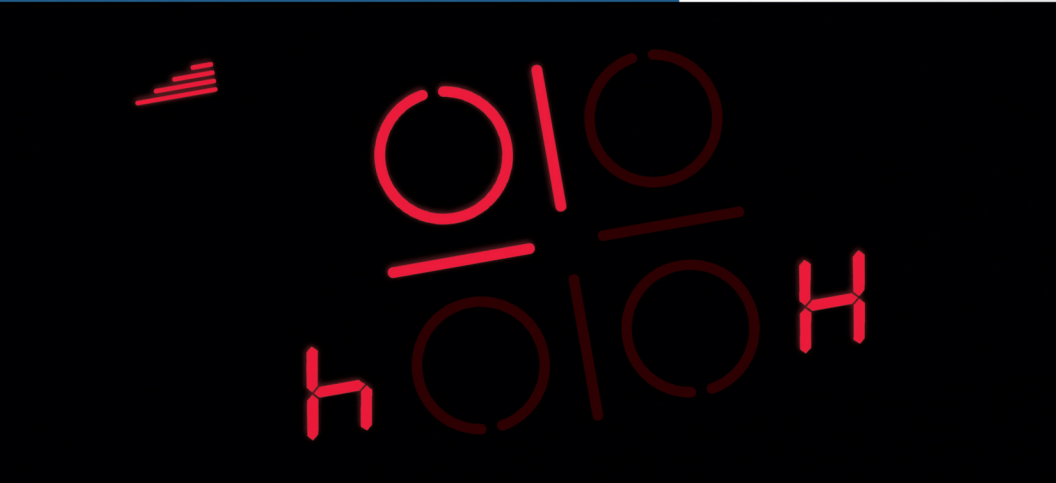




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Βάση εστιών
Placa de cocció
Placa de cozinhar
PKF375FP1.

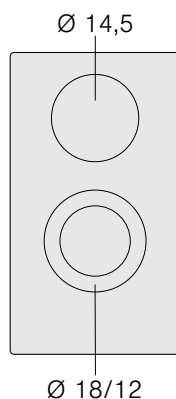


BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως2
[es] Instrucciones de uso15

[pt] Instruções de serviço 29

PKF375FP1.



Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	3
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	3
	Αιτίες των ζημιών	4
	Επισκόπηση	4
	Προστασία περιβάλλοντος	4
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	4
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	5
	Γνωρίστε τη συσκευή	5
	Το πεδίο χειρισμού.	5
	Οι εστίες μαγειρέματος	5
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	5
	Χειρισμός συσκευής	6
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ...	6
	Ρύθμιση της εστίας μαγειρέματος	6
	Πίνακας μαγειρέματος	6
	Λειτουργία PowerBoost	7
	Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost	7
	Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost	7
	Ασφάλεια παιδιών	8
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών	8
	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	8
	Λειτουργίες χρόνου	8
	Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	8
	Αυτόματος χρονοδιακόπτης	8
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας	9
	Λειτουργία χρονομέτρου	9

	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	9
	Ένδειξη κατανάλωσης της ενέργειας	9
	Βασικές ρυθμίσεις	9
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	10
	Καθαρισμός	10
	Υαλοκεραμικό υλικό	10
	Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	10
	Αντιμετώπιση βλαβών	11
	Μήνυμα "E" στις ενδείξεις	11
	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ...	12
	Αριθμός E και αριθμός FD	12
	Φαγητά δοκιμών	12

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.

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

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

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

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

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

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

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

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

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

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

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

Προστασία περιβάλλοντος

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

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

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

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



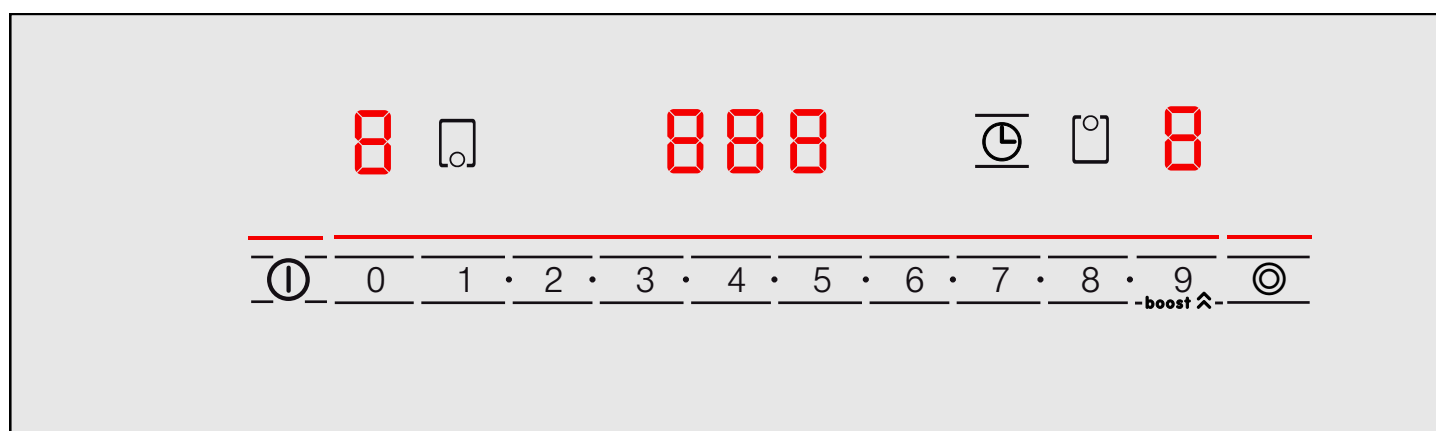
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Γνωρίστε τη συσκευή

Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

Το πεδίο χειρισμού



Ένδειξη	
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H/h	Υπόλοιπη θερμότητα
b	Λειτουργία Powerboost
88	Χρονοδιακόπτης

Επιφάνειες χειρισμού	
⓪	Κεντρικός διακόπτης
☐	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
1•2•3•4•	Περιοχή ρυθμίσεων
Ⓞ	Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης
⌚	Λειτουργίες χρόνου / Ασφάλεια για παιδιά
boost ⚡	Λειτουργία Powerboost

Υποδείξεις

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

Οι εστίες μαγειρέματος

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
⓪ Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
Ⓞ Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος, ακουμπήστε 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.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσότερων ζωνών μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε είναι η εστία μαγειρέματος ακόμα ζεστή. Μπορείτε π.χ. να διατηρήσετε

ένα μικρό φαγητό ζεστό ή να λιώσετε κουβερτούρα. Όταν κρυώσει περισσότερο η εστία μαγειρέματος, αλλάζει η ένδειξη στο **h**. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.



