BOSCH

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

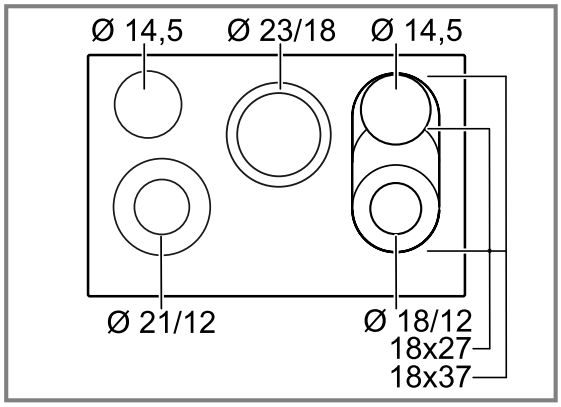
MyBosch

Hob

PKM8..DV1.

[es]	Manual de usuario e instrucciones de montaje	Placa de cocción	3
[pt]	Manual do utilizador e instruções de instalação	Placa de cozinhar	25
[tr]	Kullanım kılavuzu ve kurulum talimatları	Pişirme bölümü	47
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης	Βάση εστιών	67

PKM8..DV1.



Ø = cm

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 3
2 Evitar daños materiales 5
3 Protección del medio ambiente y ahorro 5
4 Familiarizándose con el aparato 6
5 Manejo básico 8
6 Función PowerBoost 10
7 Sensor de fritura 10
8 Seguro para niños 12
9 Funciones de programación del tiempo 12
10 Desconexión automática 13
11 Función Mantener caliente 14
12 Función Protección para limpieza 14
13 Indicador de consumo de energía 14
14 Ajustes básicos 14
15 Home Connect 15
16 Control de la campana basado en la placa de cocción 17
17 Cuidados y limpieza 19
18 Solucionar pequeñas averías 20
19 Eliminación 21
20 Servicio de Asistencia Técnica 22
21 Declaración de conformidad 22

22 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 23
22.1 Montaje seguro 23

⚠ 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 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.

El aparato se calienta.
- ▸ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa 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 barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- ▸ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- ▸ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Las asas de los recipientes para cocinar se calientan durante el funcionamiento. Si la zona de calentamiento ilumina las asas, es posible que se calienten especialmente.
- ▸ Cubrir siempre toda la zona de calentamiento con los recipientes para cocinar.
- ▸ Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

⚠ 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, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▸ 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, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página22*

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.

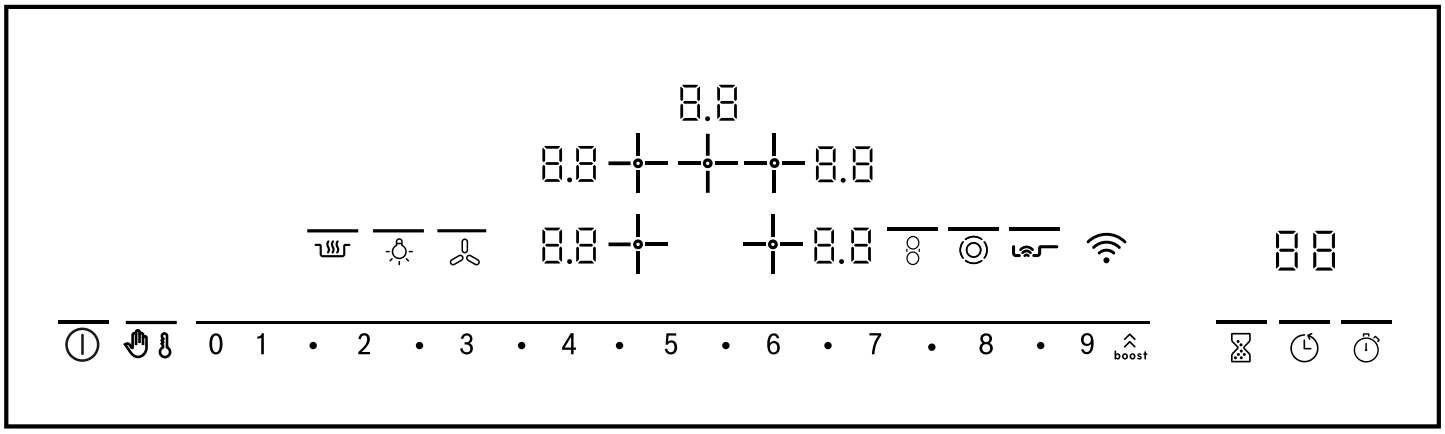
- ✔ El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

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. → *Página2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



4.2 Indicadores

Los pilotos de aviso indican las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
1 - 9	Niveles de potencia
H / h	Calor residual
b	Función PowerBoost
LO	Función Mantener caliente
88	Reloj temporizador
	Wi-Fi

4.3 Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Campo táctil con barras luminosas sobre los símbolos

Campo táctil	Nombre
⏻	Interruptor principal
boost	Powerboost
	Seguro para niños Función protección para limpieza
	Función Mantener caliente
	Sensor de fritura
	Zona de cocción combinada
	Nivel de ventilador de la campana
1•2•3•...9	Zona de programación
	Activación de las zonas
	Iluminación de la campana
	Reloj temporizador de cocina
	Reloj temporizador
	Función del cronómetro de cocina

Campo táctil sin barras luminosas sobre los símbolos

Campo táctil	Nombre
+	Seleccionar la zona de cocción

Notas

- Dependiendo del estado de funcionamiento de la placa de cocción, se iluminan intensa o suavemente los campos táctiles que se pueden seleccionar en cada momento. Al pulsar el campo táctil se activa la función correspondiente.
- Los campos táctiles para aquellas funciones que no son seleccionables no se iluminarán.

- Los ajustes de las zonas de cocción seleccionadas se iluminan intensamente.
- Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y campos táctiles. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

4.4 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción.
Cuando se activan las conexiones, se iluminan los indicadores correspondientes.
Si se conecta una zona de cocción, esta se encenderá del tamaño que se ajustó por última vez.

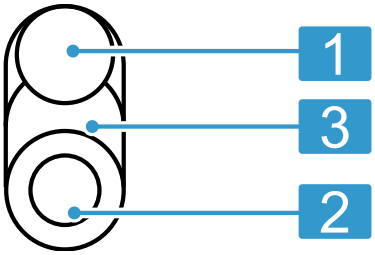
Zona de cocción	Nombre	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	Seleccionar una zona de cocción.
◎	Zona de cocción doble	Seleccionar una zona de cocción. Pulsar ◎.

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.
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los círculos de calentamiento de la zona de cocción y de las áreas activadas se conecten y desconecten en diferentes momentos.
- Motivos:
  - Evitar que se calienten excesivamente las piezas delicadas.
  - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
  - Se conseguirá un mejor resultado de cocción.

Zona de cocción combinada

En el caso de la zona de cocción combinada se puede combinar con la resistencia puente la zona de cocción simple y la zona de cocción doble. Las zonas de cocción pueden utilizarse también independientemente una de otra.



1	Zona de cocción simple
2	Zona de cocción doble
3	Resistencia puente

Combinación	Activación	Adecuado
Zona pequeña de asado: combinación de 2 y 3	Seleccionar la zona de cocción 2 y pulsar ◎. Se activa el segundo círculo de calentamiento. ◎ se ilumina. Volver a pulsar ◎. Se activa la zona de asado pequeña. ⫘ se ilumina.	Asador pequeño Teppanyaki pequeño
Zona de asado grande: combinación de 1 y 3 y 2	Seleccionar la zona de cocción 1 o 2 y pulsar ⫘. Se activa la zona de asado grande. Las barras luminosas situadas sobre ⫘ se ilumina.	Asador grande Teppanyaki grande Placa de grill grande

Las zonas de asado pequeñas (2 y 3) y la zona de cocción simple (1) también pueden funcionar independientemente unas de otras con diferentes niveles de potencia. Con el asador grande, el teppanyaki o la placa de grill se generan zonas con diferentes temperaturas.
Con la zona de asado pequeña se puede asar un plato y, al mismo tiempo, mantener caliente otro en la zona de cocción simple.

Consejo: Los recipientes de cocina adecuados se pueden obtener en atención al cliente o en nuestra tienda online.

4.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está muy caliente.

5 Manejo básico

5.1 Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.
Si se vuelve a encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

5.2 Encender la placa de cocción

- ▸ Pulsar ⏻.
- ✔ La barra luminosa situada sobre ⏻ se ilumina.
- ✔ Los indicadores de las superficies de mando y los indicadores de nivel de potencia 0 se iluminan.
- ✔ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

5.3 Apagar la placa de cocción

La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas un tiempo (10-60 segundos).

- ▸ Pulsar ⏻.
- ✔ La barra luminosa situada sobre ⏻ se apaga.
- ✔ Los indicadores se apagan.
- ✔ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✔ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

5.4 Ajustar las zonas de cocción

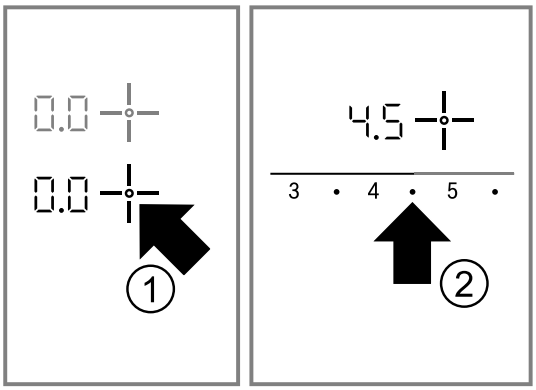
Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.5	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4.5.

5.5 Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con ⊹.
- ✔ En el indicador de nivel de potencia se ilumina 0 intensamente.
2. Ajustar un nivel de potencia en la zona de programación.



- ✔ La zona de cocción está encendida.

5.6 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con ⊹.
2. Ajustar un nivel de potencia en la zona de programación.

5.7 Apagar la zona de cocción

Cuando se apaga la zona de cocción, se muestra la indicación de calor residual al cabo de 10 segundos aprox.

1. Seleccionar la zona de cocción con ⊹.
2. Graduar a 0 la zona de programación.

5.8 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. →*Página5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar o mantener caliente		
Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-

Leche [1]	1.5-2.5	-
Salchichas en agua [1]	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2.5-3.5	10-20
Gulasch ultracongelado	2.5-3.5	20-30
Cocer o hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata [2,3]	4.5-5.5	20-30
Pescado [2,3]	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa bernesa o salsa holandesa	3-4	8-12
Hervir, cocer al vapor o rehogar		
Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1.5-2.5	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta [2,3]	6-7	6-10
Potaje, sopa	3.5-4.5	15-60
Verduras, frescas	2.5-3.5	10-20
Verduras ultracongeladas	3.5-4.5	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	50-60

Freír con poco aceite
Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada [4]	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor [4]	4.5-5.5	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor [4]	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor [4]	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada [4]	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7.5-8.5	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.5-4.5	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

Freír por inmersión
Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza Tempura	5-6	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

[1] Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.
[2] Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.
[3] Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.
[4] Dar la vuelta al alimento varias veces.

6 Función PowerBoost

La función PowerBoost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con el nivel de potencia 9.
La función PowerBoost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con boost.

6.1 Encender la función PowerBoost

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
Los aceites y las grasas se calienta rápidamente con la función Powerboost. Los aceites y las grasas sobrecalentados se inflaman con rapidez.
▸ No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción.

Requisito: Para la función PowerBoost es necesario encender el segundo círculo de calentamiento en la zona de cocción doble.
1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar boost en la zona de programación.
✔ Se enciende el display.

