



BOSCH

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

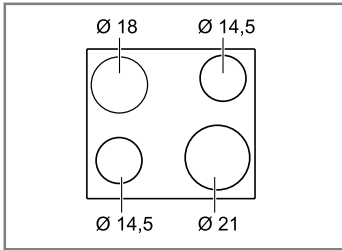


Hob

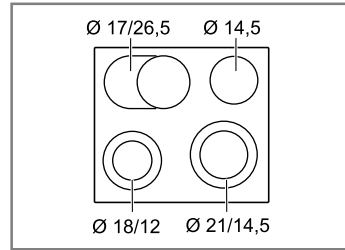
**NKE6..GA.,
NKF6..GA.,
NKF6..GA.G,
NKF6..GA.E,
NKH6..GA.,
NKN6..GA..**

[es]	Manual de usuario	3
[pt]	Manual do utilizador	10
[tr]	Kullanım kılavuzu	16
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	23

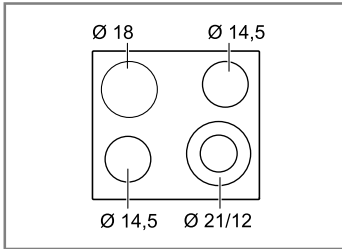
NKE6..GA..



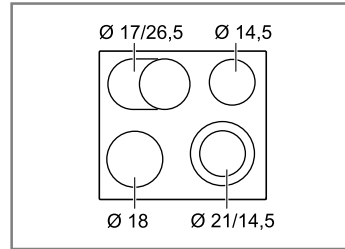
NKH6..GA..



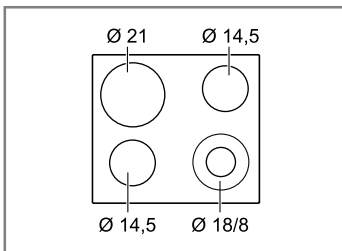
NKF6..GA..



NKN6..GA..



NKF6..GA.G, NKF..GA..E



Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1	Seguridad	3
2	Evitar daños materiales	5
3	Protección del medio ambiente y ahorro	5
4	Familiarizándose con el aparato	7
5	Manejo básico	7
6	Cuidados y limpieza	8
7	Eliminación	9
8	Servicio de Asistencia Técnica	9



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.

Un aparato dañado es peligroso.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, desconecte el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Poner el conmutador de las zonas de cocción en cero.
- ▶ Llamar al Servicio de Atención al Cliente.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción.
En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Familiarizándose con el aparato

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

4.1 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción.

	zona de cocción	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	
⊙	Zona de cocción doble	Activar: girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la derecha hasta ⊙. Ajustar el nivel de potencia. Desactivar: girar el conmutador de las zonas de cocción hasta 0 y ajustar de nuevo. No sobrepasar el símbolo ⊙ al girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la posición 0.
CO	Zona de asado	Activar: girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la derecha hasta CO. Ajustar el nivel de potencia. Desactivar: girar el conmutador de las zonas de cocción hasta 0 y ajustar de nuevo. No sobrepasar el símbolo CO al girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la posición 0.

Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
 - De esta forma, se evita que las piezas delicadas se calienten excesivamente.
 - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.

4.2 Indicador luminoso de la zona de cocción e indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador luminoso de la zona de cocción y un indicador de calor residual. El indicador se ilumina cuando una zona de cocción está caliente.

Indicador	Interpretación
Indicador luminoso de la zona de cocción	Se ilumina durante el funcionamiento poco tiempo después de conectar el aparato.
Indicador de calor residual	Se ilumina después de cocinar, cuando la zona de cocción aún está caliente. Nota: Se pueden mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.

5 Manejo básico

5.1 Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el conmutador de las zonas de cocción.

5.2 Ajustar las zonas de cocción

Con el conmutador de las zonas de cocción se ajusta la potencia de calentamiento de la zona de cocción.

Nivel de potencia

1	Potencia más baja
9	Potencia más alta

5.3 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados. El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.
- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción. → *Página 5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Mantequilla, gelatina	1	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1	-
Leche ¹	1-2	-

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.