Χειρισμός συσκευής

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


Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Ενεργοποίηση

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

Απενεργοποίηση

Αγγίξτε το σύμβολο  , 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 (κλειστές) πάνω από 20 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

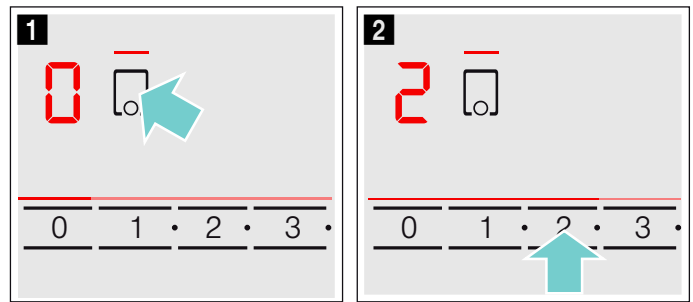
Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

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

Ρύθμιση της βαθμίδας μαγειρέματος

Η βάση εστιών πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ακουμπήστε το σύμβολο  , για να επιλέξετε την εστία μαγειρέματος. Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει ζωηρά το σύμβολο  .
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 4

	Βαθμίδα συνέ- χισης του μα- γειρέματος	Διάρκεια συνέ- χισης του μα- γειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνη	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση θερμο- κρασίας		
Γιαχνί (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1.-2.	-
Ζέσταμα λουκάνικων στο νερό**	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι κατεψυγμένο	2.-3.	10-20 λεπτά
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		
*** Γυρίστε πολλές φορές		

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Γκούλας κατεψυγμένο	2-3.	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4-5.*	20-30 λεπτά
Ψάρι	4-5*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1-2	3-6 λεπτά
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12 λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	2-3	15-30 λεπτά
Ρυζόγαλο	1-2.	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, σουπές	3-4.	15-60 λεπτά
Λαχανικά	2-3.	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3-4.	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	4-5	60-100 λεπτά
Γκούλας	2-3.	50-60 λεπτά
Ψήσιμο με λίγο λάδι**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ***	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Χάμπουργκερ, κεφτεδάκια (3 cm πάχος)***	4-5.	30-40 λεπτά
Στήθος πουλερικού (2 cm πάχος)***	5-6	10-20 λεπτά
Στήθος πουλερικού, 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 μανιταριών	7-8	10-20 λεπτά

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** Γυρίστε πολλές φορές

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λαχανικά, κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7-8.	15-20 λεπτά
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3-4.	συνεχόμενα
Αβγά μάτια	5-6	3-6 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (τηγάνισμα στη φριτέζα 150-200 γρ. ανά μερίδα συνεχόμενα σε 1-2 λίτρα λάδι**)		
Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κομμάτια κοτόπουλου	6-7	-
Ψάρι πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	5-6	-
Λαχανικά, μανιτάρια πανέ ή σε ζύμη με μαγιάν μπίρας, τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες/λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιάν μπίρας	4-5	-


* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

*** 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. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9, αγγίξτε ξανά το 9. 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



- Η λειτουργία Powerboost είναι χρονικά περιορισμένη. Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει αυτόματα πίσω 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 3


Ασφάλεια παιδιών

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα. Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Το κλειδώμα 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 9

Λειτουργίες χρόνου

Υπάρχουν 3 διαφορετικές λειτουργίες χρόνου:



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

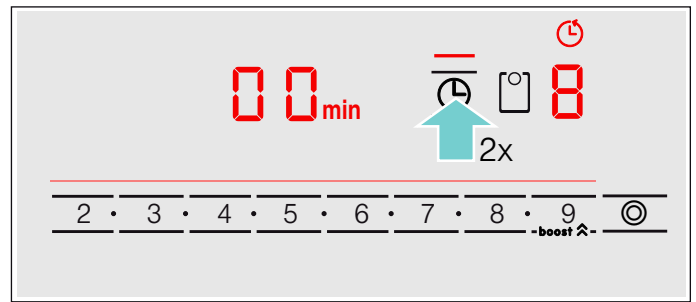
Μία εστία μαγειρέματος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

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

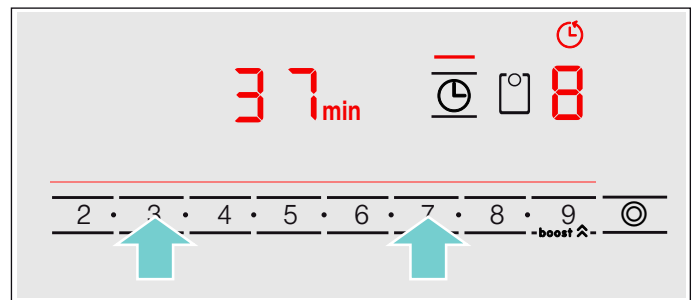
Ρύθμιση της διάρκειας

Η εστία μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.

1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές. Η ένδειξη  ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00min**.





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 ανοβοσβήνει το  για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και στη συνέχεια ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές. 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 9

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 στη συνέχεια ακουμπήστε το σύμβολο  2 φορές. 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.



Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει **00 min**.
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 ανοβοσβήνει το **00** για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  αναβοσβήνει. Ακουμπήστε ένα οποιοδήποτε σύμβολο. Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.



Διόρθωση του χρόνου



Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε εκ νέου.

Λειτουργία χρονομέτρου

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

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

Ενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται **00**. Ακουμπήστε την περιοχή ρυθμίσεων σε ένα οποιοδήποτε σημείο και αρχίζει η μέτρηση του χρόνου. Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Απενεργοποίηση: Ακουμπήστε το σύμβολο  τόσες φορές, μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Ακουμπήστε ξανά την περιοχή ρυθμίσεων σε μια οποιαδήποτε θέση. Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

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

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

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

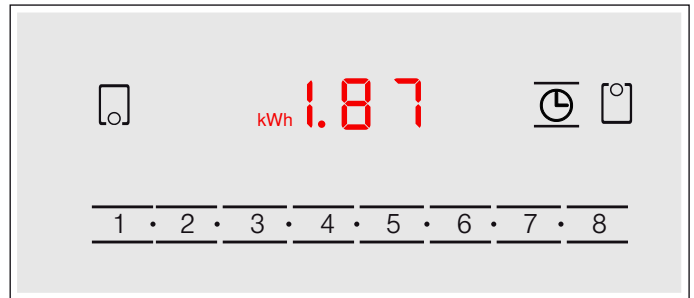
Το πότε θα ενεργοποιηθεί ο περιορισμός χρόνου, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 έως 10 ώρες).

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 9

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.
	Ηχητικό σήμα
	Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα (το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει πάντοτε).
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού.
	Ενεργοποιημένο μόνο το σήμα επιβεβαίωσης.
	Σήμα επιβεβαίωσης και σήμα εσφαλμένου χειρισμού ενεργοποιημένο.*
	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας (Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας)
	Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη.*
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V.
	Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.


* Βασική ρύθμιση

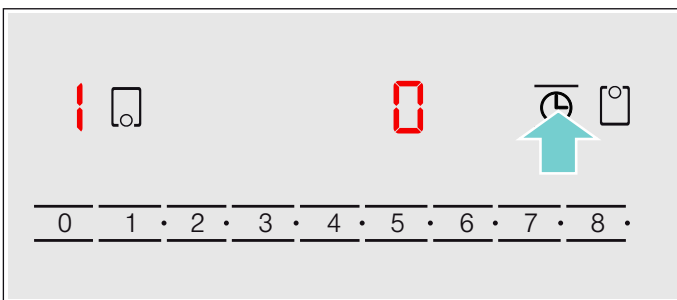
Ένδειξη	Λειτουργία
c5	Αυτόματος χρονοδιακόπτης
00	Απενεργοποιημένος.*
0 1:99	Διάρκεια μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
c6	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη
1	10 δευτερόλεπτα.*
2	30 δευτερόλεπτα
3	1 λεπτό.
c7	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων
0	Απενεργοποιημένη.
1	Ενεργοποιημένη.
2	Τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος.*
c9	Χρόνος επιλογής της εστίας μαγειρέματος
0	Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε εκ νέου.*
1	Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή, έπειτα πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
c0	Επαναφορά στη βασική ρύθμιση
0	Απενεργοποιημένος.*
1	Ενεργοποιημένη.

* Βασική ρύθμιση


Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

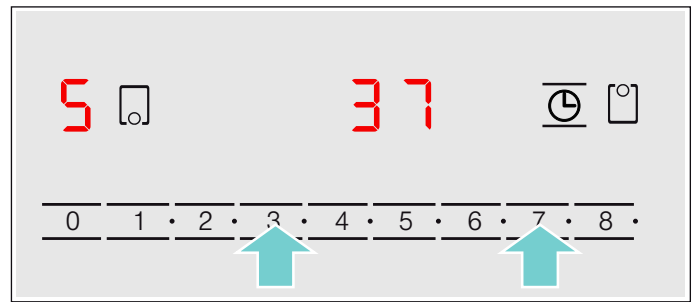
Η βάση εστιών πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.


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



Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ **c** και **!**, στη δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει το **0**.

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



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

Απενεργοποίηση

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

Καθαρισμός

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

Υαλοκεραμικό υλικό

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

Καθαρίζετε τη βάση εστιών, αφού πρώτα κρυώσει αρκετά.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

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

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

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

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

Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

Αντιμετώπιση βλαβών

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

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

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

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

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

Φαγητά δοκιμών

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

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

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

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

Φαγητά δοκιμών	Θέρμανση /Αρχικό μαγείρεμα			Συνέχιση μαγειρέματος	
	Βαθμίδα αρχικού μαγειρέματος	Διάρκεια (Λεπτά:Δευτερόλεπτα)	Καπάκι	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Καπάκι

Σιγανό βράσιμο σάλτσας μπεσαμέλ

Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα με λαβή					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 40 γρ. βούτυρο, 40 γρ. αλεύρι, 0,5 λίτρα γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και μια πρέζα αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9 ²	περίπου 5:20	Όχι	1 ^{1,3}	Όχι
				¹ Λιώστε το βούτυρο, ανακατέψτε μέσα το αλεύρι και το αλάτι και αφήστε το ζεστό μείγμα αλευριού για 3 λεπτά	
		² Προσθέστε το γάλα στο ζεστό μείγμα αλευριού και αναβράστε το μείγμα ανακατεύοντάς το συνεχώς			
				³ Αφού αναβράσει η σάλτσα μπεσαμέλ, κρατήστε την για ακόμα 2 λεπτά στη βαθμίδα 1, ανακατεύοντάς την συνεχώς	

