30 dak.<br>(Yakl. 1:30 dak. sonra karıştır) | Evet  | 1.                   |                          | Evet  |

| Test yemekleri                                                                                                                 | Kaynatma kademesi | Isıtma /kaynatma Süre (Dak:San)                                                                                                                                                                                           | Kapak | Pişirmeye devam etme kademesi                                                                                 | Kapak |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Beşamel sosun hazırlanması                                                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Kap: Derin tava                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Süt sıcaklığı: 7° C                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Tarif: 40 g tereyağı 40 g un, 0,5 l süt (%3,5 yağ oranı) ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için                             | g <sup>2</sup>    | Yakl. 5:20 dak.                                                                                                                                                                                                           | Hayır | 1 <sup>1,3</sup>                                                                                              | Hayır |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       | 1 Tereyağını eritiniz, unu ve tuzu karıştırınız ve beyaz sosu 3 dakika süreyle bekletiniz                     |       |
|                                                                                                                                |                   | 2 Sütü beyaz sosa ekleyiniz ve bunları sürekli karıştırarak pişiriniz                                                                                                                                                     |       |                                                                                                               |       |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       | 3 Beşamel sos kaynadıktan sonra bunu 2 dakika daha 1. kademede tutunuz, bu sırada sürekli olarak karıştırınız |       |
| Sütlâç pişirme - Kapak ile pişirmeye devam etme                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Kap: Tencere                                                                                                                   |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Süt sıcaklığı: 7° C                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için               | 9                 | Yakl. 6:45<br><br>Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz<br><br>Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika                              | Hayır | 2                                                                                                             | Evet  |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       | 10 dakika sonra sütlacı karıştırınız                                                                          |       |
| Tarif: 250 g yuvarlak taneli pirinç, 120 g şeker, 1 l süt (%3,5 yağ oranı) ve 1,5 g tuz, 18cm çaplı veya 17 cm çaplı ocak için | 9                 | Yakl. 7:20 dak.<br><br>Kaynayınca kadar sütü ısıtınız. Pişirmeye devam kademesine ayarlayınız ve pirinci, şeker ve tuzu süte ekleyiniz<br><br>Toplam süre (kaynatma işlemi dahil) yakl. 45 dakika                         | Hayır | 2                                                                                                             | Evet  |
|                                                                                                                                |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       | 10 dakika sonra sütlacı karıştırınız                                                                          |       |
| Sütlâç pişirme - Kapaksız pişirmeye devam etme                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Kap: Tencere                                                                                                                   |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Süt sıcaklığı: 7° C                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                                                               |       |
| Tarif: 190 g yuvarlak taneli pirinç, 90 g şeker, 750 ml süt (%3,5 yağ oranı) ve 1 g tuz, 14,5 cm çaplı ocak için               | 9                 | Yakl. 7:30 dak.<br><br>Pirinç, şeker ve tuzu süte ekleyiniz ve sürekli karıştırarak pişiriniz. Yakl. 90°C süt sıcaklığında pişirmeye devam kademesine ayarlayınız.<br><br>Yakl. 50 dakika boyunca hafif ateşte kaynatınız | Hayır | 2                                                                                                             | Hayır |

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

### Pilav pişirme

Kap: Tencere

Su sıcaklığı 20° C

Tarif DIN 44550'ye göre:

125 g uzun pirinç, 300 g su ve bir tutam tuz, 14,5 cm çaplı ocak için

9

Yakl. 2:48 dak.

Evet

2

Evet

Tarif DIN 44550'ye göre:

250 g uzun pirinç, 600 g su ve bir tutam tuz, 18 veya 17 cm çaplı ocak için

9

Yakl. 3:15 dak.

Evet

2.

Evet

### Domuz bonfilesinin kızartılması

Kap: Kızartma tavası

Bonfile başlangıç sıcaklığı: 7 °C

Miktar: 3 parça bonfile (toplam ağırlığı yaklaşık 300 g, yaklaşık 1 cm kalınlıkta), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için 15 g ayçiçek yağı

9

Yakl. 2:40 dak.

Hayır

7

Hayır

### Krep pişirme

Kap: Kızartma tavası

Tarif DIN EN 60350-2'ye göre

Miktar: Her krep için 55 ml hamur, 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için

9

Yakl. 2:40 dak.