6.2 Apagar la función Powerboost

Si no se apaga la función Powerboost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.

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

7 Sensor de fritura

Las zonas de cocción marcadas con el símbolo tienen un sensor de fritura.
Con el sensor de fritura se controla y se regula de forma automática la temperatura de la sartén.

Ventajas a la hora de freír:
- El calentamiento selectivo ahorra energía.
- Los aceites y las grasas no se sobrecalientan.

7.1 Sartenes para el sensor de fritura

Para el funcionamiento con sensor de fritura, utilizar una sartén adecuada.

Accesorios especiales de set de sartenes
Una sartén apta para cocinar con el sensor de fritura puede adquirirse en cualquier comercio especializado en electrodomésticos o en la tienda online: HEZ390230.

Sartén convencional

El sensor de fritura también puede funcionan con una sartén convencional.
- Probar las sartenes con un nivel de temperatura inferior. La sartén puede sobrecalentarse con un nivel de temperatura demasiado elevado.
- Modificar el nivel de temperatura si es necesario.

7.2 Niveles de temperatura

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado para la preparación de los alimentos.

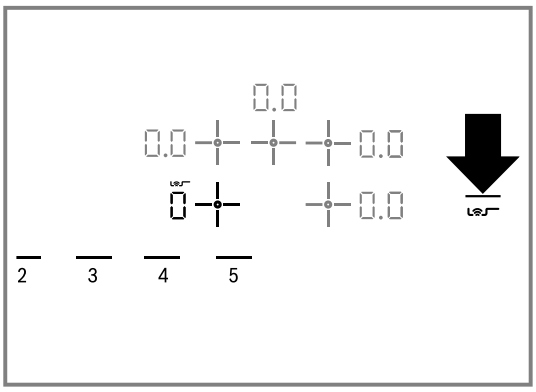
Nivel de temperatura	Temperatura	Uso
1	muy bajo	▪ Preparar y reducir salsas ▪ Rehogado de verduras sin adición de agua y con adición de manteca ▪ Asar alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina
2	bajo	▪ Tortillas ▪ Asar alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina
3	bajo - medio	▪ Pescado ▪ Frituras gruesas, p. ej., albóndigas de carne o salchichas
4	medio - alto	▪ Bistec al punto o bien hecho ▪ Productos empanados ultracongelados ▪ Frituras finas, p. ej., escalopes, carne guisada o verduras
5	alto	▪ Bistec poco hecho (sangrante) ▪ Delicias de patata ▪ Patatas asadas

7.3 Ajustar el sensor de fritura

Si ha seleccionado un nivel de temperatura adecuado a partir de las recomendaciones de programación, se puede ajustar el sensor de fritura.

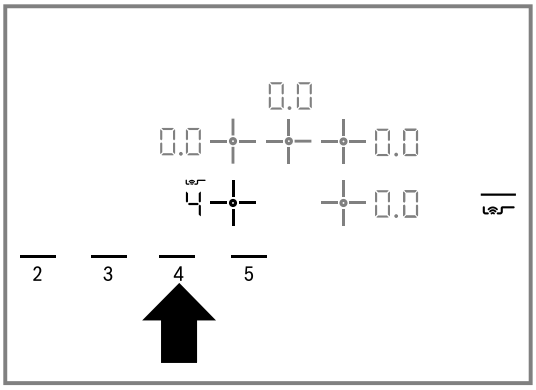
Requisitos
- La sartén vacía está sobre la zona de cocción.
- La placa de cocción está encendida.
- Se ha seleccionado la zona de cocción.

1. Pulsar .



- ✔ En el indicador de la zona de cocción se enciende 0 y aparece el indicador .
- ✔ En la superficie de mando aparecen las posiciones de cocción 1-5.

2. Seleccionar el nivel de temperatura deseado en la zona de programación.



- ✔ El sensor de fritura está activado.
- ✔ La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.
- ✔ parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal. El indicador visual se ilumina.

3. Añadir la manteca a la sartén.
4. Añadir los alimentos a la sartén.
5. Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

7.4 Desactivar el sensor de fritura

- ▸ Pulsar .

7.5 Recomendación de ajuste para freír con sensor de fritura

Aquí encontrará recomendaciones sobre con qué nivel de temperatura se puede preparar un plato determinado de la mejor forma. El tiempo de fritura depende del tipo, del peso, del grosor y de la calidad de los alimentos.

Indicaciones de preparación

- Los niveles de temperatura indicados están adaptados a la preparación en el set de sartenes. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de temperatura variará.
- En primer lugar, calentar la sartén vacía. Añadir la manteca y los alimentos a la sartén cuando suene el tono de aviso.

Carne

Plato	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura en minutos a partir del tono de aviso
Escalopes al natural o empanados	4	6-10
Filete	4	6-10
Chuleta [1]	3	10-17
Cordon bleu [1]	3	15-20
Bistec poco hecho, 3 cm de grosor	5	6-8
Bistec medio hecho o muy hecho, 3 cm de grosor	4	8-12
Pechuga, 2 cm de grosor [1]	3	10-20
Salchichas, cocidas o frescas [1]	3	8-20
Hamburguesas, 1,5 cm de grosor	3	6-15
Albóndigas de carne, 2 cm de grosor [1]	3	10-20
Carne guisada, gyros	4	7-12
Carne picada	4	6-10
Tocino veteado	2	5-8

Pescado

Pescado frito, p. ej., trucha	3	10-20
Filete de pescado, empanado o al natural	3/4	10-20
Gambas, langostinos	4	4-8

Platos elaborados con huevo

Crepes	4	freír a fuego lento
Tortillas	2	3-6 por ración
Huevos fritos	2/4	2-6
Huevos revueltos	2	4-9
Kaiserschmarn	3	10-15
Torrijas, tostadas francesas	3	4-8 por ración

Patatas

Salteado de patatas hervidas sin pelar	5	6-12
Salteado de patatas sin hervir	3	15-25
Delicias de patata	5	2,5-3,5 por ración
Tortitas de patata	2	40-45
Patatas glaseadas	4	10-15

[1] Dar la vuelta al alimento varias veces.

Verduras

Rehogar ajos o cebollas hasta que tengan un aspecto vidrioso	1/2	2-10
Cebolla frita	3	5-10
Calabacín, berenjena	3	4-12
Pimiento, espárragos verdes	3	4-15
Verduras rehogadas con adición de manteca y sin adición de agua, p. ej., calabacines, pimientos verdes	1	10-20
Setas	4	10-15
Verduras glaseadas	4	6-10

Productos ultracongelados

Escalope	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Pechuga [1]	2	10-30
Nuggets de pollo [1]	4	10-20
Gyros, kebab	4	10-15
Filete de pescado, al natural o empanado	3	10-20
Varitas de pescado	4	8-12
Patatas fritas	4/5	4-6
Frituras, verduras a la sartén	4	8-15
Rollitos de primavera	3	10-30
Camembert, queso	3	10-15

Salsas

Salsa de tomate	1	25-35
Salsa bechamel	1	10-20
Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola	1	10-20
Reducir la salsa, p. ej., salsa de tomate, salsa boloñesa	1	25-35
Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja	1	15-25

Otros

Camembert, queso	3	7-10
Platos precocinados deshidratados con adición de agua, p. ej., pasta a la sartén [2]	2	4-6
Picatostes	3	6-10
Tostar almendras, frutos secos o piñones [2]	2	3-7

8 Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

8.1 Activación del seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.
1. Encender la placa de cocción con ⏻.
2. Mantener pulsada 🔒 aprox. 4 segundos.

✔ El indicador 🔒 se ilumina durante 10 segundos.
✔ La placa de cocción queda bloqueada.

8.2 Desactivar el seguro para niños

▸ Mantener pulsada 🔒 aprox. 4 segundos.
✔ Se ha desactivado el bloqueo.

8.3 Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente al apagar la placa de cocción.
El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. →*Página 14*

9 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración, un reloj avisador o un cronómetro.

9.1 Duración

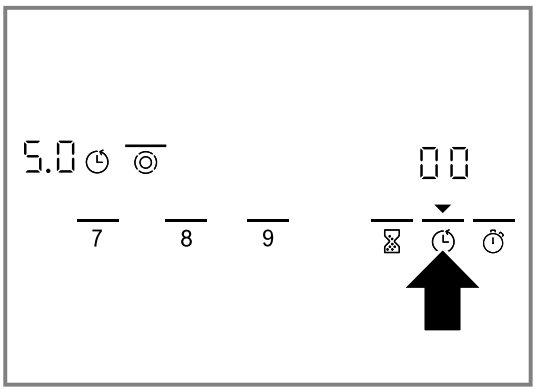
Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.
Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.
Cuando se cocina con el sensor de fritura, la duración programada empieza a contar una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Ajustar el tiempo de cocción

Requisito: La zona de cocción está seleccionada y programada.

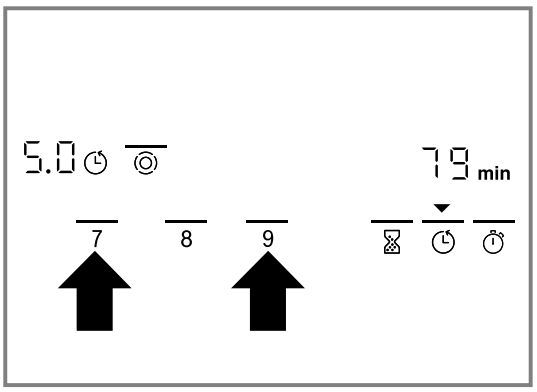
[1] Dar la vuelta al alimento varias veces.
[2] Poner el alimento en la sartén fría.

1. Pulsar ⏲.



- ▼ situado sobre ⏲ y el indicador ⏲ de la zona de cocción deseada se iluminan intensamente.
- En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00.

2. Durante 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 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. ▼ situado sobre ⏲ y el indicador ⏲ parpadean.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ⏲.
3. Modificar la duración o programarla a 00 desde la zona de programación.

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.

- ▸ Pulsar cualquier símbolo.
- Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración para todas las zonas de cocción. La duración seleccionada empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.
Apagar el reloj temporizador automático en los ajustes básicos. →*Página 14*

Consejo: El reloj temporizador automático es aplicable para todas las zonas de cocción. La duración puede reducirse o borrarse para una zona de cocción individual. →*Página 12*

9.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar ⧖.
- ▼ situado sobre ⧖ se ilumina intensamente.
- En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00.

2. Ajustar el tiempo deseado en la zona de programación.
- El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.
- Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador parpadea 00.
- ▼ situado sobre ⧖ parpadea.
- El indicador se apaga transcurridos 10 segundos.

9.3 Cronómetro de cocina

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.
La función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

Activar la función de cronómetro

- ▸ Pulsar ⏱.
- En el indicador del reloj temporizador se muestra 00.
- Empieza el cronometraje.
- Durante el primer minuto se muestran los segundos y después los minutos.

Nota: Si se ajusta otra función de temporización adicional a la función de cronómetro, el ajuste aparece durante 10 segundos en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo la función de cronómetro.

Desactivar la función de cronómetro

- ▸ Volver a pulsar ⏱.
- El indicador del reloj temporizador se apaga.

10 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna *F8* y el indicador de calor residual *H/h*.

10.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar cualquier campo táctil.
✔ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo.

11 Función Mantener caliente

Con la función para mantener el calor se puede derretir chocolate o mantequilla, así como mantener calientes comida o la vajilla.

11.1 Activar la función Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ♨.
✔ En el indicador del nivel de potencia se ilumina *LO*.