Cocer o hervir a fuego lento

Albóndigas, albóndigas de patata ^{1,2}	3-4	20-30
Pescado ^{1,2}	3	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1	3-6

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Hervir, cocer al vapor o rehogar

Arroz con doble cantidad de agua	3	15-30
Patatas sin pelar	3-4	25-30
Patatas cocidas con sal	3-4	15-25
Pasta ^{1,2}	5	6-10
Potaje, sopa	3-4	15-60
Verduras, frescas o ultracongeladas	3-4	10-20

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Alimentos cocinados en olla ex-prés	3-4	-
-------------------------------------	-----	---

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Estofar

Rollitos de carne	3-4	50-60
Estofado	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60

Freír con poco aceite

Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Chuletas, al natural o empanada ¹	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Pescado o filete de pescado, al natural o empanado	4-5	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	5-6	a fuego lento

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.

6 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

6.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

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

6.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 8*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

6.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 8*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

7 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

7.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

8 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

8.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.



Índice

1	Segurança	10
2	Evitar danos materiais	11
3	Proteção do meio ambiente e poupança	12
4	Familiarização	13
5	Operação base	13
6	Limpeza e manutenção	14
7	Eliminação	15
8	Serviço de Assistência Técnica	15

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude de 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- ▶ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

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

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Um aparelho danificado é perigoso.

- ▶ Nunca opere um aparelho danificado.
 - ▶ Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para fazer isso, desligue o disjuntor no quadro elétrico.
 - ▶ Regule o seletor da zona de cozinhar para zero.
 - ▶ Contacte a Assistência técnica.
 - ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- A penetração de humidade pode causar choque elétrico.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.
- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.

- ▶ Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

As bases ásperas de tachos ou frigideiras riscam a vitrocerâmica.

- ▶ Verifique os recipientes.

Cozinhar em vazio pode danificar os recipientes para cozinhar ou o aparelho.

- ▶ Nunca coloque tachos sem conteúdo sobre uma zona de cozinhar quente ou nunca cozinhe em vazio.

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

- ▶ Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

2.1 Visão geral dos danos mais frequentes

Aqui encontra os danos mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar ou areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.
Riscos	Bases ásperas de tachos ou frigideiras	Verifique os recipientes.
Alteração da cor	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Alteração da cor	Fricção dos tachos, por ex., alumínio	Levante os tachos ou as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar ou alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupança de energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.

Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.

- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.

- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Utilize 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.

- O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas de cozinhar na visão geral dos modelos. → *Página 2*

4.1 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.

	Disco	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de um circuito	
⊙	Disco de duplo circuito	Ativar: rode o seletor da zona de cozinhar para a direita até ⊙. Regule a potência de cozedura. Desativar: rode o seletor da zona de cozinhar para 0 e regule-o de novo. Nunca rode o seletor da zona de cozinhar para além do símbolo ⊙ para 0.
☉	Zona para assar	Ativar: rode o seletor da zona de cozinhar para a direita até ☉. Regule a potência de cozedura. Desativar: rode o seletor da zona de cozinhar para 0 e regule-o de novo. Nunca rode o seletor da zona de cozinhar para além do símbolo ☉ para 0.

Notas

- As áreas escuras na apresentação de incandescência do disco devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- O disco regula a temperatura através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar.
 - Os componentes sensíveis são assim protegidos contra sobreaquecimento.
 - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.

4.2 Indicação da zona de cozinhar e indicação de calor residual

A placa de cozinhar tem uma indicação da zona de cozinhar e uma indicação de calor residual. A indicação acende-se quando uma zona de cozinhar está quente.

Indicação	Significado
Indicação da zona de cozinhar	Acende-se durante o funcionamento, pouco tempo após a ligação.
Indicação de calor residual	Acende-se depois de cozinhar, quando a zona de cozinhar ainda está quente. Nota: Pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.

5 Operação base

5.1 Ligar ou desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada com o seletor da zona de cozinhar.

5.2 Regulação das zonas de cozinhar

Regule a potência de aquecimento da zona de cozinhar através do seletor da zona de cozinhar.

Potência de cozedura

1	potência mínima
9	potência máxima

5.3 Regulações recomendadas para cozinhar

Aqui obtém uma visão geral de diferentes pratos com as potências de cozedura adequadas. O tempo de cozedura varia em função do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos. A potência de continuação de cozedura depende dos recipientes para cozinhar utilizados.