Παρασκευή ρυζόγαλου - Συνέχιση του μαγειρέματος με καπάκι

Μαγειρικό σκεύος: Κατσαρόλα					
Θερμοκρασία γάλακτος: 7 °C					
Συνταγή: 190 γρ. στρογγυλόσπερμο ρύζι, 90 γρ. ζάχαρη, 750 ml γάλα (3,5% ποσοστό λίπους) και 1 γρ. αλάτι για εστία μαγειρέματος με Ø 14,5 cm	9	περίπου 6:45	Όχι	2	Ναι
		Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά			
				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	Όχι	2	Ναι
		Ζεστάνετε το γάλα, μέχρι να αρχίζει να φουσκώνει.Ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος και προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα Συνολική διάρκεια (μαζί με το αρχικό βράσιμο) περίπου 45 λεπτά			
				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	Όχι	2	Όχι
		Προσθέστε το ρύζι, τη ζάχαρη και το αλάτι στο γάλα και ζεστάνετε το, ανακατεύοντας συνεχώς. Στη θερμοκρασία γάλακτος περίπου 90 °C ρυθμίστε χαμηλότερα στη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος. Αφήστε το να βράσει περίπου για 50 λεπτά			

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

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

Índice

	Uso correcto del aparato	16
	Indicaciones de seguridad importantes	16
	Causas de los daños	17
	Vista general	17
	Protección del medio ambiente	17
	Consejos para ahorrar energía	17
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18
	Presentación del aparato	18
	El panel de mando	18
	Las zonas de cocción	18
	Indicador del calor residual	19
	Manejo del aparato	19
	Encender y apagar la placa de cocción	19
	Programar la zona de cocción	19
	Tabla de cocción	19
	Función PowerBoost	20
	Encender la función Powerboost	20
	Apagar la función PowerBoost	20
	Seguro para niños	21
	Activar y desactivar el seguro para niños	21
	Seguro para niños automático	21
	Funciones de programación del tiempo	21
	La zona de cocción se apaga automáticamente	21
	Reloj temporizador automático	21
	Reloj temporizador de cocina	22
	Función de cronómetro	22
	Desconexión automática de seguridad	22
	Visualizar el consumo de energía	22
	Ajustes básicos	23
	Modificación de los ajustes básicos	23
	Limpieza	24
	Vitrocerámica	24
	Marco de la placa de cocción	24
	¿Qué hacer en caso de avería?	24
	Mensaje E en los indicadores	25
	Servicio de Asistencia Técnica	25
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	25

	Comidas normalizadas	26
---	---------------------------------------	----

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

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla se presentan los daños más frecuentes:

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

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

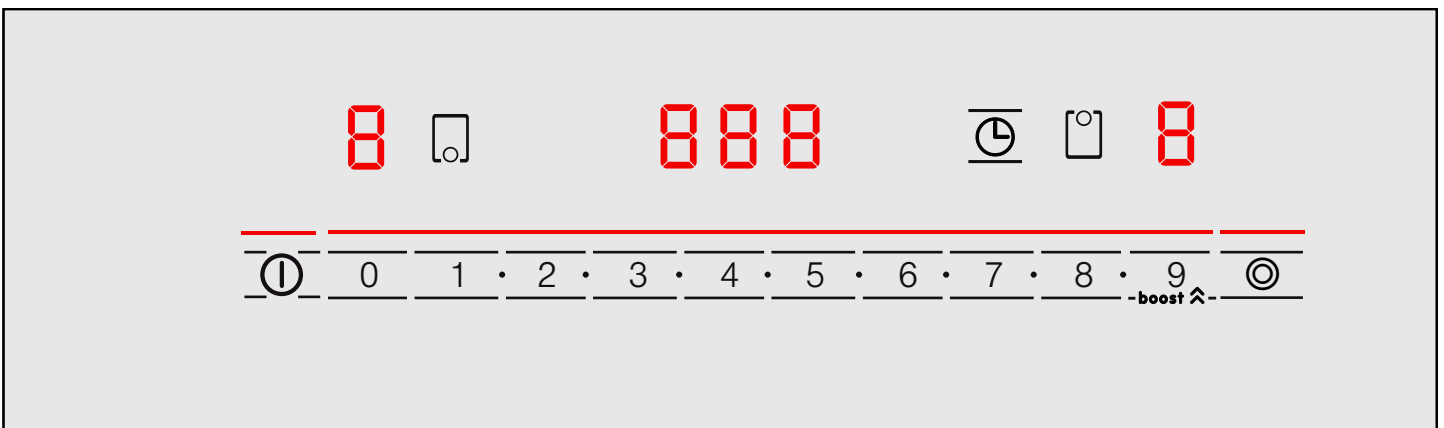


Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada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

Presentación del aparato

Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos.
→ *Página 2*

El panel de mando



Mostrar	
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
b	Función Powerboost
88	Reloj temporizador

Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
☐	Selección de la zona de cocción
1•2•3•4•	Zona de programación
⊙	Encender zona de cocción doble
⌚	Funciones de tiempo / Seguro para niños
boost ⬆	Función Powerboost

Notas

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

Las zonas de cocción

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

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

Indicador del calor residual

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

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



Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Cómo encender

Pulsar el símbolo . 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 se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Cómo apagar

Pulsar el símbolo 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 más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Programar la zona de cocción

El nivel de potencia deseado se ajusta en la zona de programación.

Nivel de potencia 1 = potencia más baja

Nivel de potencia 9 = potencia más alta

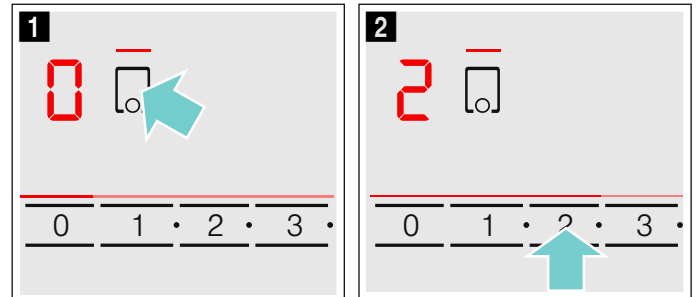
Cada nivel de potencia dispone de una posición ajuste intermedia. Dicha posición está marcada con un punto.

Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

- Pulsar el símbolo para seleccionar la zona de cocción. En el indicador del nivel de potencia se ilumina intensamente

- Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.



La zona de cocción está encendida.

Modificar el nivel de potencia:

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

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción. 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.

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.-3.	10-20 min.

* Cocción lenta sin tapa
 ** Sin tapa
 *** Dar la vuelta con frecuencia

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


* Cocción lenta sin tapa
 ** Sin tapa
 *** Dar la vuelta con frecuencia

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

* Cocción lenta sin tapa
 ** Sin tapa
 *** Dar la vuelta con frecuencia


Función 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 una zona de cocción.
2. Ajustar el nivel de potencia 9 volver a pulsar 9. El indicador  se ilumina. 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

- La función PowerBoost tiene una duración limitada. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo a la posición de cocción 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 16*


Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El indicador  se enciende durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El bloqueo está desactivado.

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 23*

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

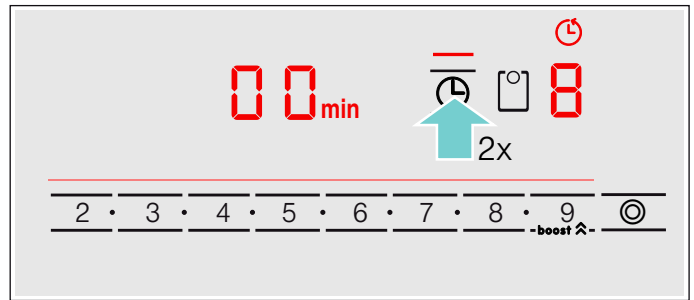
Introducir una duración del ciclo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Ajuste de la duración

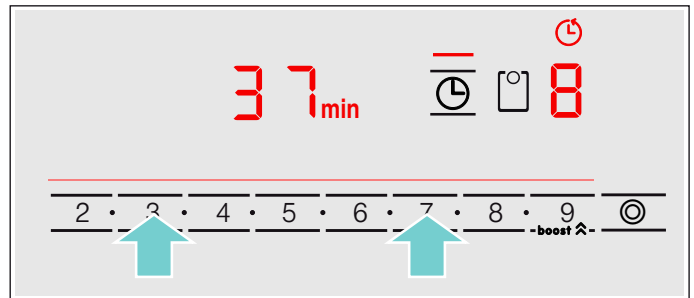
La zona de cocción debe estar encendida.

1. Ajustar el nivel de potencia.

2. Pulsar 2 veces el símbolo . Se enciende el indicador . En el indicador del reloj temporizador se enciende **00 min**.




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 parpadea **00** durante 10 segundos. El indicador  parpadea. 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 a continuación pulsar 2 veces el símbolo . Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a **00** 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 23*




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 a continuación pulsar 2 veces 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.

Programar el reloj temporizador de cocina


1. Pulsar el símbolo  repetidamente hasta que se encienda el indicador . En el indicador del reloj temporizador se enciende  min.
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 parpadea  durante 10 segundos. El indicador  parpadea. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.




Corregir el tiempo



Pulsar el símbolo  repetidamente hasta que se encienda el indicador . Volver a ajustarlo en la zona de programación.

Función de cronómetro

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

Ahora 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.

Activar: pulsar el símbolo  repetidamente hasta que se encienda el indicador . En el indicador del reloj temporizador aparece . Al pulsar cualquier lugar de la zona de programación empezará el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos.

Desactivar: pulsar el símbolo  repetidamente hasta que se encienda el indicador . Volver a pulsar cualquier lugar de la zona de programación. El indicador del reloj programador 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.

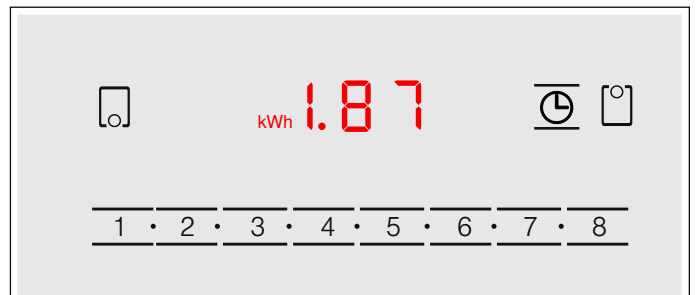
La limitación de tiempo se activa en el correspondiente nivel de cocción programado (entre 1 y 10 horas).

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 23*

Ajustes básicos

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

Indica- dor	Función
ϵ 1	Seguro automático para niños
0	Desactivada.*
1	Activada.
2	Seguros manual y automático para niños desactivados.
ϵ 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
ϵ 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad)
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
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.
ϵ 5	Reloj temporizador automático
00	Desactivada.*
0 1:59	Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
ϵ 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
ϵ 7	Conexión de las resistencias
0	Desactivada.
1	Activada.
2	Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
ϵ 9	Tiempo de selección de la zona de cocción
0	Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla.*
1	Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.


*Ajuste básico

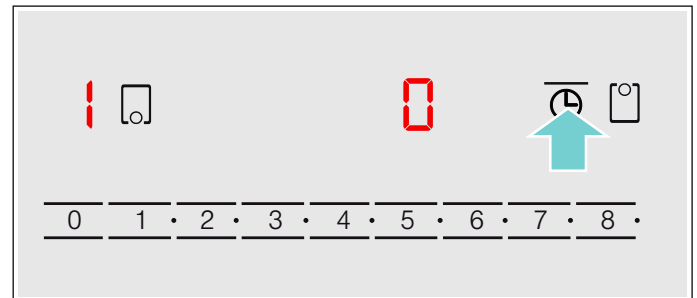
Indica- dor	Función
ϵ 0	Restablecimiento del ajuste básico
0	Desactivada.*
1	Activada.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

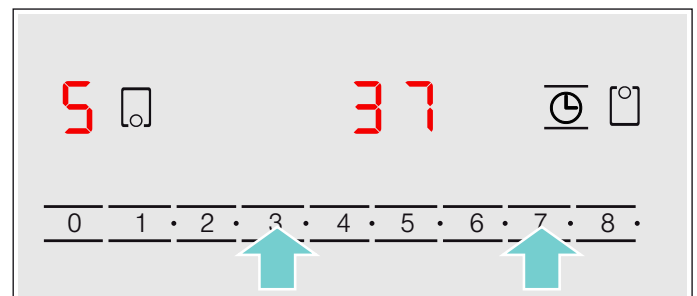
La placa de cocción debe estar apagada.