Hayır

6 veya kızartma derecesine göre 6.

Hayır

### Dondurulmuş patateslerin kızartılması

Kap: Tencere

Miktar: 1,8 kg ayçiçek yağı, porsiyon başına: 200 g dondurulmuş kızartmalık patates (örn. McCain 123 Frites Original), 18 cm veya 17 cm çaplı ocak için

9

Yağ sıcaklığı 180 °C'ye ulaşınca kadar

Hayır

9

Hayır

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

# Πίνακας περιεχομένων

|                                                                                  |                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------|
|  | <b>Αρμόζουσα χρήση</b> ..... | <b>47</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------|

|                                                                                  |                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> ..... | <b>47</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|

|                                                                                  |                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------|
|  | <b>Αιτίες των ζημιών</b> ..... | <b>48</b> |
|                                                                                  | Επισκόπηση .....               | 48        |

|                                                                                  |                                                                     |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Προστασία περιβάλλοντος</b> .....                                | <b>48</b> |
|                                                                                  | Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας .....                      | 48        |
|                                                                                  | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος ..... | 49        |

|                                                                                  |                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|
|  | <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> .....   | <b>49</b> |
|                                                                                  | Το πεδίο χειρισμού .....           | 49        |
|                                                                                  | Οι εστίες μαγειρέματος .....       | 50        |
|                                                                                  | Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας ..... | 50        |

|                                                                                  |                                                     |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Χειρισμός συσκευής</b> .....                     | <b>50</b> |
|                                                                                  | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών .. | 50        |
|                                                                                  | Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος .....               | 51        |
|                                                                                  | Πίνακας μαγειρέματος .....                          | 51        |

|                                                                                   |                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Λειτουργία PowerBoost</b> .....              | <b>52</b> |
|                                                                                   | Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost .....   | 52        |
|                                                                                   | Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost ..... | 52        |

|                                                                                    |                                                       |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....                         | <b>52</b> |
|                                                                                    | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών | 52        |
|                                                                                    | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών .....                       | 52        |

|                                                                                    |                                                                 |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Λειτουργίες χρόνου</b> .....                                 | <b>53</b> |
|                                                                                    | Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα ..... | 53        |
|                                                                                    | Αυτόματος χρονοδιακόπτης .....                                  | 53        |
|                                                                                    | Ρολόι συναγερμού κουζίνας .....                                 | 53        |
|                                                                                    | Λειτουργία χρονόμετρου .....                                    | 53        |

|                                                                                    |                                                           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας</b> ..... | <b>54</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                    |                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας</b> ....               | <b>54</b> |
|                                                                                    | Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας .....   | 54        |
|                                                                                    | Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας ..... | 54        |

|                                                                                    |                                     |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------|
|  | <b>Προστασία σκουπίσματος</b> ..... | <b>54</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------|

|                                                                                    |                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας</b> ..... | <b>54</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                    |                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|
|  | <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> .....     | <b>54</b> |
|                                                                                    | Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων ..... | 55        |

|                                                                                   |                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|
|  | <b>Καθαρισμός</b> ..... | <b>55</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|

|  |                                       |    |
|--|---------------------------------------|----|
|  | Υαλοκεραμικό υλικό .....              | 55 |
|  | Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος ..... | 56 |

|                                                                                   |                                  |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|
|  | <b>Αντιμετώπιση βλαβών</b> ..... | <b>56</b> |
|                                                                                   | Μήνυμα "E" στις ενδείξεις .....  | 56        |

|                                                                                   |                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> ... | <b>57</b> |
|                                                                                   | Αριθμός E και αριθμός FD .....                    | 57        |

|                                                                                   |                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------|
|  | <b>Φαγητά δοκιμών</b> ..... | <b>57</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------|

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

## **Αρμόζουσα χρήση**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην 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.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κανένα κάλυμμα βάσης εστιών. Αυτά μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

## ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

## ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

## 🔧 Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

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

## Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

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

## 🌿 Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε σημαντικά περισσότερη ενέργεια. Ένα γυάλινο καπάκι επιτρέπει τον έλεγχο χωρίς να χρειάζεται να σηκώνετε το καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε κατασρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατασρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατασρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατασρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατασρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατασρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατασρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Καλύπτετε με την κατασρόλα πάντοτε μια κατά το δυνατό μεγάλη επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρτε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