Indicações de preparação

- Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.
- Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.
- Aloure os alimentos muito alourados ou que libertam muito líquido ao alourar em várias doses pequenas.
- Sugestões para cozer com poupança de energia. → *Página 12*

Derreter

Prato	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Manteiga, gelatina	1	-

Aquecer ou manter quente

Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1	-
Leite ¹	1-2	-

¹ Confeccione os alimentos sem tampa.

Escaldar ou cozer lentamente

Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata ^{1,2}	3-4	20-30
Peixe ^{1,2}	3	10-15
Molho branco, p. ex. molho bechamel	1	3-6

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Cozer, cozinhar a vapor ou estufar

Arroz com o dobro da quantidade de água	3	15-30
Batatas cozidas, com pele	3-4	25-30
Batatas cozidas	3-4	15-25
Massas alimentícias, massa ^{1,2}	5	6-10
Guisado, sopa	3-4	15-60
Legumes, frescos ou ultracongelados	3-4	10-20

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Alimentos na panela de pressão	3-4	-
--------------------------------	-----	---

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Estufar

Rolinhos de carne	3-4	50-60
Carne estufada	3-4	60-100
Carne de vaca guisada	3-4	50-60

Assar com pouco óleo

Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Costeletas, simples ou panadas ¹	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Peixe ou filete de peixe, simples ou panado	4-5	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	5-6	contínuo

¹ Vire várias vezes os alimentos.

6 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

6.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, na loja online ou no comércio.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpafornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

6.2 Limpar a vitrocerâmica

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem.

Nota: Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 14*

Requisito: A placa de cozinhar está arrefecida.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem do produto de limpeza.
Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

6.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Limpe o aro da placa de cozinhar após a utilização, quando este tiver sujidade ou manchas.

Notas

- Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 14*
 - Não utilize o raspador de vidros.
1. Limpe o aro da placa de cozinhar numa solução quente à base de detergente e com um pano macio. Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
 2. Secar com um pano macio.

7 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

7.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

8 Serviço de Assistência Técnica

Se tiver dúvidas relativas à utilização, se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa Assistência Técnica.

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

8.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.

A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

Daha fazla bilgi için lütfen Dijital Kullanım Kılavuzuna bakın.



İçindekiler tablosu

1	Güvenlik.....	16
2	Maddi hasarların önlenmesi	17
3	Çevrenin korunması ve tasarruf.....	18
4	Cihazı tanıma.....	19
5	Temel Kullanım	19
6	Cihazı temizleme ve bakımını yapma.....	20
7	Atığa verme	21
8	Müşteri hizmetleri.....	21

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Talimatları, cihaz üretim bilgilerini ve ürün bilgilerini ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayınız.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı aşağıdaki amaçlar için kullanmayın:

- harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile. Bu, EN 50615 kapsamındaki cihazlarla işletim durumunda geçerli değildir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Üzerinde katı veya sıvı yağ olan pişirme bölümlerinin gözetimsiz bir şekilde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

- ▶ Sıcak durumdaki sıvı ve katı yağları asla gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, cihazı kapatınız ve sonra alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatınız.

Ocak yüzeyi çok sıcaktır.

- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine veya yakınlarına yanabilecek cisimler koymayınız.
- ▶ Asla ocak yüzeyinin üzerine cisim koymayınız.

Ocak kapakları aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

- ▶ Ocak kapağı kullanmayınız.

Yiyecekler alev alabilir.

- ▶ Pişirme işlemi denetlenmelidir. Kısa bir işlem sürekli denetlenmelidir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!

Cihaz ve dokunulabilir kısımları, özellikle ocak çerçevesi varsa, kullanım esnasında sıcaktır.

- ▶ Sıcak bileşenlere dokunmaktan kaçınmaya dikkat edilmelidir.
- ▶ 8 yaşın altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır. Ocak koruma ızgaraları kazalara sebep olabilir.
- ▶ Asla ocak koruma ızgaraları kullanmayınız. Cihaz çalışırken çok ısınır.
- ▶ Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu hasar görürse, üreticiden veya müşteri hizmetlerinden temin edebileceğiniz özel bir elektrik kablosuyla değiştirilmek zorundadır.

Hasarlı bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunu yapmak için, Sigorta kutusundaki sigortayı kullanarak cihazdaki kapatın.
- ▶ Ocak şalteri sıfıra ayarlanmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetleri ile iletişime geçilmelidir.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.

- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Elektrikli cihazdaki kablo izolasyonu sıcak parçalara temas ettiğinde eriyebilir

- ▶ Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir.

- ▶ Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru tutulmalıdır.

⚠ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!

Pürüzlü tencere ve tava tabanları cam seramiği çizer.

- ▶ Pişirme kaplarını kontrol ediniz.
- İçi boş bir pişirme kabının ocakta tutulması kaba veya cihaza zarar verebilir.
- ▶ İçinde malzeme olmayan tencereleri kesinlikle sıcak ocak üzerine koymayınız veya içi boş şekilde ocakta tutmayınız.

Pişirme kaplarının hatalı yerleştirilmesi cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir.

- ▶ Sıcak tava veya tencereleri kesinlikle kumanda elemanlarının veya ocak çerçevesinin üzerine koymayınız.

Sert veya sivri cisimler pişirme bölümünün üzerine düştüğü takdirde hasar oluşabilir.

- ▶ Pişirme bölümü üzerine sert veya sivri cisimler düşürmeyiniz.

Isıya karşı dayanıklı olmayan malzemeler, sıcak ocakların üzerinde erir.

- ▶ Ocak koruma folyosu kullanmayınız.
- ▶ Alüminyum folyo veya plastik kaplar kullanmayınız.

2.1 En sık görülen hasarlara genel bakış

Burada en sık görülen hasarları ve bunları nasıl önleyebileceğinize ilişkin ipuçlarını bulabilirsiniz.

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.
Lekeler	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Hasar	Nedeni	Önlem
Çizikler	Tuz, şeker veya kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız.
Çizikler	Pürüzlü tencere veya tava tabanları	Pişirme kabını kontrol ediniz.
Renk değiştirme	Uygun olmayan temizlik malzemeleri	Sadece cam seramiğe uygun temizlik malzemeleri kullanınız.

Hasar	Nedeni	Önlem
Renk değiştirme	Tencerenin aşınması, örn. alüminyum	Tencereleri veya tavaları kaldırarak taşıyınız.
Konkoid al çatlak	Şeker veya şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcı ile temizleyiniz.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az enerji tüketir.

Tencere boyutuna uygun pişirme alanı seçiniz. Pişirme kabını ortalayarak yerleştiriniz.

Taban çapı ocağın çapına uygun olan pişirme kapları kullanınız.

İpucu: Tencere üreticileri genellikle tencerenin ağız kısmının çap bilgisini verir. Taban çapı genellikle daha büyüktür.

- Pişirme kaplarının uygun olmaması veya kapların ocağı tam kaplamaması durumunda fazla enerji harcanır.

Tencereler uygun bir kapak ile kapatılmalıdır.

- Kapakları kapatmadığınızda cihaz çok daha fazla enerjiye ihtiyaç duyar.

Tencere kapakları mümkün olduğunca nadir açılmalıdır.

- Kapağı açtığınızda yüksek miktarda enerji çıkışı söz konusu olur.

Cam kapak kullanılmalıdır.

- Cam kapak kullandığınızda, tencerenin kapağın açmak zorunda kalmadan içindekileri görebilirsiniz.

Düz tabanlı tencere ve tavalardan kullanınız.

- Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini artırır.

Yiyecek miktarına uygun büyüklükte bir pişirme kabı kullanılmalıdır.

- İçine az yiyecek konan büyük bir pişirme kabının ısınması için gereken enerji miktarı daha yüksektir.

Yemekler az su ile pişirilmelidir.

- Pişirme kabında ne kadar fazla su olursa, ısınma için gereken enerji de o kadar yüksek olur.

Erkenden daha düşük bir pişirme kademesine geçilmelidir.

- Çok yüksek bir pişirmeye devam kademesi tercih ettiğinizde enerjiyi boşa harcarsınız.

Ocakta kalan artık ısıdan faydalanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.

- Kullanılmayan kalan ısı, enerji tüketimini artırır.

(AB) 66/2014 uyarınca ürün bilgilerini cihaz kimliğine eklenmiş olarak veya internet üzerinden cihazınızın ürün sayfasında bulabilirsiniz.