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



En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna ϵ y 1, y a la derecha se enciende 0.

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



- 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 el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

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

temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

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

Indicador	Avería	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2 , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2 el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4 , se puede seguir cocinando.
F5 y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F5 , se puede seguir cocinando.

Indicador	Avería	Medida
FB	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
DE Las zonas de cocción no se calientan	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Pulsar cualquier superficie de mano en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

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

Comidas normalizadas

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

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

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

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción			Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)	Tapa	Posición de cocción lenta	Tapa
Derretir chocolate					
Recipiente: cazo					
Cobertura de chocolate (p.ej., marca Dr. Oetker amargo, 150 g) sobre zona de cocción de Ø 14,5 cm	-	-	-	1.	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas					
Recipiente: olla					
Guiso de lentejas según DIN 44550					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 450 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Si	1.	Si
Cantidad: 800 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:00 aprox. sin remover	Si	1.	Si
Guiso de lentejas en lata					
p. ej., bote de lentejas con salchichas de Erasco:					
Temperatura inicial 20 °C					
Cantidad 500 g para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:00 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si
Cantidad: 1000 g para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1:30 aprox.)	Si	1.	Si
Hervir a fuego lento salsa bechamel					
Recipiente: cazo					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	g ²	5:20 aprox.	No	1 1,3	No
				¹ Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y freír todo durante 3 minutos	
				² Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición sin dejar de remover	
				³ Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos en el nivel 1 sin dejar de remover	

Comidas normalizadas	Calentamiento/inicio rápido de cocción		Tapa	Cocción lenta	
	Nivel de inicio rápido de cocción	Duración (min:s)		Posición de cocción lenta	Tapa

Cocer arroz con leche - Cocción lenta con tapa

Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	6:45 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.	No	2	Si
				Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche	
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm	9	7:20 aprox. Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar al nivel de cocción lenta y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche Duración total (incluido el inicio rápido de cocción) 45 minutos aprox.	No	2	Si
				Transcurridos 10 minutos, remover el arroz con leche	

Cocer arroz con leche - Cocción lenta sin tapa

Recipiente: olla					
Temperatura de la leche: 7° C					
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	7:30 aprox. Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta. Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos	No	2	No
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal para la zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm	9	8:00 aprox. Agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche y calentar removiendo continuamente. A una temperatura de la leche de 90°C cambiar al nivel de cocción lenta. Dejar hervir a fuego lento durante aprox. 50 minutos	No	2	No

Cocer arroz

Recipiente: olla					
Temperatura del agua: 20 °C					
Receta según DIN 44550:					
125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 14,5 cm	9	2:48 aprox.	Si	2	Si

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 según DIN 44550:					
250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	3:15 aprox.	Si	2.	Si
Asar solomillo de cerdo					
Recipiente: sartén					
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C					
Cantidad: 3 filetes de solomillo (peso total aprox. 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	7	No
Cocinar crepes					
Recipiente: sartén					
Receta según DIN EN 60350-2					
Cantidad: 55 ml de masa por cada crep para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	2:40 aprox.	No	6 o 6. según el grado de dorado	No
Freír patatas congeladas					
Recipiente: olla					
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, por cada porción: 200 g de patatas fritas congeladas (p. ej., McCain 123 Frites Original) para la zona de cocción de Ø 18 o Ø 17 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance los 180 °C	No	9	No

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

Índice

	Utilização adequada	30
	Instruções de segurança importantes	30
	Causas de danos	31
	Panorâmica geral	31
	Protecção do meio ambiente	31
	Dicas para poupar energia	31
	Eliminação ecológica	32
	Conhecer o aparelho	32
	O painel de comandos	32
	As zonas de cozinhar	32
	Indicação de calor residual	32
	Utilizar o aparelho	33
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	33
	Regular uma zona de cozinhar	33
	Tabela com tempos e potências de cozedura	33
	Função PowerBoost	34
	Ligar a função Powerboost	34
	Desligar a função Powerboost	34
	Fecho de segurança para crianças	35
	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	35
	Segurança automática para crianças	35
	Funções de tempo	35
	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar	35
	Temporizador automático	35
	Alarme de cozinha	36
	Função de cronómetro	36
	Corte automático de segurança	36
	Indicação do consumo de energia	36
	Regulações base	36
	Alterar as regulações base	37
	Limpeza	37
	Vitrocerâmica	37
	Friso da placa	38
	Defeito: O que fazer?	38
	Mensagem E nas indicações	38
	Serviços Técnicos	39
	Número E e número FD	39

	Refeições de teste	39
---	-------------------------------------	-----------

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

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

Panorâmica geral

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

Danos	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica	Verifique a sua loiça.

Danos	Causa	Medida
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).