11.2 Desactivar la función Mantener caliente

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ♨.
✔ En el indicador del nivel de potencia se ilumina *0*.

12 Función Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza.
La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

12.1 Activar la protección para limpieza

▸ Pulsar 🖐.
✔ Suena una señal acústica.
✔ El indicador 🖐 situado sobre 🖐 se ilumina.
✔ El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos.

13 Indicador de consumo de energía

La función 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 por hora, p. ej., 1,08 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.
El indicador puede activarse en los ajustes básicos.
→ *Página 14*

14 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

14.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí obtendrá una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicador	Selección
c1	Seguro automático para niños *0* – Desactivado [1] *1* – Activado *2* – Seguro automático y manual para niños desactivados.
c2	Tono de aviso *0* – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. *1* – Solo señal de error activada. *2* – Solo señal de confirmación activada. *3* – Señal de confirmación y señal de error activadas. [1]
c3	Indicador de consumo de energía Consultar la tensión de red al proveedor de electricidad. *0* – El indicador de consumo está apagado. [1] *1* – Indicador de consumo con tensión de red de 230 V. *2* – Indicador de consumo con tensión de red de 400 V.

[1] Ajuste de fábrica

Indicador	Selección
	3 – Indicador de consumo con tensión de red de 220 V. *4* – Indicador de consumo con tensión de red de 240 V.
c 5	Reloj temporizador automático *00* – Desactivado. [1] *1-99* – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador *1* – 10 segundos. [1] *2* – 30 segundos. *3* – 1 minuto.
c 7	Conexión de las resistencias *0* – Desactivada *1* – Activada *2* – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. [1]
c0	Volver al ajuste de fábrica *0* – Desactivado. [1] *1* – Activado.

→ *"Vista general de los ajustes de Home Connect", Página16*
→ *"Vista general de los ajustes del control de la campana", Página19*

14.2 Modificar el ajuste básico

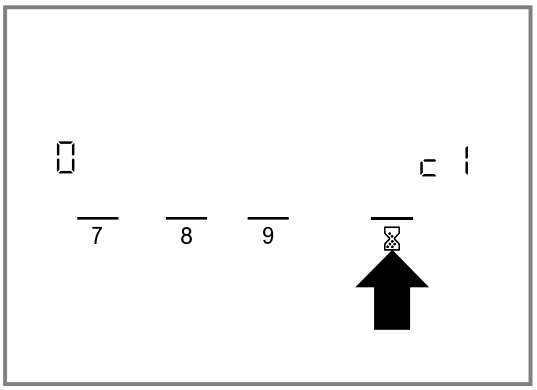
Requisito: La placa de cocción está apagada.
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsada ⧖ durante 4 segundos.

✔ El índice del Servicio de Asistencia Técnica aparece.

3. Para hojear la indicación, pulsar en la zona de programación.

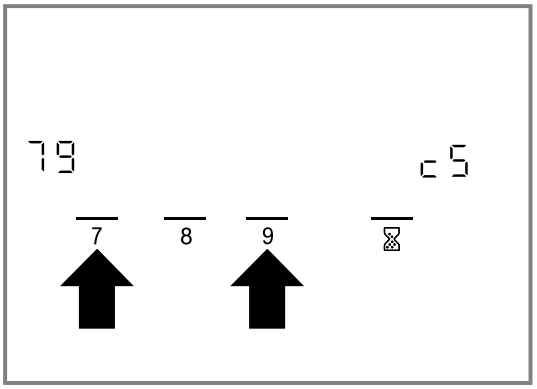
Ejemplo de visualización	Significado
01	Índice del Servicio de Asistencia Técnica (KI)
Fd	Fecha de fabricación
15.	Año de fabricación
05	Mes de fabricación

4. Volver a pulsar ⧖.



✔ Aparece *c1*.
✔ En el indicador luminoso de la zona de cocción se ilumina *0*.

5. Pulsar repetidamente ⧖ hasta que aparezca el indicador deseado.
6. Programar el valor deseado en la zona de programación.



7. Mantener pulsada ⧖ durante 4 segundos.

✔ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos sin guardar, apagar la placa de cocción con ⏻. Encender otra vez la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

15 Home Connect

Este aparato tiene capacidad para conectarse a la red. Conecte su aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, adaptar los ajustes básicos o supervisar el estado de funcionamiento actual.
Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: *www.home-connect.com*.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect para establecer los ajustes.

Consejo: Tener en cuenta también las indicaciones de la aplicación Home Connect.

Notas
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
→ *"Seguridad", Página3*

[1] Ajuste de fábrica

- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

15.1 Ajustar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
- Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
- En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
- El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.

1. Escanear el siguiente código QR.

Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.

15.2 Vista general de los ajustes de Home Connect

En los ajustes básicos de la placa de cocción se pueden adaptar los ajustes y los ajustes de red para Home Connect.

Ajuste	Selección o display	Información adicional
HC 1	Conexión de red 0 – No conectado/desconectar la conexión de red 1 – Conectar automáticamente 2 – Conectar manualmente 3 – Conectado	Registrar la placa de cocción en la red wifi doméstica o desconectar la conexión de red
HC 2	Conectar con la aplicación 0 – No conectado 1 – Establecer conexión	Solo se muestra HC 2 si la placa de cocción está conectada a la red doméstica.
HC 3	Conexión con la red wifi 0 – Módulo de radio desconectado 1 – Módulo de radio conectado	Si el wifi está activado, se pueden utilizar las funciones de Home Connect. Solo se muestra HC 3 si la placa de cocción ya ha estado conectado una vez a la red.
HC 4	Ajuste mediante la aplicación 0 – Desactivado 1 – Activado [1]	Si HC 4 está desactivado, solo se muestran los estados de funcionamiento de la placa de cocción en la aplicación Home Connect.
HC 5	Actualización de software 1 – Actualización disponible y lista para instalar 2 – Iniciar la instalación	Solo se muestra HC 5 si hay una actualización de software disponible.
HC 6	Control del acceso remoto por parte del Servicio de Atención al Cliente 0 – No permitido 1 – Permitido	Solo se muestra HC 6 si el Servicio de Atención al Cliente intenta conectarse con la placa de cocción. Después de conceder el acceso, se puede finalizar en todo momento.
HC 7	Mostrar la intensidad de la señal wifi 0 – No conectado a la red wifi doméstica 1 – Intensidad de señal 1 (mala) 2 – Intensidad de señal 2 (media) 3 – Intensidad de señal 3 (buena)	Solo se muestra HC 7 si se ha establecido una conexión con la red wifi doméstica.
HC 8	Conexión con el servidor Home Connect 0 – No conectado 1 – Conectado	Solo se muestra HC 8 si se ha establecido una conexión con la red wifi doméstica.

[1] Ajuste de fábrica

15.3 Desactivar la conexión de red

- ▸ Acceder a los Ajustes básicos, seleccionar *HC3* y, a continuación, el valor *0*.
- ✔ La conexión con la red wifi se desactiva.

Nota: Para volver a activar la conexión de red, seleccionar el valor *1*.

15.4 Modificar los ajustes mediante la aplicación Home Connect

Con la aplicación Home Connect, es posible modificar los ajustes para las zonas de cocción y enviarlos a la placa de cocción.

Requisitos

- La placa de cocción está conectada a la red doméstica y a la aplicación Home Connect.
- Para poder ajustar la placa de cocción a través de la aplicación Home Connect, *HC4* debe estar activado los ajustes básicos. En el estado de suministro, *HC4* está activado. Si la transferencia de ajustes está desactivada, en la aplicación Home Connect se muestran únicamente los estados de funcionamiento de la placa de cocción.

1. Efectuar el ajuste en la aplicación Home Connect y enviarlo a la placa de cocción.
   Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.
   Los ajustes que se envían a la placa de cocción desde la aplicación Home Connect deben confirmarse en la placa de cocción.
- ✔ Cuando se transmiten los ajustes de cocción a una zona de cocción, el indicador correspondiente comienza a parpadear en función del ajuste.

2. Para confirmar el ajuste, pulsar ⊹ en la zona de cocción deseada.
3. Para rechazar el ajuste, pulsar sobre cualquier otro campo táctil de la placa de cocción.

15.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.
Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.
Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
  – En el primer paso, tiene lugar la descarga.
  – En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

15.6 Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: *www.home-connect.com*.

15.7 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

Al conectar por primera vez el aparato a una red asociada a internet, el aparato transmite las siguientes categorías de datos al servidor Home Connect (registro inicial):

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

Nota: Tener en cuenta que las funciones Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

16 Control de la campana basado en la placa de cocción

Si la placa de cocción y la campana extractora están habilitados para Home Connect, conectar los aparatos usando la aplicación Home Connect. Para ello, hay que conectar ambos dispositivos a Home Connect y seguir las instrucciones de la aplicación.

Notas
- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect.

16.1 Conectar los aparatos directamente

Conectar el aparato directamente con la campana extractora para controlarla desde la placa de cocción. Ya no es posible la conexión a la red doméstica o con la aplicación para los dos aparatos.

Nota: Tener en cuenta la información para conectar la placa de cocción en las instrucciones de uso de la campana extractora.

Requisito: La campana extractora está desconectada.
1. Encender la placa de cocción.
2. Mantener pulsada ⧖ durante 4 segundos.
✔ La pantalla muestra la información del producto.
3. Pulsar ⧖ repetidamente hasta que la pantalla muestre c y 16 de forma alterna.
✔ En el indicador de la zona de cocción se ilumina 0.
4. Seleccionar el ajuste 1 en la zona de programación.
✔ En el indicador de la zona de cocción parpadea 1.
5. Iniciar la conexión en la campana extractora antes de que transcurran 2 minutos.
✔ Si se ha establecido la conexión, en el indicador de la zona de cocción se ilumina 3.
6. Salir de los ajustes básicos.
✔ El panel de mando de la placa de cocción muestra los símbolos para el control de la campana desde la placa de cocción.

16.2 Conectar los aparatos a través de la red doméstica WLAN (Wi-Fi)

Conectar los aparatos a través de la red doméstica para controlar la campana extractora a través de la placa de cocción. También es posible establecer una conexión con la aplicación Home Connect.

Nota: Los aparatos pueden conectarse únicamente cuando ambos están conectados a la red doméstica y se encuentran simultáneamente en proceso de conexión. Si ya se ha agotado el tiempo para el proceso de conexión en uno de los dos aparatos, debe iniciarse de nuevo la conexión.

Requisitos
- El router dispone de una tecla WPS. Se puede encontrar más información al respecto en el manual del router.
- La campana extractora está conectada a la red wifi doméstica.

1. Encender la placa de cocción.
2. Mantener pulsada ⧖ durante 4 segundos.
✔ La pantalla muestra la información del producto.
3. Pulsar ⧖ repetidamente hasta que la pantalla muestre c y 16 de forma alterna.
✔ En el display de la zona de cocción se ilumina 0 (no conectada) o 2 (conectada a la red wifi doméstica).
4. Seleccionar el ajuste 1 en la zona de programación.
✔ En el indicador de la zona de cocción parpadea 1.
5. Si el aparato no se ha conectado todavía a la red wifi doméstica, pulsar la tecla WPS del router antes de que transcurran 2 minutos.
✔ La placa de cocción se conecta con la red wifi doméstica, en el display de la zona de cocción se ilumina 2. A continuación, la placa de cocción inicia automáticamente la conexión con la campana extractora.
6. Iniciar la conexión en la campana extractora antes de que transcurran 2 minutos.
✔ Si se ha establecido la conexión, en el indicador de la zona de cocción se ilumina 3.
7. Salir de los ajustes básicos.
✔ El panel de mando de la placa de cocción muestra los símbolos para el control de la campana desde la placa de cocción.