4 Cihazı tanıma

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

4.1 Ocak

Burada ocaklardaki farklı devreye alma işlemlerine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

Ocak gözü	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak gözü
◎	İki halkalı ocak Devreye alma: Ocak şalterini ◎ sembolüne kadar sağa çeviriniz. Pişirme kademesini ayarlayınız. Devreden çıkarma: Ocak şalterini 0'a getiriniz ve tekrar ayarlayınız. Ocak şalterini asla ◎ sembolü üzerinden 0'a çevirmeyiniz.
CO	Kızartma bölümü Devreye alma: Ocak şalterini OD sembolüne kadar sağa çeviriniz. Pişirme kademesini ayarlayınız. Devreden çıkarma: Ocak şalterini 0'a getiriniz ve tekrar ayarlayınız. Ocak şalterini asla OD sembolü üzerinden 0'a çevirmeyiniz.

Notlar

- Ocak yanarken görülen koyu alanlar teknik nedenlere bağlıdır. Bunlar ocağın fonksiyonunu etkilemez.
- Isıtma açılarak veya kapatılarak ocağın sıcaklığı ayarlanır. Ocak en yüksek güçte çalışırken bile ısıtma açılabilir ve kapatılabilir.
 - Bu sayede hassas parçalar aşırı ısınmaya karşı korunur.
 - Cihaz elektriksel olarak aşırı yüklenmeye karşı korunur.

4.2 Ocak göstergesi ve kalan ısı göstergesi

Ocakta bir ocak göstergesi ve bir kalan ısı göstergesi bulunur. Bir ocak sıcak olduğunda, gösterge yanar.

Gösterge	Anlamı
Ocak göstergesi	Açıldıktan kısa süre sonra çalışma sırasında yanar.
Atıl ısı göstergesi	Pişirdikten sonra, ocak hala sıcak olduğunda yanar. Not: Az miktarda yemek ısıtılabilir veya küvertür eritebilirsiniz.

5 Temel Kullanım

5.1 Pişirme bölümünün açılması veya kapatılması

Ocağı ocak şalteri ile açıp kapatabilirsiniz.

5.2 Ocakların ayarlanması

Ocak şalteri ile ocağın ısıtma gücünü ayarlayabilirsiniz.

Pişirme kademesi	
1	en düşük performans
9	en yüksek performans

5.3 Pişirme için ayar önerileri

Burada çeşitli yemeklere yönelik uygun pişirme kademelerine bir genel bakış sunulmuştur. Pişirme süresi yiyeceklerin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişir. Pişirmeye devam kademesi, kullanılan pişirme kabına bağlıdır.

Hazırlık bilgileri

- Kaynatma işlemi için pişirme kademesi 9'u kullanınız.

- Koyu kıvamlı yemekleri arada bir karıştırınız.
- Mühürleyeceğiniz yiyecekleri veya kızartma yapılırken fazla sıvı salan yiyecekleri küçük porsiyonlar halinde kızartmanız tavsiye edilir.
- Enerji tasarruflu pişirme için ipuçları. → Sayfa 18

Eritme

Yemek	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Tereyağı, jelatin	1	-

Isıtma veya sıcak tutma

Yemek	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1	-
Süt ¹	1-2	-

¹ Yemek kapak olmadan hazırlanmalıdır.

Haşlama veya kısık ateşte pişirme

Hamur patates köftesi ^{1,2}	3-4	20-30
Balık ^{1,2}	3	10-15
Beyaz sos, örn. beşamel sosu	1	3-6

¹ Su, kapak kapalıyken kaynatılmalıdır.

² Yemek kapak olmadan pişirilmelidir.

Pişirme, buharda pişirme veya soteleme

Pirinç, iki katı su ile	3	15-30
Elma dilim patates	3-4	25-30
Tuzlu patates	3-4	15-25
Hamur işleri, makarna ^{1,2}	5	6-10
Sulu yemek, çorba	3-4	15-60
Sebze, taze veya dondurulmuş	3-4	10-20
Düdüklü tencerede yemek	3-4	-

¹ Su, kapak kapalıyken kaynatılmalıdır.

² Yemek kapak olmadan pişirilmelidir.

Buğulama

Et sarma	3-4	50-60
Buğulanıp kızartılan et	3-4	60-100
Gulaş	3-4	50-60

Az yağ ile kızartma

Yiyecekleri kapağı kapatmadan kızartınız.

Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10
Pirzola, sade veya panelenmiş ¹	6-7	8-12
Biftek, 3 cm kalınlığında	7-8	8-12
Balık ve balık filetosu, sade veya panelenmiş	4-5	8-20
Balık veya balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örn. paneli balık çubukları	6-7	8-12
Tava yemekleri, dondurulmuş	6-7	6-10
Krep	5-6	aralıksız

¹ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

6 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

6.1 Temizlik malzemeleri

Uygun temizlik malzemelerini ve cam kazıyıcıları müşteri hizmetlerinden, online mağazadan veya piyasadan temin edebilirsiniz.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verebilir.

- Uygun olmayan temizlik malzemelerini kesinlikle kullanmayınız.

Uygun olmayan temizlik malzemeleri

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi için temizleyici
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Çizen süngerler
- Yüksek basınçlı temizleyici ve buhar püskürtme makinesi

6.2 Cam seramiğin temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Not: Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → Sayfa 20

Gereklilik: Ocak soğuktur.

1. Güçlü kirler piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile temizlenmelidir.
2. Ocak, bir cam seramik temizlik malzemesi ile temizlenmelidir. Temizleyicinin ambalajındaki temizleme uyarılarını dikkate alınız.

İpucu: En iyi temizlik sonuçlarını cam seramik için özel bir sünger kullanarak elde edebilirsiniz.

6.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

Pişirme bölümü çerçevesini her kullanımdan sonra, çerçeve kirlendiğinde veya lekeliğinde temizleyiniz.

Notlar

- Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. → Sayfa 20
 - Cam kazıyıcı kullanmayınız.
1. Pişirme bölümü çerçevesini sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bez ile silin. Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayın.
 2. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

7 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.

7.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



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

8 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. İlgili Eko Tasarım Yönetmeliği uyarınca fonksiyon ile ilgili orijinal yedek parçaları, cihazınız Avrupa Ekonomik Bölgesi'nde piyasaya çıkarıldıktan sonra en az 10 yıl süresince müşteri hizmetlerimizden temin edebilirsiniz.

Not: Müşteri hizmetlerinin kullanımını üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizinde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

8.1 Ürün numarası (E-Nr.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Tip levhasını bulabileceğiniz yerler:

- Cihaz pasaportu üzerinde.
- Ocağın alt tarafında.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

8.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

tr Müşteri hizmetleri

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

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

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	23
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	25
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	25
4	Γνωριμία.....	27
5	Βασικός χειρισμός.....	28
6	Καθαρισμός και φροντίδα.....	29
7	Απόσυρση.....	29
8	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	29



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες, την κάρτα της συσκευής καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο. Αυτό δεν ισχύει για την περίπτωση, που η λειτουργία διακόπτεται με τις ανιχνευμένες μέσω EN 50615 συσκευές.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης. Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.
- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.

Μια χαλασμένη συσκευή είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Για να το κάνετε αυτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας την ασφάλεια στο πλαίσιο ασφαλειών.
- ▶ Θέστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο μηδέν.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή. Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.
- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος.

- ▶ Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.

► Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα μπορεί να προξενήσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή τη συσκευή.

► Μην τοποθετείτε ποτέ κατασρόλες χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια καυτή εστία μαγειρέματος και μην τις αφήνετε άδειες επάνω σε αναμμένη εστία.

Το λάθος τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.

► Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια ή καυτές κατασρόλες πάνω στα στοιχεία χειρισμού ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

► Μην αφήσετε να πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Τα μη θερμοάντοχα υλικά λιώνουν επάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

► Μην χρησιμοποιείτε καμία μεμβράνη προστασίας των εστιών.
► Μην χρησιμοποιείτε μεμβράνη αλουμινίου ή πλαστικά δοχεία.

2.1 Επισκόπηση των συχνότερων βλαβών

Εδώ θα βρείτε τις συχνότερες βλάβες και συμβουλές, πώς μπορείτε να τις αποφεύγετε.

Ζημιά	Αιτία	Ενέργεια
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
Λεκέδες	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
Γρατσουνιές	Τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αλλαγή του χρώματος	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Αλλαγή του χρώματος	Φθορά κατασρόλας, π.χ. αλουμίνιο	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια κατά τη μετακίνηση.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

► Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατασρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατασρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

■ Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

■ Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

el Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με (ΕΕ) 66/2014 θα βρείτε στη συνημμένη κάρτα της συσκευής και στο διαδίκτυο (Internet) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας.