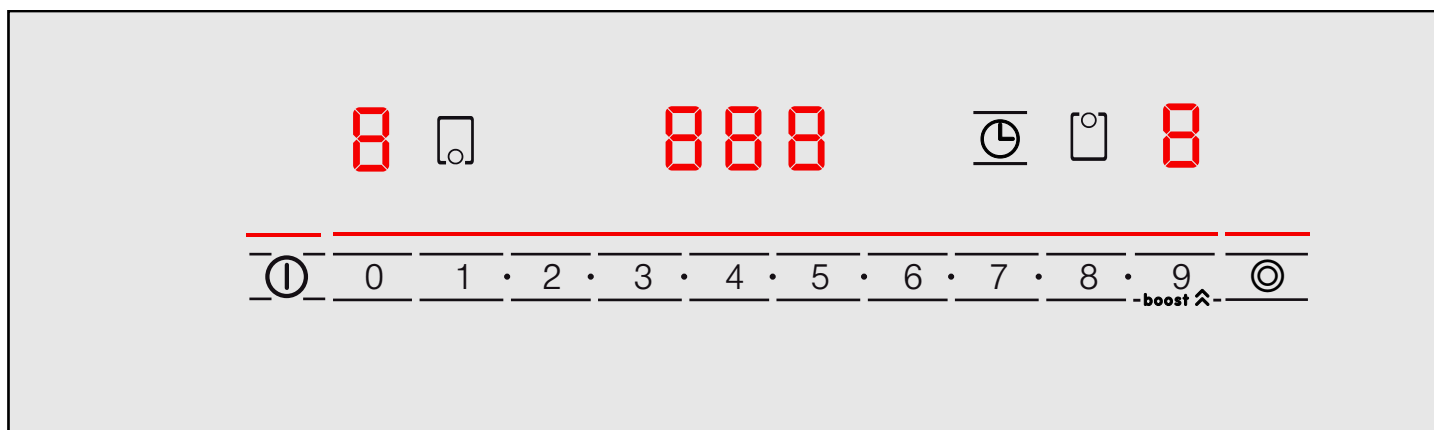
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

Pode encontrar as indicações de medida relativas às placas de cozinhar na panorâmica dos tipos.

→ *Página 2*

O painel de comandos



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

Zonas de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
□	Seleção da zona de cozinhar
1•2•3•4•	Zona de regulação
⊙	Ativação zona de cozinhar de duplo circuito
⌚	Funções de tempo / Fecho de segurança para crianças
boost ^	Função Powerboost

Conselhos

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

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de um circuito
⊙	Zona de cozinhar de duplo circuito
	Selecione a zona de cozinhar, toque 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.
- No caso de zonas de cozinhar de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

Indicação de calor residual

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

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



Utilizar o aparelho

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


Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada 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 durante mais de 20 segundos.
- Depois de desligar a placa de cozinhar, as regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com 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

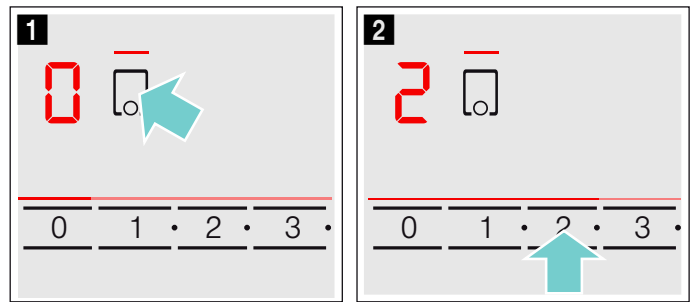
Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

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

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo  para selecionar a zona de cozinhar. Na indicação da potência de cozedura acende-se um  com luz clara.
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».

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura	1-1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2-3.	10-20 min.

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

*** Virar várias vezes

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	20-30 min.
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.-2.	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20 min.
Cozinhar em panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2.-3.	50-60 min.
Assar com pouco óleo**		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10 min.
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12 min.
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.	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.


* Cozedura contínua sem tampa
 ** Sem tampa
 *** Virar várias vezes

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

* Cozedura contínua sem tampa
 ** Sem tampa
 *** Virar várias vezes


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. Regule a potência de cozedura 9, volte a tocar no 9. 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



- A duração da função Powerboost é limitada. A zona de cozinhar repõe automaticamente a potência de cozedura para 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 30*


Fecho de segurança para crianças

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

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: toque no símbolo  durante aprox. 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 36*

Funções de tempo

Há 3 funções de tempo diferentes.



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

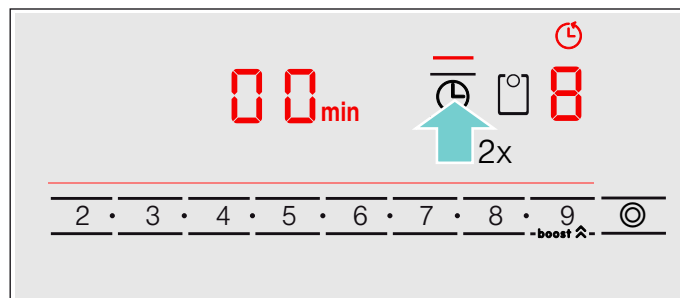
Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

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.

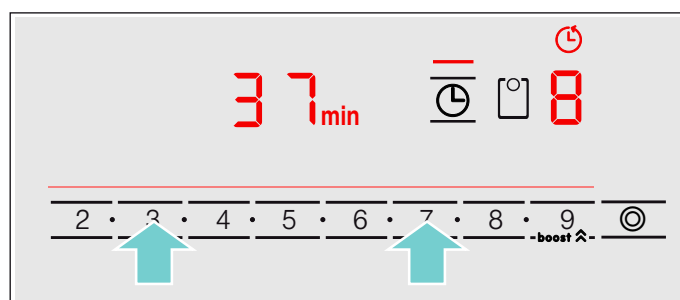
Regular o tempo de duração

A zona de cozinhar tem de estar ligada.

1. Regule a potência de cozedura.
2. Toque 2 vezes no símbolo . A indicação  acende-se. Na indicação do temporizador, acende-se **00 min**.




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




O tempo de duração decorre. 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 na indicação pisca **00** durante 10 segundos. A indicação  pisca. 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 em seguida 2 vezes 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.
- Caso esteja a decorrer o último minuto de um tempo de duração, a indicação do temporizador muda de minutos para segundos.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe seleccionar 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-seleccionado. 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 36*

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 em seguida 2 vezes 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.