16.3 Restablecer los ajustes de Home Connect

En caso de problemas del aparato para la conexión a la red doméstica WLAN (Wi-Fi) o si desea registrar el aparato en otra red doméstica WLAN (Wi-Fi), pueden restablecerse los ajustes de Home Connect.

Nota: Si se restablecen los ajustes de Home Connect, también se finaliza la posible conexión a una campana extractora conectada.

1. Mantener pulsada ⧖ durante 4 segundos.
✔ La pantalla muestra la información del producto.
2. Pulsar ⧖ repetidamente hasta que la pantalla muestre c y 16 de forma alterna.
3. Seleccionar el ajuste 0 en la zona de programación.

16.4 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.
Se pueden realizar otros ajustes mediante los mandos de la placa de cocción.

Ajustar el ventilador

1. Pulsar .
2. Seleccionar un nivel de ventilador en la zona de programación.
   Puede seleccionarse entre los niveles 1, 2 y 3.
   Para ajustar un nivel intensivo, pulsar 4 o 5 en la zona de programación. Como alternativa, pulsar repetidamente hasta que se muestre el nivel intensivo que se desee.

Apagar el ventilador

▸ Seleccionar el nivel del ventilador 0 en la zona de programación.

Activar el funcionamiento automático

▸ Mantener pulsada hasta que el indicador muestre .
✔ Al aparecer humo, el ventilador se pone en marcha automáticamente.

Desactivar el funcionamiento automático

▸ Mantener pulsada hasta que se apague .
Si desea ajustarse otro nivel de ventilador, también finaliza el funcionamiento automático.

Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de mando de la placa de cocción.

1. Para activar la iluminación, pulsar .
2. Para desactivar la iluminación, volver a pulsar .

16.5 Vista general de los ajustes del control de la campana

En los ajustes básicos de la placa de cocción puede ajustarse el funcionamiento de la campana extractora en función de si se conectan o desconectan la placa de cocción o las diferentes zonas de cocción.

Ajuste [1]	Selección	Descripción
c16	Conexión de la placa de cocción: campana extractora 0 – No conectado/conexión desconectada 1 – No funciona 2 – Conectar a la red wifi doméstica 3 – Conectar a la red wifi y a la campana extractora	-
c18	Arranque automático del ventilador 0 – Desactivado Si es necesario, la campana extractora debe activarse manualmente. 1 – Activado con funcionamiento automático [2]. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción en funcionamiento automático. 2 – Conectada con funcionamiento manual. La campana extractora se conecta al ajustar una zona de cocción con un nivel de potencia fijo.	La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
c20	Marcha en inercia 0 – El ventilador se apaga con la placa de cocción. 1 – Activado con funcionamiento automático [2] 2 – Conectado con marcha en inercia estándar 3 – Ninguna modificación de los ajustes	Ajuste para determinar si y cómo el ventilador debe continuar funcionando después de desconectar la placa de cocción. La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
c21	Conexión automática de la iluminación 0 – Desactivado 1 – Activado [2] La iluminación se conecta al conectarse la placa de cocción.	La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.
c22	Desconexión automática de la iluminación 0 – Desactivado [2] 1 – La iluminación se desconecta al desconectarse la placa de cocción.	La pantalla muestra el ajuste solo cuando el aparato está conectado con la campana extractora.

17 Cuidados y limpieza

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

17.1 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 espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen

[1] Según el equipamiento del aparato
[2] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

17.2 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. →*Página19*

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.

17.3 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. →*Página19*
- 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.

18 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página22*

⚠ 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, debe ser sustituido por personal especializado.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!
La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona.
- Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria.
- Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

18.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. **1.** Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. **2.** Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. ▸ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.

Avería	Causa y resolución de problemas
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. **1.** Esperar un tiempo. **2.** Pulsar cualquier campo táctil. ✔ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 4	A pesar de la desconexión con F2, el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. **1.** Esperar un tiempo. **2.** Pulsar cualquier campo táctil. ✔ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. ▸ Retirar dicho recipiente. ✔ El indicador se apaga poco después.
F 5 y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. **1.** Retirar dicho recipiente. **2.** Esperar un tiempo. **3.** Pulsar cualquier campo táctil. ✔ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. **1.** Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. **2.** En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. **1.** Desconectar y volver a conectar el aparato. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **2.** Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página22*

18.2 Problema de Home Connect

Avería	Causa y resolución de problemas
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ▸ Ir a *www.home-connect.com*.

19 Eliminación

19.1 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.

20 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 garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar 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.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.bosch-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

20.1 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.

El número de producto (E-Nr.) se encuentra también en la superficie vitrocerámica. Además, es posible consultar el índice del Servicio de Atención al Cliente (KI) y el número de fabricación (FD) en los ajustes básicos →*Página14*.
Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

21 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.
Hay una declaración de conformidad con RED detallada en *www.bosch-home.com* en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.

CE

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

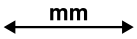
	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.							

22 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.





22.1 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- La conexión eléctrica solo puede realizarla personal especializado autorizado. Si se hace una conexión incorrecta, la garantía no tendrá validez.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. El montador será el responsable de los daños causados por una instalación incorrecta.

22.2 Montaje bajo encimera

No montar debajo neveras, lavavajillas, hornos sin ventilación ni lavadoras.

- En caso de montar un horno debajo, el grosor de la encimera debe ser de 20 mm como mínimo, en algunos casos, incluso más. Observar las indicaciones de las instrucciones de montaje del horno.
- Prestar atención a que ninguna parte que sobresalga, como la caja de la conexión a red o el cable de conexión a red, choque, p. ej., con un cajón.

22.3 Panel intermedio

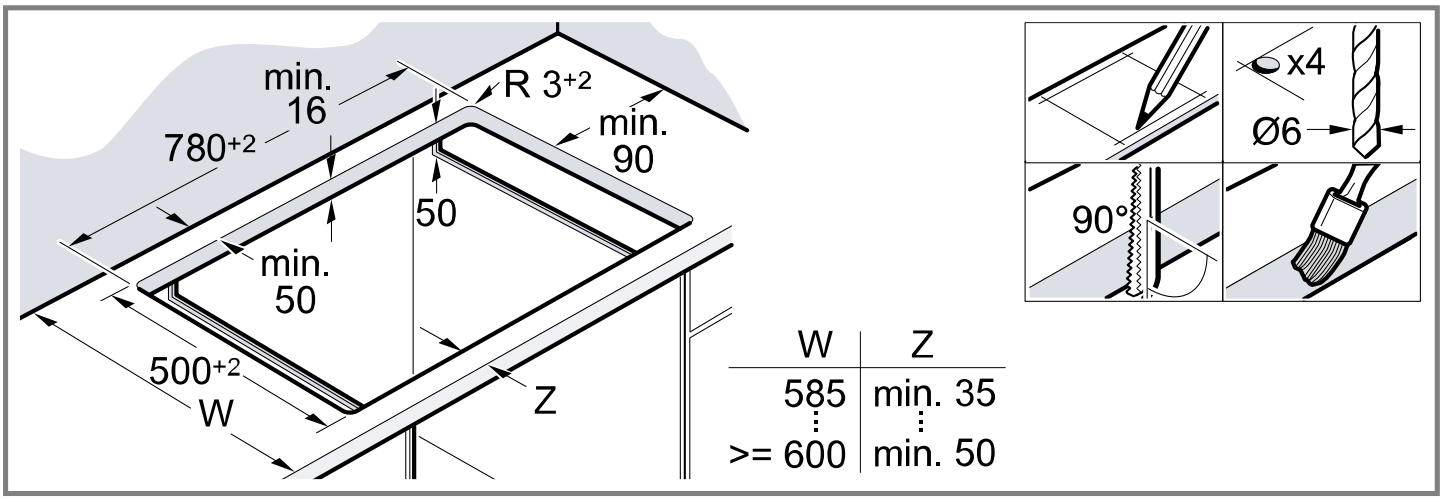
Si la parte inferior de la placa de cocción queda accesible, debe montarse un panel intermedio.

- Pedir en un establecimiento especializado un panel intermedio como accesorio.
- Si se utiliza un panel intermedio propio, la distancia mínima de la conexión a red del aparato debe ser de 10 mm.

22.4 Preparar el mueble

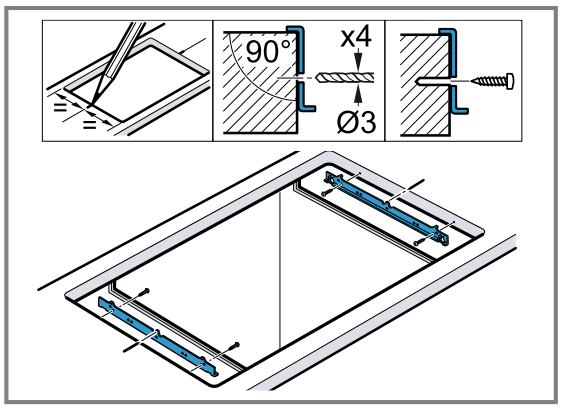
La encimera debe ser plana, horizontal y estable.

- Los muebles para placas y hornos, incluidos los embellecedores de pared, deben resistir temperaturas de 90 °C como mínimo.
- El revestimiento del hueco colocado a una distancia de 50 mm respecto a la pared posterior del aparato no debe ser inflamable (p. ej., baldosas o piedra).
- Sellar las superficies de corte con material resistente al calor para evitar que la encimera se hinche a causa de la humedad.



22.5 Montar las guías de sujeción

En encimeras de piedra, encolar las guías de sujeción.



22.6 Conexión eléctrica

Para proteger el aparato, extraerlo primero de las bandejas de poliestireno cuando se haga presión en el hueco. No colocar nunca el aparato de canto sobre un lateral del aparato.

- Comprobar la instalación doméstica antes de conectar el aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.
- Según las normas, la instalación eléctrica con toma a tierra deberá disponer de un dispositivo de separación en las fases.
- Si en la pantalla del aparato aparece *U400*, significa que está mal conectado. Desconectar el aparato de la red y comprobar la conexión.

Conexión sin cable premontado

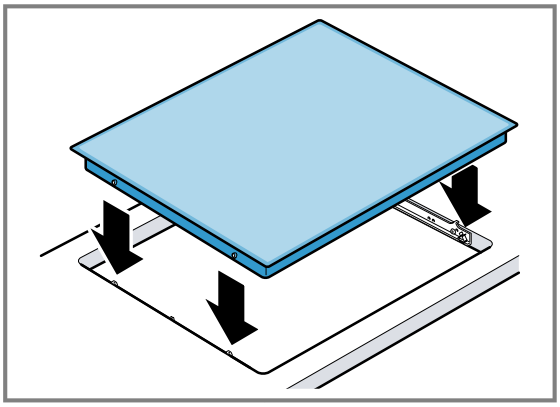
Conectar la placa de cocción según el esquema de conexión.

- En caso necesario, montar los puentes de cobre suministrados.
- En una conexión trifásica/bifásica (3 N~/2 N~) el cable de conexión a la red debe corresponder al tipo H05 VV-F o superior.
- La sección transversal del cable está determinada de acuerdo con la carga de corriente. No está permitido utilizar una sección transversal <1,5 mm².
- En caso de una conexión monofásica (1N~), el cable de conexión a la red H05RR F3G4 (1 m de largo) se encuentra disponible en nuestro servicio de asistencia técnica.