4 Γνωριμία

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

4.1 Εστίες μαγειρέματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις διάφορες πρόσθετες ενεργοποιήσεις των εστιών μαγειρέματος.

	Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
◎	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Πρόσθετη ενεργοποίηση: Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι το ◎ προς τα δεξιά. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Απενεργοποίηση: Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου. Μη γυρίσετε ποτέ τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος πέρα από το σύμβολο ◎ στο 0.
CO	Οβάλ εστία	Πρόσθετη ενεργοποίηση: Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι το OD προς τα δεξιά. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Απενεργοποίηση: Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου. Μη γυρίσετε ποτέ τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος πέρα από το σύμβολο OD στο 0.

Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει τη θερμοκρασία με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμη και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
 - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται έτσι από υπερθέρμανση.
 - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.

4.2 Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει μία ένδειξη εστιών μαγειρέματος και μία ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Η ένδειξη ανάβει, όταν μία εστία μαγειρέματος είναι ζεστή.

Ένδειξη	Σημασία
Ένδειξη εστιών μαγειρέματος	Ανάβει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, σύντομο χρόνο μετά την ενεργοποίηση.
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	Ανάβει μετά το μαγείρεμα, όταν η εστία μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστή. Σημείωση: Μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά μικρά φαγητά ή να λιώσετε κουβερτούρα.

5 Βασικός χειρισμός

5.1 Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον διακόπτη εστιών μαγειρέματος ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

5.2 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

Με τον διακόπτη εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμοκρατική ισχύ της εστίας μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος

1	ελάχιστη ισχύς
9	μέγιστη ισχύς

5.3 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για διάφορα φαγητά με τις κατάλληλες βαθμίδες μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των φαγητών. Η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος.

Υποδείξεις παρασκευής

- Για το αρχικό μαγείρεμα χρησιμοποιείτε 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, να σοτάρονται σε μικρές μερίδες.
- Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. → Σελίδα 25

Λιώσιμο

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Βούτυρο, ζελατίνα	1	-

Ζέσταμα ή διατήρηση θερμότητας

Γιαχνί, π.χ. φακές σούπα	1	-
Γάλα ¹	1-2	-

¹ Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.

Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο/Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο

Γιουβαρλάκια, κεφτέδες ^{1,2}	3-4	20-30
Ψάρι ^{1,2}	3	10-15
Άσπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπεςσαμέλ	1	3-6

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό ή σοτάρισμα

Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νερού	3	15-30
Βραστές πατάτες με φλούδα	3-4	25-30
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25
Ζυμαρικά, μακαρονάκια ^{1,2}	5	6-10
Γιαχνί, σούπα	3-4	15-60
Λαχανικά, φρέσκα ή κατεψυγμένα	3-4	10-20
Φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	3-4	-

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Ρολά κρέατος	3-4	50-60
Ψητό καπαμά	3-4	60-100
Γκούλας	3-4	50-60

Τηγάνισμα με λίγο λάδι

Τηγανίστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ ¹	6-7	8-12
Μπριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	4-5	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

6 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

6.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού και την ξύστρα γυαλιού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο Online-Shop ή στο εμπόριο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

- Μη αραιωμένο απορρυπαντικό πιάτων
- Καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά υλικά καθαρισμού, π.χ. σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Σκληρά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης και συσκευές εκτόξευσης ατμού

6.2 Καθαρισμός του υαλοκεραμικού υλικού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην κολλήσουν τα υπολείμματα των φαγητών.

Σημείωση: Προσέχετε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 29

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών έχει κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
2. Καθαρίζετε τη βάση εστιών με ένα υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του απορρυπαντικού.

Συμβουλή: Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

6.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάση εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

Υποδείξεις

- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 29
 - Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.
1. Καθαρίστε το πλαίσιο της βάση εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια απορροφητικά πανιά.
 2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

7 Απόσυρση

Μάθετε εδώ, τον τρόπο της σωστής απόσυρσης παλαιών συσκευών.

7.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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.

8 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Όταν έχετε ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση, όταν δεν μπορείτε να επιδιορθώσετε οι ίδιοι μια βλάβη στη συσκευή ή όταν η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη

διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

8.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστιών.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001592875 (020218)

es, pt, tr, el