Ajustar o alarme de cozinha

1. Toque no símbolo ⌚ as vezes necessárias até a indicação ⌚ se acender. Na indicação do temporizador, acende-se 00 min.
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal e na indicação pisca 00 durante 10 segundos. A indicação ⌚ pisca. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Toque no símbolo ⌚ as vezes necessárias até a indicação ⌚ se acender. Regule novamente na zona de regulação.

Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo decorrido desde que foi ativada a 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.

Ligar: toque no símbolo ⌚ até acender a indicação ⌚. Na indicação do temporizador surge 00. Toque em qualquer ponto da zona de regulação para iniciar o registo do tempo. No primeiro minuto são indicados segundos e depois minutos.

Desligar: toque no símbolo ⌚ as vezes necessárias até a indicação ⌚ se acender. Toque de novo em qualquer ponto da zona de regulação. 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 **FB** e a indicação de calor residual **H/h**.

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

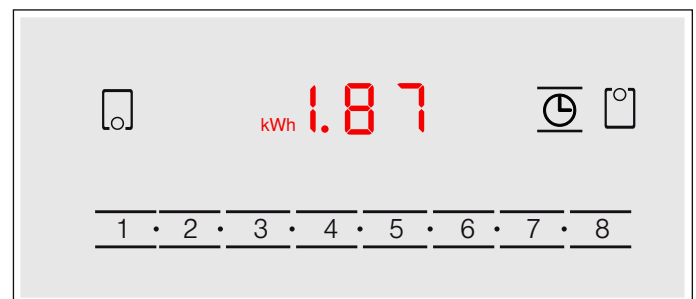
O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

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 36*

Regulações base

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

Indica-ção	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático
0	Desligado.*
1	Ligado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desligado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*


*Regulação base

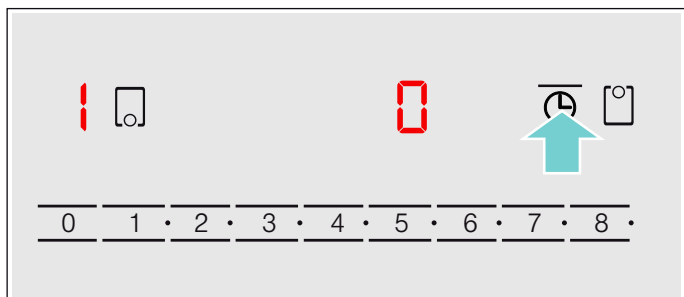
Indicação	Função
c3	Indicação do consumo de energia (Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade)
0	Indicação de consumo desligada.*
1	Indicação de consumo com tensão de 230 V.
3	Indicação de consumo com tensão de 220 V.
4	Indicação de consumo com tensão de 240 V.
c5	Temporizador automático
00	Desligado.*
0 1:99	Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
c6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c7	Ativação dos elementos de aquecimento
0	Desligada.
1	Ligado.
2	Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c9	Tempo de seleção da zona de cozinhar
0	Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada, sem ter de selecioná-la de novo.*
1	Pode regular a última zona de cozinhar selecionada durante 10 segundos após a seleção. Decorrido esse tempo, terá de selecionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação.
c0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.


*Regulação base


Alterar as regulações base

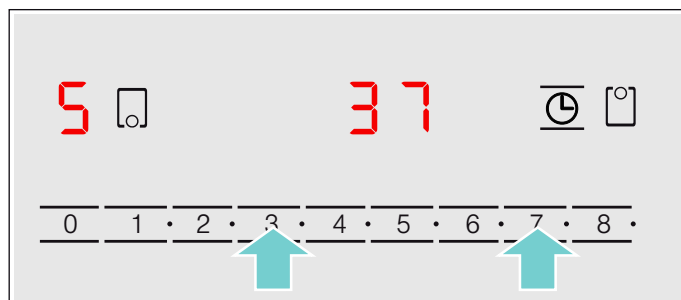
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



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

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



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

Desligar

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

Limpeza

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

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Friso da placa

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

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

Defeito: O que fazer?

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

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

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

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

Mensagem E nas indicações

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

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

Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

Refeições de teste

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

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

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

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

Refeições de teste	Aquecimento inicial/cozedura inicial			Continuação da cozedura	
	Potência de cozedura inicial	Tempo de duração (min:seg)	Tampa	Potência de continuação de cozedura	Tampa
Cozer molho béchamel em lume brando					
Recipiente: tacho com cabo					
Temperatura do leite: 7 °C					
Receita: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% de teor de gordura) e uma pitada de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	g ²	aprox. 5:20	não	1 1,3	não
				¹ Derreta a manteiga, adicione a farinha e o sal e deixe a mistura repousar durante 3 minutos	
		² Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre			
				³ Depois de o molho béchamel estar cozido, mantenha-o durante mais 2 minutos na potência 1, mexendo sempre	
Cozer arroz doce - Continuação de cozedura com tampa					
Recipiente: panela					
Temperatura do leite: 7 °C					
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 6:45 Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos	não	2	sim
				Após 10 minutos, mexa o arroz doce	
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% de teor de gordura) e 1,5 g de sal para zona de cozinhar com 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	aprox. 7:20 Aqueça o leite até este começar a subir. Selecione a potência de continuação de cozedura e junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite Tempo total de duração (incluindo cozedura inicial): aprox. 45 minutos	não	2	sim
				Após 10 minutos, mexa o arroz doce	
Cozer arroz doce - Continuação de cozedura sem tampa					
Recipiente: panela					
Temperatura do leite: 7 °C					
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% de teor de gordura) e 1 g de sal para zona de cozinhar com 14,5 cm Ø	9	aprox. 7:30 Adicione arroz, açúcar e sal ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de continuação de cozedura quando a temperatura do leite atingir aprox. 90 °C. Deixar cozer em lume brando durante aprox. 50 minutos	não	2	não

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

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001197146
960509