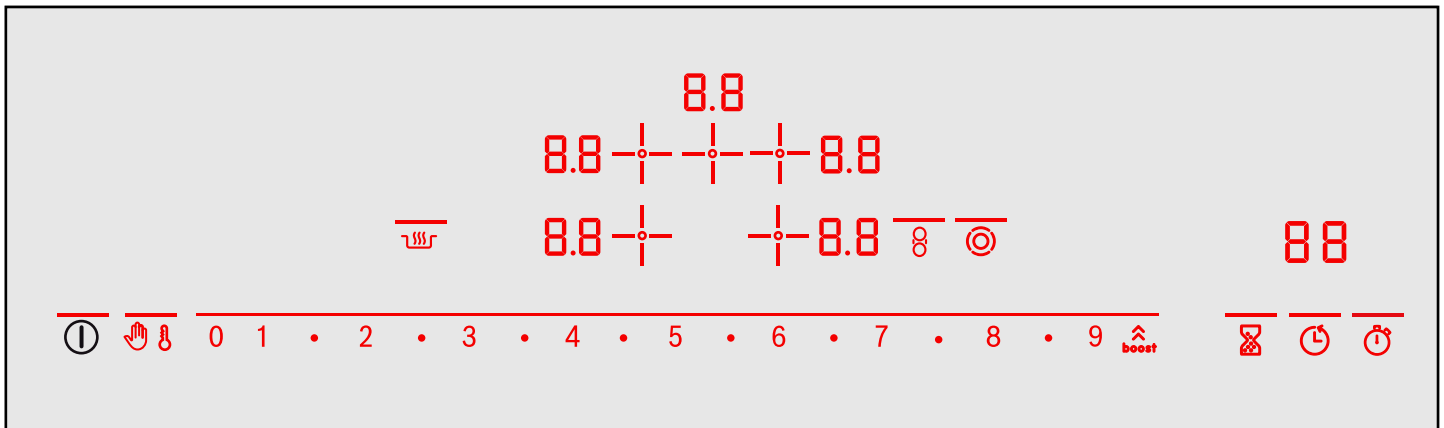
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Γνωρίστε τη συσκευή

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

## Το πεδίο χειρισμού



| Ενδείξεις  |                                        |
|------------|----------------------------------------|
| <b>1-9</b> | Βαθμίδες μαγειρέματος                  |
| <b>H/h</b> | Υπόλοιπη θερμότητα                     |
| <b>b</b>   | Λειτουργία Powerboost                  |
| <b>Lo</b>  | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας |
| <b>88</b>  | Χρονοδιακόπτης                         |

| Επιφάνειες χειρισμού με φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα |                                               |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| ⓘ                                                           | Κεντρικός διακόπτης                           |
| ↑ boost                                                     | Λειτουργία Powerboost                         |
| 👤 👤                                                         | Ασφάλεια για παιδιά<br>Προστασία ακουπίσματος |
| 🔥                                                           | Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας        |
| ⊗                                                           | Συνδυασμένο θερμαντικό σώμα                   |
| 1•2•3•4•                                                    | Περιοχή ρυθμίσεων                             |
| ⌚                                                           | Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών               |
| ⌚                                                           | Ρολόι συναγερμού κουζίνας                     |

| Επιφάνειες χειρισμού με φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα |                        |
|-------------------------------------------------------------|------------------------|
| ⌚                                                           | Χρονοδιακόπτης         |
| ⌚                                                           | Λειτουργία χρονόμετρου |

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

## Υποδείξεις

- Ανάλογα με την κατάσταση λειτουργίας της βάσης εστιών ανάβουν οι επιφάνειες χειρισμού, που μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, ημι-ζωηρά ή ζωηρά. Όταν κανείς τις αγγίξει, εκτελείται η εκάστοτε λειτουργία.
- Οι επιφάνειες χειρισμού για τις λειτουργίες, που δεν μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, δεν ανάβουν.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατασρόλες κοντά στις ενδείξεις και τους αισθητήρες. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

## Οι εστίες μαγειρέματος

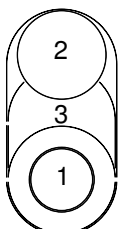
| Εστία μαγειρέματος                | Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση              |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ○ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης   |                                                       |
| ⊗ Εστία μαγειρέματος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

Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος: Η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει

### Υποδείξεις

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

### Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος



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

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

| Συνδυασμός                                  | Πρόσθετη ενεργοποίηση                                                                                                                                                                                                               | Κατάλληλη για                                                    |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Μικρή οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1+3        | Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης. Με το σύμβολο ⊗ ενεργοποιήστε πρόσθετα το εξωτερικό κύκλωμα θέρμανσης. Το σύμβολο ⊗ ανάβει. Με το σύμβολο ⊗ ενεργοποιήστε πρόσθετα το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα. Το σύμβολο ⊗ ανάβει. | Μικρή ψηλή φόρμα<br>Μικρό Terranyaki.                            |
| Μεγάλη οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1 + 3 + 2 | Επιλέξτε μια από τις δύο εστίες μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο ⊗. Η φωτεινή ράβδος πάνω από το σύμβολο ⊗ ανάβει ζωηρά.                                                                                                            | Μεγάλη ψηλή φόρμα<br>Μεγάλο Terranyaki<br>Μεγάλη πλάκα του γκριλ |

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

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

### Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

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



## Χειρισμός συσκευής

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

### Ενεργοποίηση

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

### Απενεργοποίηση

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

### Υποδείξεις

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

## Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς

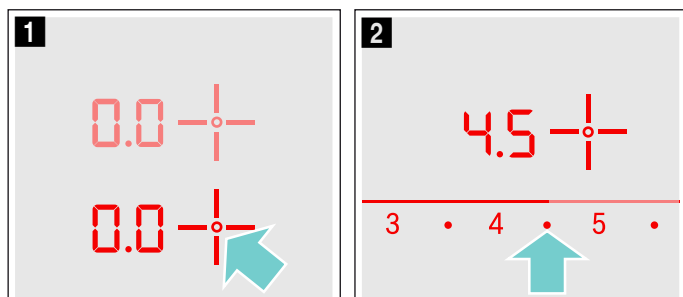
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

## Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

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



Η εστία μαγειρέματος έχει ενεργοποιηθεί.

Αλλαγή της βαθμίδας μαγειρέματος:

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

## Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

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

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

## Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας θα βρείτε στο κεφάλαιο "Προστασία του περιβάλλοντος". → Σελίδα 48

|                                                                                           | Βαθμίδα συνέ-<br>χισης του μα-<br>γειρέματος | Διάρκεια συνέ-<br>χισης του μα-<br>γειρέματος σε<br>λεπτά |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Λιώνσιμο</b>                                                                           |                                              |                                                           |
| Σοκολάτα, κουβερτούρα                                                                     | 1-1.5                                        | -                                                         |
| Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα                                                                   | 1-2                                          | -                                                         |
| <b>Ζέσταμα και διατήρηση θερμο-<br/>κρασίας</b>                                           |                                              |                                                           |
| Γιαχνί (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                                      | 10-20 λεπτά                                               |
| Γκούλας κατεψυγμένο                                                                       | 2.5-3.5                                      | 20-30 λεπτά                                               |
| <b>Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσι-<br/>μο</b>                                             |                                              |                                                           |
| Γιουβαρλάκια, κεφτεδες                                                                    | 4.5-5.5*                                     | 20-30 λεπτά                                               |
| Ψάρι                                                                                      | 4-5*                                         | 10-15 λεπτά                                               |
| Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσα-<br>μέλ                                                 | 1-2                                          | 3-6 λεπτά                                                 |
| Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλ-<br>τσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα<br>ολλαντέζ (Hollandaise) | 3-4                                          | 8-12 λεπτά                                                |
| <b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό,<br/>σοτάρισμα</b>                                        |                                              |                                                           |
| Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)                                                         | 2-3                                          | 15-30 λεπτά                                               |
| Ρυζόγαλο                                                                                  | 1.5-2.5                                      | 35-45 λεπτά                                               |
| Βραστάς πατάτες με φλούδα                                                                 | 4-5                                          | 25-30 λεπτά                                               |
| Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα                                                              | 4-5                                          | 15-25 λεπτά                                               |
| Ζυμαρικά, μακαρονάκια                                                                     | 6-7*                                         | 6-10 λεπτά                                                |
| Γιαχνί, σουπες                                                                            | 3.5-4.5                                      | 15-60 λεπτά                                               |
| Λαχανικά                                                                                  | 2.5-3.5                                      | 10-20 λεπτά                                               |
| Λαχανικά, κατεψυγμένα                                                                     | 3.5-4.5                                      | 10-20 λεπτά                                               |
| Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα                                                               | 4-5                                          | -                                                         |
| <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 με λίγο λάδι**</b>                                                              |                                              |                                                           |
| Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ                                                                    | 6-7                                          | 6-10 λεπτά                                                |
| Σνίτσελ, κατεψυγμένο                                                                      | 6-7                                          | 8-12 λεπτά                                                |
| Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***                                                                | 6-7                                          | 8-12 λεπτά                                                |
| Μπριζόλα (3 cm πάχος)                                                                     | 7-8                                          | 8-12 λεπτά                                                |
| Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm<br>πάχος)***                                                | 4.5-5.5                                      | 30-40 λεπτά                                               |

\* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς κα-  
πάκι

\*\* Χωρίς καπάκι

\*\*\* Γυρίστε πολλές φορές

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

## Λειτουργία PowerBoost

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

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

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

## Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
  2. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων το σύμβολο . Η ένδειξη  ανάβει.
- Η λειτουργία Powerboost είναι ενεργοποιημένη.

## Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
  2. Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Η ένδειξη  σβήνει.
- Η λειτουργία Powerboost είναι απενεργοποιημένη.

### Υποδείξεις

- Εάν δεν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Powerboost, τότε αυτή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν ορισμένο χρόνο. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Προσέξτε, ότι το λάδι και το λίπος θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίτηρηση τη διαδικασία μαγειρέματος. Το υπερθερμασμένο λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα, βλέπε στο κεφάλαιο "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας". → Σελίδα 47

## Ασφάλεια παιδιών

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

## Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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

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

## Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

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

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Τον τρόπο με τον οποίο ενεργοποιείτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 54

## Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 3 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:

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

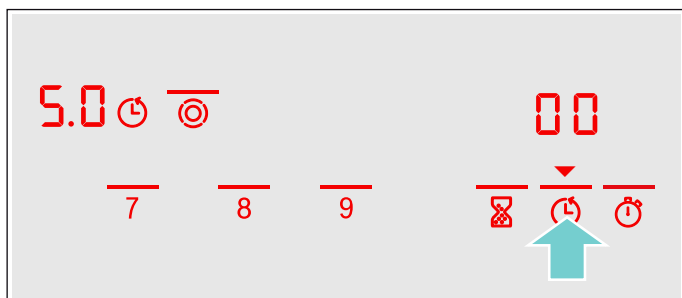
### Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

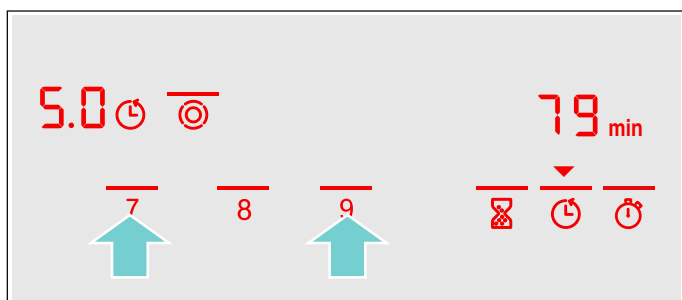
#### Ρύθμιση της διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

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



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



Η χρονική διάρκεια τρέχει. Εάν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται πάντοτε η χρονική διάρκεια της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.

#### Μετά τη λήξη του χρόνου

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

#### Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

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

#### Υποδείξεις

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

### Αυτόματος χρονοδιακόπτης

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

Τον τρόπο ενεργοποίησης του αυτόματου χρονοδιακόπτη θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 54

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να αλλάξετε τη χρονική διάρκεια για μια εστία μαγειρέματος ή να απενεργοποιήσετε τον αυτόματο χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος: Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και αγγίξτε το σύμβολο . Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο .

### Ρολόι συναγερμού κουζίνας

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

#### Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

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

#### Μετά τη λήξη του χρόνου

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

#### Διόρθωση του χρόνου

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

### Λειτουργία χρονόμετρου

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

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

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

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

## Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος διακόπτεται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ  και  η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας .

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

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

## Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

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

### Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

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

### Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

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

## Προστασία σκουπίσματος

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

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

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

## Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να εμφανίσετε τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

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

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



Η ένδειξη δεν είναι ενεργοποιημένη. Τον τρόπο ενεργοποίησης της ένδειξης θα τον βρείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις". → Σελίδα 54

## Βασικές ρυθμίσεις

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

| Ένδειξη                                                                             | Λειτουργία                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών                                   |
|  | Απενεργοποιημένος.*                                         |
|  | Ενεργοποιημένη.                                             |
|  | Χειροκίνητη και αυτόματη ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη. |
| * Βασική ρύθμιση                                                                    |                                                             |

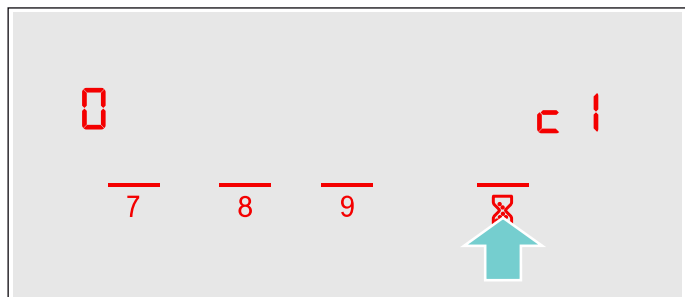
| Ένδειξη      | Λειτουργία                                                                                                                       |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 2</b>   | <b>Ηχητικό σήμα</b>                                                                                                              |
| <b>0</b>     | Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε). |
| <b>1</b>     | Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.                                                                                |
| <b>2</b>     | Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.                                                                                        |
| <b>3</b>     | Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*                                                                 |
| <b>c 3</b>   | <b>Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας)</b>             |
| <b>0</b>     | Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*                                                                                           |
| <b>1</b>     | Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.                                                                                     |
| <b>2</b>     | Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V.                                                                                     |
| <b>3</b>     | Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.                                                                                     |
| <b>4</b>     | Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.                                                                                     |
| <b>c 5</b>   | <b>Αυτόματος χρονοδιακόπτης</b>                                                                                                  |
| <b>00</b>    | Απενεργοποιημένος.*                                                                                                              |
| <b>0 199</b> | Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.                                                            |
| <b>c 6</b>   | <b>Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη</b>                                                                              |
| <b>1</b>     | 10 δευτερόλεπτα.*                                                                                                                |
| <b>2</b>     | 30 δευτερόλεπτα                                                                                                                  |
| <b>3</b>     | 1 λεπτό.                                                                                                                         |
| <b>c 7</b>   | <b>Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων</b>                                                                             |
| <b>0</b>     | Απενεργοποιημένη.                                                                                                                |
| <b>1</b>     | Ενεργοποιημένη.                                                                                                                  |
| <b>2</b>     | Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*                                                              |
| <b>c 0</b>   | <b>Επαναφορά στη βασική ρύθμιση</b>                                                                                              |
| <b>0</b>     | Απενεργοποιημένος.*                                                                                                              |
| <b>1</b>     | Ενεργοποιημένη.                                                                                                                  |

\* Βασική ρύθμιση

## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

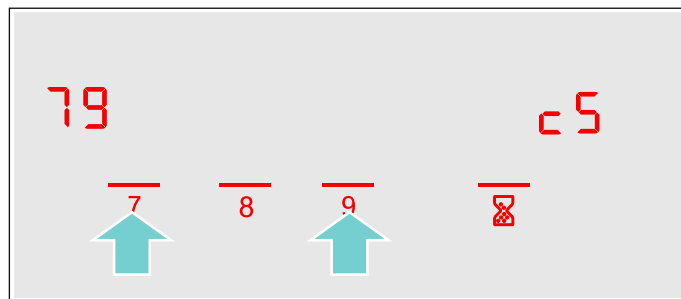
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