22.7 Colocar la placa de cocción

No aprisionar el cable de conexión ni pasarlo por bordes afilados.

- Si hay un horno montado debajo, pasar el cable por las esquinas traseras del horno.
- Presionar la placa de cocción hasta encajarla en el soporte.



22.8 Desmontar la placa de cocción

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.

Pode encontrar informações e explicações adicionais online.
Leia o código QR que figura na página de título.



Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1 Segurança 25
2 Evitar danos materiais 27
3 Proteção do meio ambiente e poupança 27
4 Familiarização 28
5 Operação base 29
6 Função PowerBoost 32
7 Sensores de fritura 32
8 Fecho de segurança para crianças 34
9 Funções de tempo 34
10 Desligar automático 35
11 Função Manter quente 36
12 Proteção contra anulação acidental 36
13 Indicação do consumo energético 36
14 Regulações base 36
15 Home Connect 37
16 Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar 39
17 Limpeza e manutenção 41
18 Eliminar falhas 42
19 Eliminação 43
20 Assistência Técnica 43
21 Declaração de conformidade 44

22 INSTRUÇÕES DE MONTAGEM 44
22.1 Montagem segura 44

⚠ 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.
- até uma altitude até 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.

O aparelho atinge temperaturas altas.
- ▸ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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.

As pegas dos recipientes para cozinhar podem ficar quentes durante o funcionamento.
Se as pegas forem irradiadas pelo disco, as pegas podem ficar muito quentes.
- ▸ Cobrir sempre todo o disco com o recipiente para cozinhar.
- ▸ Utilize uma pega de cozinha.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!
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 elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▸ Nunca opere um aparelho danificado.
- ▸ Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- ▸ Contacte o Serviço de Assistência Técnica. *→Página 43*

A infiltração de humidade pode provocar um 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.
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 Poupar 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 um nível de potência mais baixo.
✔ Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

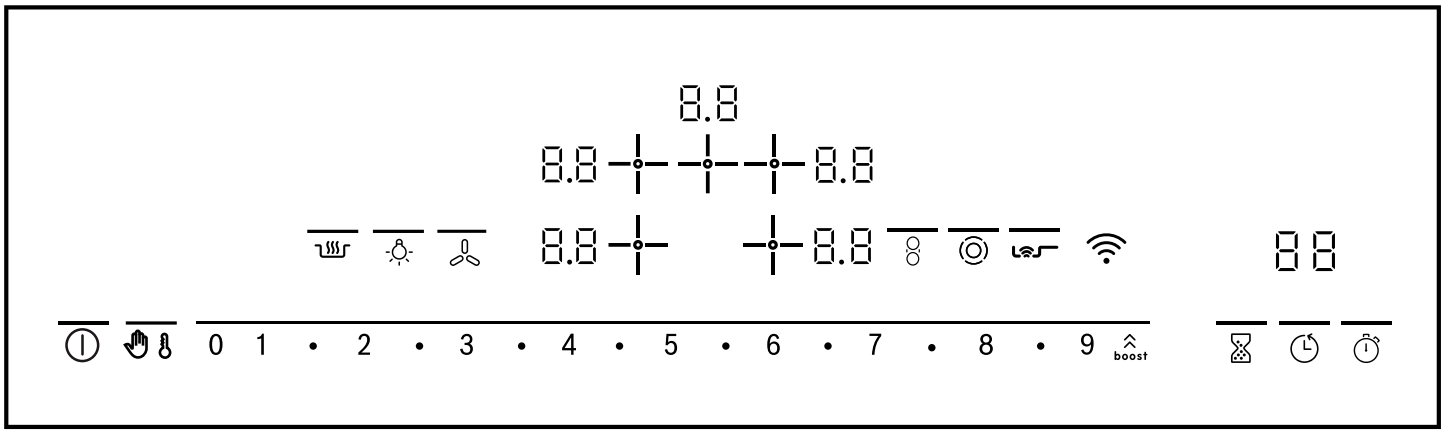
Utilize o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
✔ O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

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 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



4.2 Indicações

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

Indicação	Nome
1 - 9	Potências de cozedura
H / h	Calor residual
b	Função PowerBoost
LO	Função Manter quente
88	Temporizador
	Wi-Fi

4.3 Zonas táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

Zona tátil com barra luminosa por cima dos símbolos

Zona tátil	Nome
	Interruptor principal
boost	Powerboost
	Fecho de segurança para crianças Proteção contra anulação acidental
	Função Manter quente
	Sensores de assados
	Zona de cozinhar combinada
	Nível do ventilador do exaustor
1•2•3•...9	Zona de regulação
	Ativação das zonas de cozinhar
	Iluminação do exaustor
	Alarme de cozinha
	Temporizador
	Função de cronómetro

Zona tátil sem barra luminosa por cima dos símbolos

Zona tátil	Nome
	Seleção da zona de cozinhar

Notas

- Em função do estado de funcionamento da placa de cozinhar, as zonas táteis disponíveis para seleção no momento acendem-se com uma luz ténue ou brilhante. Ao tocar na zona tátil, é executada a respetiva função.
- As zonas táteis para funções não disponíveis no momento não se acendem.
- As regulações das zonas de cozinhar selecionadas no momento acendem-se com luz brilhante.
- Mantenha o painel de comandos sempre seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e das zonas táteis. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

4.4 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.
Quando ativa as conexões, acendem-se as respetivas indicações.
Quando liga uma zona de cozinhar, esta liga no último tamanho definido.

Disco	Nome	Ativar e desativar
	Zona de cozinhar de um circuito	Selecionar zona de cozinhar.

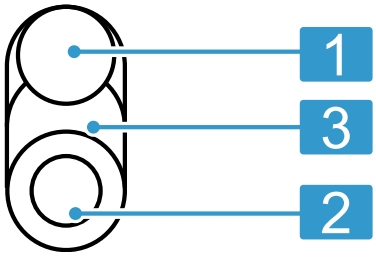
Disco	Nome	Ativar e desativar
◎	Disco de duplo circuito	Selecionar zona de cozinhar. Toque em ◎.

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.
- No caso de zonas de cozinhar de circuito múltiplo, os aquecimentos da zona de cozinhar e das áreas ativáveis podem ligar e desligar em momentos diferentes.
- Motivos:
  - Os componentes sensíveis são protegidos contra sobreaquecimento.
  - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.
  - Dessa forma obtém-se um melhor resultado de cozedura.

Zona de cozinhar combinada

Com a zona de cozinhar combinada é possível combinar a zona de cozinhar de um circuito e a zona de cozinhar de dois circuitos com o elemento de aquecimento em ponte. Também pode operar as duas zonas de cozinhar independentemente uma da outra.



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

Combinação	Ativação	Capacidade
Zona para assar pequena: combinação de 2 e 3	Selecione a zona de cozinhar 2 e toque em ◎. O segundo circuito de aquecimento é ativado. ◎ acende-se. Toque novamente em ◎. A zona para assar pequena é ativada. ∞ acende-se.	Assadeira pequena Teppanyaki pequeno
Zona para assar grande: combinação de 1 e 3 e 2	Selecione a zona de cozinhar 1 ou 2 e toque em ∞. A zona para assar grande é ativada. A barra luminosa por cima de ∞ acende-se com luz clara.	Assadeira grande Teppanyaki grande Chapa de grill grande

Também pode operar a zona para assar pequena (2 e 3) e a zona de cozinhar de um circuito (1) de modo independente com potências de cozedura diferentes. Assim, estão disponíveis áreas de temperatura diferentes para, p. ex., uma assadeira grande, o Teppanyaki ou a chapa de grill.
Com a zona para assar pequena pode alourar um prato e, simultaneamente, com a zona de cozinhar de um circuito manter quente um prato.

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

4.5 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
H	A zona de cozinhar está tão quente que pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.
h	A zona de cozinhar está muito quente.

5 Operação base

5.1 Ligar ou desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.
Se voltar a ligar o aparelho nos primeiros 4 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

5.2 Ligar a placa de cozinhar

- ▸ Toque em ⏻.
- ✔ A barra luminosa por cima de ⏻ acende-se.
- ✔ As indicações das zonas de comandos e das potências de cozedura 0 acendem-se.
- ✔ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

5.3 Desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas há algum tempo (10-60 segundos).

- ▸ Toque em ⏻.
- ✔ A barra luminosa por cima de ⏻ apaga-se.
- ✔ As indicações apagam-se.
- ✔ Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.
- ✔ A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

5.4 Regulação das zonas de cozinhar

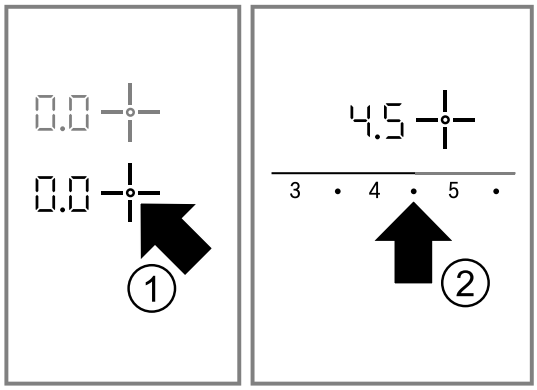
Para poder regular uma zona de cozinhar, esta tem de estar selecionada.

Potência de cozedura	
1	potência mínima
9	potência máxima
.5	Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, p. ex. 4.5 .

5.5 Regular as potências de cozedura

Requisito: A placa de cozinhar está ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar com ⊹.
- ✔ No campo de indicação da potência de cozedura 0.0 acende-se com luz brilhante.
2. Regule uma potência de cozedura na zona de regulação.



- ✔ A zona de cozinhar está ligada.

5.6 Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com ⊹.
2. Regule uma potência de cozedura na zona de regulação.

5.7 Desligar a zona de cozinhar

Se tiver desligado a zona de cozinhar, passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

1. Selecione a zona de cozinhar com ⊹.
2. Regule para 0 na zona de regulação.

5.8 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 27*

Derreter

Prato	**Potência de continuação de cozedura**	**Tempo de continuação de cozedura em minutos**
Chocolate, cobertura	1-1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer ou manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1-2	-
Leite [1]	1.5-2.5	-
Salsichas em água [1]	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	2.5-3.5	10-20
Carne de vaca guisada, ultracongelada	2.5-3.5	20-30
Escaldar ou cozer lentamente		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata [2,3]	4.5-5.5	20-30
Peixe [2,3]	4-5	10-15
Molho branco, p. ex. molho bechamel	1-2	3-6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise ou molho holandês	3-4	8-12
Cozer, cozinhar a vapor ou estufar		
Arroz com o dobro da quantidade de água	2-3	15-30
Arroz doce	1.5-2.5	35-45
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30
Batatas cozidas	4-5	15-25
Massas alimentícias, massa [2,3]	6-7	6-10

[1] Confecione os alimentos sem tampa.
[2] Leve a água a ferver com a tampa colocada.
[3] Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Guisado, sopa	3.5-4.5	15-60
Legumes, frescos	2.5-3.5	10-20
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	10-20
Alimentos na panela de pressão	4-5	-

Estufar

Rolinhos de carne	4-5	50-60
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada	2.5-3.5	50-60

Assar com pouco óleo
Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas [1]	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Almôndegas, 3 cm de espessura [1]	4.5-5.5	30-40
Hambúrguer, 2 cm de espessura [1]	6-7	10-20
Peito de aves, 2 cm de espessura [1]	5-6	10-20
Peito de aves, ultracongelado [1]	5-6	10-30
Peixe ou filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Gambas, camarão	7-8	4-10
Legumes ou cogumelos frescos, salteados	7-8	10-20
Legumes ou carne em tiras à oriental	7.5-8.5	15-20
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	6-7	contínuo
Omelete	3.5-4.5	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6

Fritar
Fritar os alimentos em doses com 150-200 g por dose em 1 a 2 l de óleo. Preparar os pratos sem tampa.

Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex. frango	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Tempura		
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

[1] Vire várias vezes os alimentos.

6 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 boost.

6.1 Ligar a função Powerboost

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**
Os óleos e as gorduras aquecem rapidamente com a função Powerboost. Óleos e gorduras sobreaquecidos inflamam-se rapidamente.
▸ Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância.

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

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Na zona de regulação toque em boost.
✔ A indicação b acende-se.

6.2 Desligar a função Powerboost

Se não desligar a função Powerboost, esta será automaticamente desligada após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cobertura 9.

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha.
✔ A indicação b apaga-se.

7 Sensores de fritura

As zonas de cozinhar identificadas com o símbolo possuem sistema de sensores de fritura.
Com o sistema de sensores de fritura, a temperatura na frigideira é monitorizada e regulada automaticamente.

As suas vantagens ao fritar:
- O aquecimento dirigido poupa energia.
- Os óleos e gorduras não sobreaquecem.

7.1 Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

Utilize uma frigideira adequada para cozinhar com os sensores de assados.

Assadeira de sistema como acessório especial
Pode adquirir uma frigideira adequada para utilizar com o sistema de sensores de fritura numa loja especializada em artigos elétricos ou na loja online: HEZ390230.

Frigideira tradicional

Os sensores de assados também podem funcionar com uma frigideira tradicional.
- Teste as frigideiras com uma potência de fritura baixa. As frigideiras podem sobreaquecer com uma potência de fritura demasiado alta.
- Altere a potência de fritura, se necessário.

7.2 Potências de fritura

Selecione uma potência de fritura adequada para a preparação de alimentos.

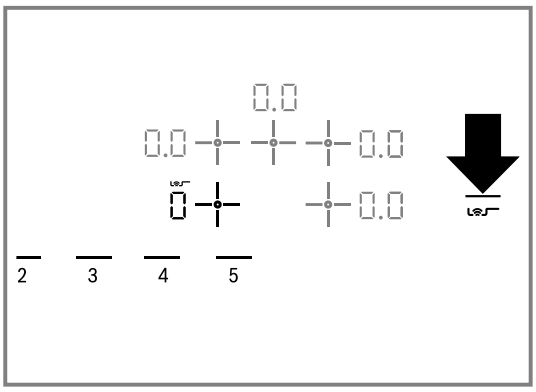
Potência de fritura	Temperatura	Utilização
1	muito baixo	▪ Preparar de reduzir molhos ▪ Estufar legumes sem adição de água e com adição de gordura ▪ Fritar alimentos com azeite extra virgem, manteiga ou margarina
2	baixo	▪ Omeletes ▪ Fritar alimentos com azeite extra virgem, manteiga ou margarina
3	baixo - médio	▪ Peixe ▪ Peças para fritar espessas, por ex., almôndegas ou salsichas
4	médio - alto	▪ Bife médio ou bem passado ▪ Produtos ultracongelados panados ▪ Peças para fritar finas, por ex., escalopes, carne às tiras ou legumes
5	alto	▪ Bife mal passado (em sangue) ▪ Bolinhos de batata ▪ Batatas assadas

7.3 Regular o sistema de sensores de fritura

Depois de ter selecionada uma potência de fritura das regulações recomendadas, pode regular o sistema de sensores de fritura.

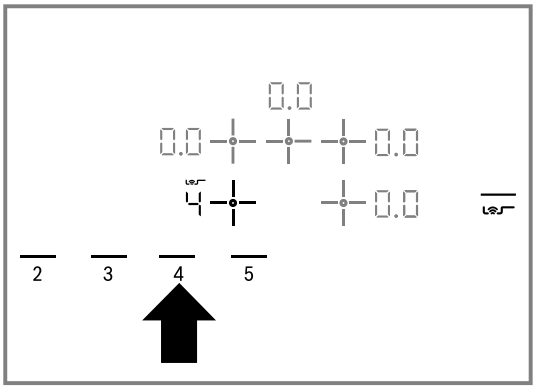
Requisitos
- A frigideira vazia está sobre a zona de cozinhar.
- A placa de cozinhar está ligada.
- A zona de cozinhar está selecionada.

1. Toque em .



- ✔ No visor da zona de cozinhar acende-se 0 e surge a indicação .
- ✔ Na zona de regulação são mostradas as potências de fritura 1-5.

2. Selecione a potência de fritura desejada na zona de regulação.



- ✔ O sistema de sensores de fritura está ativado.
- ✔ A grande zona de cozinhar de duplo circuito liga-se automaticamente.
- ✔ pisca até a temperatura de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal. A indicação acende-se.

3. Coloque a gordura de fritura na frigideira.
4. Coloque os alimentos da frigideira.
5. Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

7.4 Desligar o sistema de sensores de fritura

- ▸ Toque em .

7.5 Regulação recomendada para fritar com o sistema de sensores para fritura

Aqui encontra recomendações sobre qual a melhor potência de fritura para preparar pratos específicos. O tempo de fritura depende do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos.

Indicações de preparação

- As potências de fritura indicadas aplicam-se à preparação na frigideira especial. Se utilizar outras frigideiras, as potências de fritura poderão variar.
- Em primeiro lugar, aqueça a frigideira vazia. Quando for emitido o sinal sonos, coloque a gordura de fritura e os alimentos na frigideira.

Carne

Prato	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro em minutos
Escalopes, simples ou panados	4	6-10
Filetes	4	6-10
Costeleta [1]	3	10-17
Cordon bleu [1]	3	15-20
Bifes mal passados, 3 cm de espessura	5	6-8
Bifes no ponto ou bem passados, 3 cm de espessura	4	8-12
Peito de aves, 2 cm de espessura [1]	3	10-20
Salsichas, cozidas ou cruas [1]	3	8-20
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura	3	6-15
Almôndegas, 2 cm de espessura [1]	3	10-20
Carne às tiras, "Gyros"	4	7-12
Carne picada	4	6-10
Toucinho	2	5-8
Peixe		
Peixe, assado, p. ex., truta	3	10-20
Filetes de peixe, panados ou simples	3/4	10-20
Gambas, camarão	4	4-8
Pratos de ovos		
Panquecas	4	fritura contínua
Omeletes	2	3-6 por dose
Ovo estrelado	2/4	2-6
Ovos mexidos	2	4-9
Kaiserschmarn (doce austríaco de massa frita)	3	10-15
Rabanadas	3	4-8 por dose
Batatas		
Saltear batatas cozidas com pele	5	6-12
Batatas fritas a partir de batatas cruas*	3	15-25
Bolinhos de batata	5	2,5-3,5 por dose
Batatas salteadas	2	40-45
Batatas glaceadas	4	10-15

[1] Vire várias vezes os alimentos.

Legumes

Refogar ligeiramente alho ou cebola	1/2	2-10
Cebolas refogadas	3	5-10
Curgetes, beringelas	3	4-12
Pimentos, espargos verdes	3	4-15
Legumes, estufados com adição de gordura e sem adição de água, p. ex., curgete, pimento verde	1	10-20
Cogumelos	4	10-15
Legumes caramelizados	4	6-10

Produtos ultracongelados

Escalopes	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Peito de frango [1]	2	10-30
Panados de frango [1]	4	10-20
"Gyros", "Kebab"	4	10-15
Filete de peixe, simples ou panado	3	10-20
Barrinhas de peixe	4	8-12
Batatas fritas	4/5	4-6
Pratos de frigideira, legumes na frigideira	4	8-15
Crepes primavera	3	10-30
Camembert, queijo	3	10-15

Molhos

Molho de tomate	1	25-35
Molho bechamel	1	10-20
Molho de queijo, p. ex., molho gorgonzola	1	10-20
Reduzir molho, p. ex. molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25-35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15-25

Outros

Camembert, queijo	3	7-10
Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex. massa pré-preparada [2]	2	4-6
Croûtons	3	6-10
Tostar amêndoas, nozes ou pinhões [2]	2	3-7

8 Fecho de segurança para crianças

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

8.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar com ⏻.
2. Mantenha 🖐 premido durante aprox. 4 segundos.

✔ A indicação 🔒 acende-se durante 10 segundos.
✔ A placa de cozinhar está bloqueada.

8.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

▸ Mantenha 🖐 premido durante 4 segundos.
✔ O bloqueio está desativado.

8.3 Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é ligado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.
Pode ativar o fecho de segurança para crianças automático nas regulações base. →*Página 36*

9 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de diferentes funções de tempo, com as quais pode regular um tempo de duração, um temporizador ou um cronómetro.

9.1 Tempo de duração

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.
Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

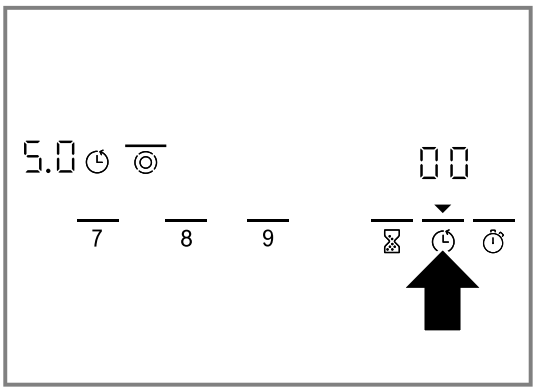
Se cozinhar com o sistema de sensores de fritura, o tempo de duração regulado só inicia a contagem decrescente quando for atingida a temperatura para a amplitude selecionada.

Regular o tempo de duração

Requisito: A zona de cozinhar está selecionada e regulada.

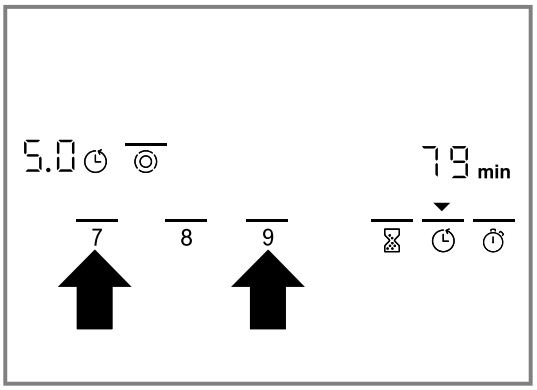
[1] Vire várias vezes os alimentos.
[2] Adicione os alimentos na frigideira fria.

1. Toque em ⏲.



- ▼ por cima de ⏲ acende-se e a indicação ⏲ da zona de cozinhar pretendida acendem-se com luz clara.
- Na indicação do temporizador acende-se 00.

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



- O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado o tempo de duração da zona selecionada.
- Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro e na indicação pisca 00 durante 10 segundos. ▼ por cima de ⏲ e a indicação ⏲ piscam.

Corrigir ou anular o tempo de duração

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque em ⏲.
3. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em 00.

Desligar o sinal de tempo de duração

Pode desligar o sinal manualmente.

- Toque num símbolo à escolha.
- As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe selecionar previamente um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Sempre que ligar uma zona de cozinhar, começa a decorrer o tempo de duração pré-selecionado. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.
O temporizador automático é ligado nas regulações base. →*Página 36*

Dica: O temporizador automático aplica-se a todas as zonas de cozinhar. Pode reduzir ou apagar o tempo de duração para uma zona de cozinhar individual.
→*Página 34*

9.2 Alarme de cozinha

Pode regular um tempo até 99 minutos, após os quais é emitido um sinal sonoro. O alarme de cozinha é independente de todas as outras regulações.

Ajustar o alarme de cozinha

1. Toque em ⧖.
- ▼ por cima de ⧖ acende-se com luz clara.
- Na indicação do temporizador acende-se 00.

2. Regule o tempo desejado na área de regulação.
- Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.
- Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador pisca 00.
- ▼ por cima de ⧖ pisca.
- Decorridos 10 segundos, a indicação apaga-se.

9.3 Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação da função.
A função de cronómetro apenas funciona com a placa de cozinhar ligada. Quando a placa de cozinhar se desliga, a função de cronómetro também é desligada.

Ligar função de cronómetro

- Toque em ⏱.
- No campo de indicação do temporizador surge 00.
- É iniciado o registo do tempo.
- No primeiro minuto são exibidos segundos e, em seguida, minutos.

Nota: Se ligar outra função de temporização para além da função de cronómetro, a regulação aparece durante 10 segundos no campo de indicação do temporizador. Depois, volta a ser indicada a função de cronómetro.

Desligar a função de cronómetro

- Toque novamente em ⏱.
- A indicação do temporizador apaga-se.

10 Desligar automático

Se não alterar as regulações de uma zona de cozinhar há muito tempo, o desligar automático é ativado.
O momento em que a zona de cozinhar é desligada depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

O aquecimento da zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente F8 e a indicação de calor residual H/h.

10.1 Continuar a cozinhar após o desligamento automático

1. Toque num campo tátil à escolha.
✔ A indicação apaga-se.
2. Efetue uma nova regulação.

11 Função Manter quente

Com a função Manter quente pode derreter chocolate ou manteiga e manter alimentos ou recipientes quentes.

11.1 Ligar função Manter quente

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque em ♨.
✔ No campo de indicação das potências de cozedura acende-se *LO*.

11.2 Desligar a função Manter quente

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque em ♨.
✔ No campo de indicação das potências de cozedura acende-se *0*.

12 Proteção contra anulação acidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma proteção contra anulação acidental.
O interruptor principal está excluído da proteção contra anulação acidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

12.1 Ativar a proteção contra anulação acidental

▸ Toque em 🔒.
✔ Ouve-se um sinal.
✔ A indicação ✋ por cima de 🔒 acende-se.
✔ O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos.

13 Indicação do consumo energético

A função indica o consumo de energia total desde a ligação até à desconexão da placa de cozinhar.
Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, p. ex., 1,08 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.
Pode ativar a indicação nas regulações base.
→*Página 36*

14 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

14.1 Vista geral das regulações base

Aqui obtém uma vista geral das regulações base e dos valores predefinidos de fábrica.

Indicação	Seleção
c1	Fecho de segurança para crianças automático *0* – Desligado [1] *1* – Ligado *2* – Fecho de segurança para crianças manual e automático desligados.
c 2	Sinais sonoros *0* – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta desligados. O sinal do interruptor principal permanece ligado. *1* – Apenas o sinal de utilização incorreta está ligado. *2* – Apenas o sinal de confirmação está ligado. *3* – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta estão ligados. [1]
c 3	Indicação do consumo energético Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade. *0* – Indicação de consumo desligada. [1] *1* – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 230 V. *2* – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 400 V. *3* – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 220 V. *4* – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 240 V.
c 5	Temporizador automático *00* – Desligado. [1]

[1] Definições de fábrica

Indicação	Seleção
	1-99 – Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador *1* – 10 segundos. [1] *2* – 30 segundos. *3* – 1 minuto.
c 7	Ativação dos elementos de aquecimento *0* – Desligado *1* – Ligado *2* – A última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada. [1]
c0	Repor as definições de fábrica *0* – Desligado [1] *1* – Ligado

→ *"Visão geral das regulações Home Connect", Página 38*
→ *"Visão geral das regulações do comando do exaustor", Página 41*

14.2 Alterar a regulação base

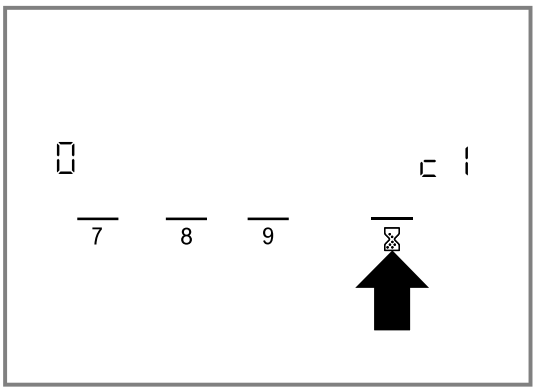
Requisito: A placa de cozinhar está desligada.
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque em ⧖ durante 4 segundos.

✔ É exibido o índice da assistência técnica.

3. Para percorrer a indicação, toque na área de regulação.

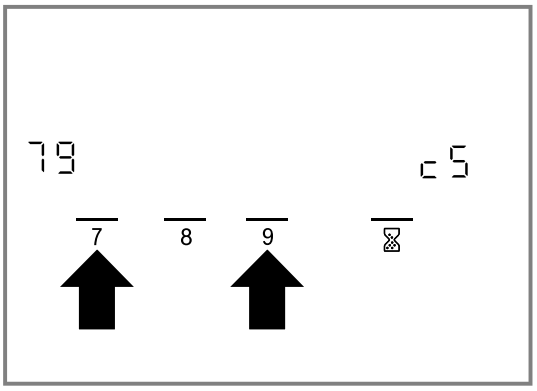
Exemplo de indicação	Significado
01	Índice da assistência técnica (KI)
Fd	Data de fabrico
15.	Ano de fabrico
05	Mês de fabrico

4. Toque novamente em ⧖.



✔ *c1* é exibida.
✔ Na indicação da zona de cozinhar acende-se *0*.

5. Toque várias vezes em ⧖ até aparecer a indicação desejada.
6. Regule o valor desejado na zona de regulação.



7. Mantenha ⧖ premido durante 4 segundos.

✔ A regulação está ativada.

Dica: Para sair das regulações base sem guardar, desligue a placa de cozinhar com ⏻. Volte a ligar a placa de cozinhar e regule novamente.

15 Home Connect

Este aparelho pode ser ligado em rede. Ligue o seu aparelho a um aparelho móvel, de modo a operar as funções através da aplicação Home Connect, a ajustar as regulações base ou para monitorar o estado de operação atual.
Os serviços Home Connect não se encontram disponíveis em todos os países. A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Para mais informações, visite: *www.home-connect.com*.
A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo. Para efetuar as regulações, siga as instruções da aplicação Home Connect.

Dica: Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

Notas
- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
  → *"Segurança", Página 25*
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

15.1 Configurar Home Connect

Requisitos
- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.

[1] Definições de fábrica

- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O aparelho recebe, no local onde se encontra instalado, cobertura da rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Faça a leitura do seguinte código QR.



Através do código QR pode instalar a aplicação Home Connect e ligar o seu aparelho.
2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

15.2 Visão geral das regulações Home Connect

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode adaptar as regulações Home Connect e as regulações de rede.

Regulação	Seleção ou indicação	Informações adicionais
H C 1	Ligação à rede *0* – Não ligado/Desligar a ligação à rede *1* – Ligar automaticamente *2* – Ligar manualmente *3* – Ligado	Registar a placa de cozinhar na rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou desligar a ligação à rede
H C 2	Ligação à aplicação *0* – Não ligado *1* – Estabelecer ligação	*H C 2* só é exibido se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
H C 3	Ligação com WLAN *0* – Módulo sem fios desligado *1* – Módulo sem fios ligado	Quando a WLAN está ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect. *H C 3* só é exibido se a placa de cozinhar já tiver estado ligada uma vez a uma rede.
H C 4	Regulação através da aplicação *0* – Desligado *1* – Ligado [1]	Se *H C 4* estiver desligado, apenas são exibidos os estados operacionais da placa de cozinhar na aplicação Home Connect.
H C 5	Atualização de software *1* – Atualização disponível e pronta a instalar *2* – Iniciar a instalação	*H C 5* só é exibido se estiver disponível uma atualização de software.
H C 6	Controlar o acesso remoto pela assistência técnica *0* – Não permitido *1* - Permitido	*H C 6* só é exibido se a assistência técnica tentar ligar-se à placa de cozinhar. Depois de um acesso concedido, poderá anulá-lo a qualquer momento.
H C 7	Visualizar a potência do sinal WLAN *0* – Não ligado à rede doméstica WLAN (Wi-Fi) *1* – Potência do sinal 1 (má) *2* – Potência do sinal 2 (média) *3* – Potência do sinal 3 (boa)	*H C 7* só é exibido se existir uma ligação à rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
H C 8	Ligação ao servidor Home Connect *0* – Não ligado *1* – Ligado	*H C 8* só é exibido se existir uma ligação à rede doméstica WLAN (Wi-Fi).

15.3 Desativar a ligação à rede

- ▸ Aceder às regulações base, selecionar *H C 3* e, em seguida, o valor *0*.
- ✔ A ligação a WLAN (N) é desativada.

Nota: Para voltar a ativar a ligação à rede, selecionar o valor *1*.

[1] Definições de fábrica

15.4 Altere as regulações através da aplicação Home Connect

Com a aplicação Home Connect pode alterar as regulações para os discos e enviá-las para a placa de cozinhar.

Requisitos

- A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica e à aplicação Home Connect.
- Para poder regular a placa de cozinhar através da aplicação Home Connect é necessário que esteja ligado *HC4* nas regulações base. No estado de fornecimento está ligado *HC4*. Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

1. Efetue a regulação na aplicação Home Connect e envie para a placa de cozinhar.
   Siga as instruções na aplicação Home Connect.
   As regulações que transferir da aplicação Home Connect para a placa de cozinhar têm de ser confirmadas na placa de cozinhar.

✔ Se forem transferidas regulações de cozedura para uma zona de cozinhar, a respetiva indicação começa a piscar, consoante a regulação.

2. Para confirmar a regulação, prima ⊹ da zona de cozinhar desejada.
3. Para recusar a regulação, toque num outro campo tátil à escolha da placa de cozinhar.

15.5 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex., para otimização, resolução de erros, para atualizações de segurança relevantes, bem como para funções e serviços adicionais. Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect. Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após a transferência bem-sucedida pode iniciar a instalação através da aplicação Home Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (WiFi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

Notas

- A atualização do software consiste em dois passos.
  – No primeiro passo, o download.
  – No segundo passo, a instalação no seu aparelho.
- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- A instalação demora alguns minutos. Durante a instalação não pode utilizar o seu aparelho.
- No caso de uma atualização de segurança relevante, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

15.6 Diagnóstico remoto

A Assistência técnica através do diagnóstico remoto pode aceder ao seu aparelho quando a contactar com esse pedido, quando o seu aparelho estiver ligado ao servidor Home Connect e o diagnóstico remoto estiver disponível no país onde o aparelho é usado.

Dica: Para mais informações e indicações a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página web local: *www.home-connect.com*.

15.7 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados.

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede doméstica ligada à internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).
- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as definições de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

Nota: Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações relativas à proteção de dados na aplicação Home Connect.

16 Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar

Se a placa de cozinhar e o exaustor forem compatíveis com Home Connect, ligue os aparelhos na aplicação Home Connect. Para o efeito, ligue ambos os aparelhos com Home Connect e siga as instruções na aplicação.

Notas

- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, uma operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- Só pode estabelecer a ligação ao exaustor através da aplicação Home Connect.