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



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

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



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

## Απενεργοποίηση

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

## Καθαρισμός

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

## Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

## Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

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

## ? Αντιμετώπιση βλαβών

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

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

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

| Ένδειξη                                                                                  | Σφάλμα                                                                                                                                                                                       | Μέτρα αντιμετώπισης                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Καμία                                                                                    | Η παροχή του ρεύματος έχει διακοπεί.                                                                                                                                                         | Ελέγξτε την ασφάλεια της συσκευής στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας. Ελέγξτε, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος στις άλλες ηλεκτρικές συσκευές.                                                                                                                                                                                              |
| Όλες οι ενδείξεις αναβο-σβήνουν                                                          | Η επιφάνεια χειρισμού είναι υγρή ή ένα αντικείμενο βρίσκεται πάνω σ' αυτήν.                                                                                                                  | Στεγνώστε την επιφάνεια χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>F2</b>                                                                                | Σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγείρεμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος. | Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F2</b> , τότε το ηλεκτρονικό σύστημα έχει κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                             |
| <b>F4</b>                                                                                | Παρόλη την απενεργοποίηση με το <b>F2</b> , το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμα περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.                                     | Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F4</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                                                                              |
| Το <b>F5</b> και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα | Προειδοποίηση: Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.                                                          | Απομακρύνετε την κατασρόλα. Η ένδειξη σφάλματος σβήνει μετά από λίγο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>F5</b> και ηχητικό σήμα                                                               | Μια καυτή κατασρόλα βρίσκεται στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.                                        | Απομακρύνετε την κατασρόλα. Περιμένετε λίγο. Ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Όταν σβήσει το <b>F5</b> , μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.                                                                                                                                                                                  |
| <b>F8</b>                                                                                | Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε από μόνη της.                                                                                               | Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>dE</b> Οι εστίες μαγειρέματος δε θερμαίνονται                                         | Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη                                                                                                                                                  | Απενεργοποίηση της λειτουργίας επίδειξης: Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια της κατοικίας ή κλείστε το διακόπτη προστασίας στο κιβώτιο ασφαλειών). Στα επόμενα 3 λεπτά ακουμπήστε μια οποιαδήποτε επιφάνεια χειρισμού. Η λειτουργία επίδειξης απενεργοποιείται. |

## Μήνυμα "E" στις ενδείξεις

Όταν στις ενδείξεις εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με "E", π.χ. E0111, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.

Εάν η βλάβη ήταν για μια μόνο φορά, σβήνει η ένδειξη. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD

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

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην περίπτωση ενός εσφαλμένου

χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

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

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

## Φαγητά δοκιμών

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

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

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

| Φαγητά δοκιμών                                                                                           | Θέρμανση / Αρχικό μαγείρεμα  |                                            |        | Συνέχιση μαγειρέματος              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|--------|------------------------------------|--------|
|                                                                                                          | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)              | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος | Καπάκι |
| <b>Λιώσιμο σοκολάτας</b>                                                                                 |                              |                                            |        |                                    |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή                                                                      |                              |                                            |        |                                    |        |
| Κουβερτούρα σοκολάτας (π.χ. Dr. Oetker ελαφρώς πικρή, 150 γρ.) πάνω στην εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm | -                            | -                                          | -      | 1.                                 | Όχι    |
| <b>Ζέσταμα και διατήρηση ζεστών των φακών σούπα</b>                                                      |                              |                                            |        |                                    |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                              |                              |                                            |        |                                    |        |
| <b>Φακές σούπα σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550</b>                                                       |                              |                                            |        |                                    |        |
| Αρχική θερμοκρασία: 20 °C                                                                                |                              |                                            |        |                                    |        |
| Ποσότητα: 450 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm                                                    | 9                            | περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα               | Ναι    | 1.                                 | Ναι    |
| Ποσότητα: 800 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm                                            | 9                            | περίπου 2:00 χωρίς ανακάτεμα               | Ναι    | 1.                                 | Ναι    |
| <b>Φακές σούπα ως προϊόν κουτιού</b>                                                                     |                              |                                            |        |                                    |        |
| Π.χ. τερίνα με φακές και λουκάνικα της Erasco:                                                           |                              |                                            |        |                                    |        |
| Αρχική θερμοκρασία: 20 °C                                                                                |                              |                                            |        |                                    |        |
| Ποσότητα: 500 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm                                                    | 9                            | περίπου 2:00 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30) | Ναι    | 1.                                 | Ναι    |
| Ποσότητα: 1.000 γρ. για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm                                          | 9                            | περίπου 2:30 (ανακάτεμα μετά περίπου 1:30) | Ναι    | 1.                                 | Ναι    |

| Φαγητά δοκιμών                                                                                                                                          |                              | Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα                                                                                                                                                                                                                                         |        | Συνέχιση μαγειρέματος                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                         | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)                                                                                                                                                                                                                                      | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος                                                                          | Καπάκι |
| Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ                                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή                                                                                                                     |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C                                                                                                                              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm                    | 9 <sup>2</sup>               | περίπου 5:20                                                                                                                                                                                                                                                       | Όχι    | 1 <sup>1,3</sup>                                                                                            | Όχι    |
|                                                                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | 1 Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά |        |
|                                                                                                                                                         |                              | 2 Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς                                                                                                                                                                     |        |                                                                                                             |        |
|                                                                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | 3 Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντάς την συνεχώς |        |
| Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C                                                                                                                              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm             | 9                            | περίπου 6:45<br><br>Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα<br><br>Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά       | Όχι    | 2                                                                                                           | Ναι    |
|                                                                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο                                                                    |        |
| Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm | 9                            | περίπου 7:20<br><br>Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα<br><br>Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά       | Όχι    | 2                                                                                                           | Ναι    |
|                                                                                                                                                         |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        | Μετά από 10 λεπτά ανακατέψτε το ρυζόγαλο                                                                    |        |
| Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος χωρίς καπάκι                                                                                            |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                                             |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C                                                                                                                              |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                                                             |        |
| Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm             | 9                            | περίπου 7:30<br><br>Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.<br><br>Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά | Όχι    | 2                                                                                                           | Όχι    |

| Φαγητά δοκιμών                                                                                                                                                 | Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα   |                                                                                                                                                                                                                                                            |        | Συνέχιση μαγειρέματος                 |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                                                | Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος | Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)                                                                                                                                                                                                                              | Καπάκι | Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος    | Καπάκι |
| Συνταγή: 250 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 120 γρ. ζάχαρη, 1 λίτρο γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1,5 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm        | 9                            | περίπου 8:00<br>Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.<br>Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά | Όχι    | 2                                     | Όχι    |
| <b>Μαγείρεμα ρυζιού</b>                                                                                                                                        |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Θερμοκρασία νερού: 20 °C                                                                                                                                       |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:                                                                                                                       |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| 125 γρ. ρύζι για πιλάφι, 300 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm                                                                  | 9                            | περίπου 2:48                                                                                                                                                                                                                                               | Ναι    | 2                                     | Ναι    |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44550:                                                                                                                       |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| 250 γρ. ρύζι για πιλάφι, 600 γρ. νερό και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm                                                          | 9                            | περίπου 3:15                                                                                                                                                                                                                                               | Ναι    | 2.                                    | Ναι    |
| <b>Ψήσιμο χοιρινών φιλέτων</b>                                                                                                                                 |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι                                                                                                                                       |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Αρχική θερμοκρασία φιλέτων: 7 °C                                                                                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Ποσότητα: 3 φιλέτα (συνολικό βάρος περίπου 300 γρ., περίπου 1 cm χοντρά), 15 γρ. ηλιέλαιο για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm                          | 9                            | περίπου 2:40                                                                                                                                                                                                                                               | Όχι    | 7                                     | Όχι    |
| <b>Ψήσιμο κρεπών</b>                                                                                                                                           |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Τηγάνι                                                                                                                                       |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Συνταγή σύμφωνα με το πρότυπο DIN EN 60350-2                                                                                                                   |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Ποσότητα: 55 ml ζύμη ανά κρέπα για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm                                                                                     | 9                            | περίπου 2:40                                                                                                                                                                                                                                               | Όχι    | 6 ή 6. ανάλογα με το βαθμό ροδίσματος | Όχι    |
| <b>Τηγάνισμα στη φριτέζα κατεψυγμένων τηγανητών πατατών</b>                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα                                                                                                                                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                            |        |                                       |        |
| Ποσότητα: 1,8 κιλά ηλιέλαιο, κάθε μερίδα: 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (π.χ. McCain 123 Frites Original) για εστία μαγειρέματος με Ø 18 cm ή Ø 17 cm | 9                            | Μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία λαδιού των 180 °C                                                                                                                                                                                                        | Όχι    | 9                                     | Όχι    |

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



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

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



9001022376  
970621