16.1 Ligar os aparelhos diretamente entre si

Ligue o aparelho diretamente ao seu exaustor para comandar o exaustor através da placa de cozinhar. Deixa de ser possível ligar os dois aparelhos à rede doméstica e à aplicação.

Nota: Observe as informações relativas à ligação da placa de cozinhar nas instruções de utilização do seu exaustor.

Requisito: O exaustor está desligado.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Mantenha ⧖ premido durante 4 segundos.
✔ O visor apresenta as informações do produto.
3. Toque em ⧖ até o visor apresentar alternadamente c e 16.
✔ No campo de indicação dos discos acende-se 0.
4. Na zona de regulação, defina o valor 1.
✔ No visor da zona de cozinhar pisca 1.
5. Iniciar a ligação no exaustor, no espaço de 2 minutos.
✔ Quando a ligação estiver estabelecida, acende-se 3 na indicação das zonas de cozinhar.
6. Saia das regulações base.
✔ O painel de comando da placa de cozinhar mostra os símbolos para o comando do exaustor com base na placa de cozinhar.

16.2 Ligar os aparelhos através da rede doméstica WLAN (Wi-Fi)

Ligue os aparelhos através da rede doméstica para comandar o exaustor através da placa de cozinhar. Também é possível uma ligação com a aplicação Home Connect.

Nota: Os aparelhos só podem ser ligados quando os dois aparelhos estiverem ligados à rede doméstica e se encontrarem em simultâneo no processo de ligação. Se o tempo para o processo de ligação já tiver decorrido para um dos dois aparelhos, inicie novamente a ligação.

Requisitos

- O seu router possui um botão WPS. Consulte mais informações sobre este assunto no manual do seu router.
- O exaustor está ligado à rede doméstica WLAN (Wi-Fi).

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Mantenha ⧖ premido durante 4 segundos.
✔ O visor apresenta as informações do produto.
3. Toque em ⧖ até o visor apresentar alternadamente c e 16.
✔ Na indicação das zonas de cozinhar acende-se 0 (não ligado) ou 2 (ligado à rede doméstica WLAN (Wi-Fi)).
4. Na zona de regulação, defina o valor 1.
✔ No visor da zona de cozinhar pisca 1.
5. Se o aparelho ainda não estava ligado à rede doméstica WLAN (Wi-Fi), prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos.
✔ A placa de cozinhar liga-se à rede doméstica WLAN (Wi-Fi), na indicação dos discos acende-se 2. A seguir, a placa de cozinhar inicia automaticamente a ligação ao exaustor.
6. Iniciar a ligação no exaustor, no espaço de 2 minutos.
✔ Quando a ligação estiver estabelecida, acende-se 3 na indicação das zonas de cozinhar.
7. Saia das regulações base.
✔ O painel de comando da placa de cozinhar mostra os símbolos para o comando do exaustor com base na placa de cozinhar.

16.3 Repor as regulações do Home Connect

Se surgirem problemas de ligação do seu aparelho à rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou se desejar registar o seu aparelho noutra rede doméstica WLAN (Wi-Fi), pode repor as regulações do Home Connect.

Nota: Quando repor as regulações do Home Connect, a ligação a um exaustor que possa estar ligado é também desligada.

1. Mantenha ⧖ premido durante 4 segundos.
✔ O visor apresenta as informações do produto.
2. Toque em ⧖ até o visor apresentar alternadamente c e 16.
3. Na zona de regulação, defina o valor 0.

16.4 Comando do exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.
Através dos elementos de comando da placa de cozinhar pode efetuar outras regulações.

Regular o ventilador

1. Toque em .
2. Selecione um nível do ventilador na zona de regulação.
Pode escolher entre os níveis 1, 2 e 3.
Para regular um nível intensivo, toque em 4 ou 5 na zona de regulação. Em alternativa, pode tocar em boost até ser exibido o nível intensivo desejado.

Desligar o ventilador

▸ Na zona de regulação selecione o nível do ventilador 0.

Ligar o funcionamento automático

▸ Mantenha premido até o visor exibir .
✔ Em caso de formação de vapor, o ventilador inicia automaticamente.

Desligar o funcionamento automático

▸ Mantenha premido, até se apagar.
Quando regular um outro nível do ventilador, o funcionamento automático também é terminado.

Regular a iluminação do exaustor

Pode ligar e desligar a luz do exaustor através do painel de controlo da placa de cozinhar.

1. Para ligar a iluminação toque em .
2. Para desligar a iluminação, volte a tocar em .

16.5 Visão geral das regulações do comando do exaustor

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.

Regulação[1]	Seleção	Descrição
c16	Ligação placa de cozinhar – exaustor 0 – não ligado / ligação separada 1 – sem função 2 – com ligação à rede doméstica WLAN (Wi-Fi) 3 – com ligação à WLAN e ao exaustor	-
c18	Início automático do ventilador 0 – Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente. 1 – Ligado com o funcionamento automático[2]. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático. 2 – Ligado com funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível definido.	O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.
c20	Funcionamento posterior do ventilador 0 – O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar. 1 – Ligado com o funcionamento automático[2] 2 – Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard 3 – Sem alterações nas regulações	Regulação se e como o ventilador continua a funcionar depois de a placa de cozinhar ser desligada. O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.
c21	Ligação automática da iluminação 0 – Desligado 1 – Ligado[2] A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.	O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.
c22	Desativação automática da iluminação 0 – Desligado[2] 1 – A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.	O visor só exibe a regulação se o aparelho estiver ligado ao exaustor.

17 Limpeza e manutenção

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

17.1 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 limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

17.2 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 41*

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.

[1] Conforme o equipamento do aparelho
[2] Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

17.3 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 41*
- 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.

18 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**
Reparações indevidas são perigosas.
- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
  → *"Assistência Técnica", Página 43*

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**
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 elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**
O disco aquece, mas a indicação não está a funcionar.
- Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- Contactar a Assistência Técnica.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**
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 elétrico.
- Contactar a Assistência Técnica.

18.1 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e resolução de problemas
Nenhuma	Faltou a alimentação elétrica. **1.** Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. **2.** Verifique noutros aparelhos elétricos se existe uma falha da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	O painel de comandos está molhado ou existem objetos em cima deste. - Seque o painel de comando ou retire o objecto.
F2	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. A zona de cozinhar foi desligada para proteção do sistema eletrónico. **1.** Aguarde algum tempo. **2.** Toque num campo tátil à escolha. ✔ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F 4	Apesar da desativação através de F2, o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas. **1.** Aguarde algum tempo. **2.** Toque num campo tátil à escolha. ✔ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.

Avaria	Causa e resolução de problemas
F 5 e a potência de cozedura piscam alternadamente. Soa um sinal sonoro.	Tacho quente na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. ▸ Remova o tacho. ✔ A indicação apaga-se pouco tempo depois.
F 5 e sinal sonoro	Tacho quente na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. **1.** Remova o tacho. **2.** Aguarde algum tempo. **3.** Toque num campo tátil à escolha. ✔ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F 8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se automaticamente. Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE e zonas de cozinhas não aquecem	O modo de demonstração está ativado. **1.** Desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos, desligando o disjuntor na caixa de fusíveis. **2.** Toque num campo tátil à escolha nos próximos 3 minutos.
No visor aparece uma mensagem com "E", p. ex. E0111.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. **1.** Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. ✔ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. **2.** Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → *"Assistência Técnica", Página 43*

18.2 Problema com Home Connect

Avaria	Causa e resolução de problemas
O Home Connect não funciona corretamente.	Há várias causas possíveis. ▸ Aceda a *www.home-connect.com*.

19 Eliminação

19.1 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.

20 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 a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.
Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no docu-

mento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web. Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 online em *www.bosch-home.com*, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

20.1 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.

Também pode encontrar o número do produto (N.º E) na vitrocerâmica. O Índice da assistência técnica (IAT) e o número de fabrico (FD) também podem ser encontrados nas regulações base →*Página 36*.
Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

21 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/EU.
Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em *www.bosch-home.com* na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.

CE

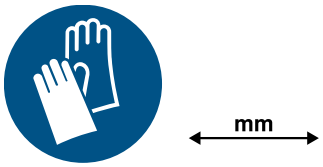
Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	PT	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	ch	TR	IS	UK (NI)			
WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.							

22 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



22.1 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.
- A ligação elétrica deve ser efetuada apenas por um especialista. Uma ligação errada anula a garantia.
- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem incorreta são da responsabilidade do instalador.

22.2 Montagem sob bancada

Por baixo não devem ser instalados frigoríficos, máquinas de lavar loiça, fornos sem ventilação e máquinas de lavar roupa.
- Se montar por baixo um forno, a espessura da placa de trabalho tem de ter, no mínimo, 20 mm, em alguns casos até mais. Respeite as indicações constantes das instruções de montagem do forno.
- Certifique-se de que as peças salientes, como p. ex. a caixa da fonte de alimentação ou o cabo de ligação à rede elétrica, não colidem com, p. ex., uma gaveta.

22.3 Fundo falso

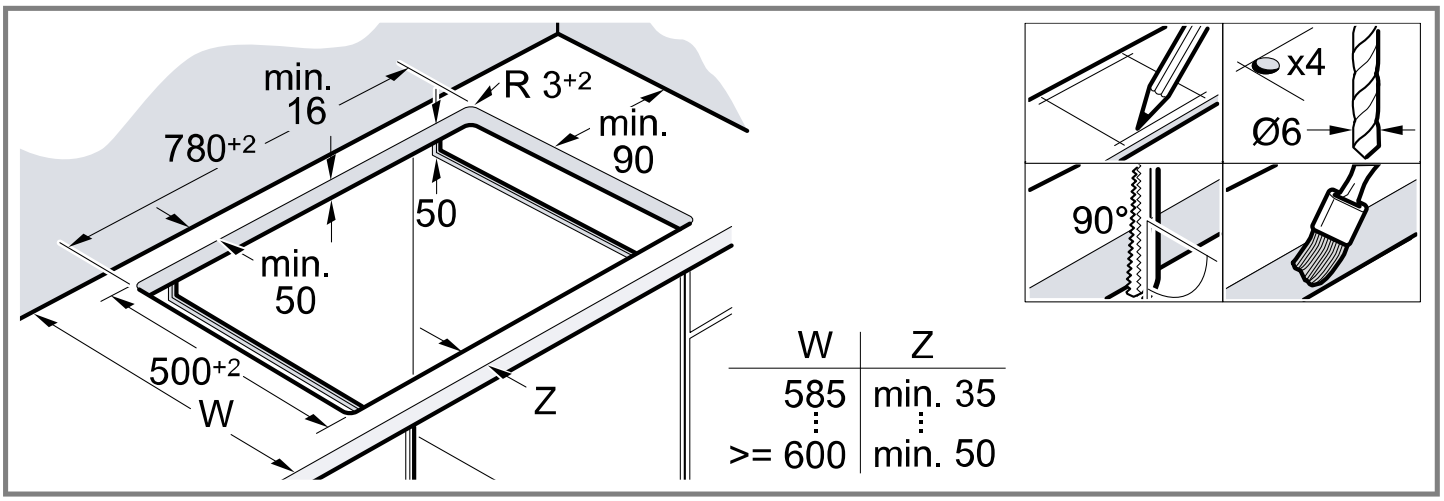
Se for possível tocar na parte inferior da placa de cozinhar, é necessário instalar um fundo falso.

- Procure no comércio especializado um fundo falso como acessório.
- Se utilizar um fundo falso próprio, a distância mínima em relação à ligação elétrica do aparelho deverá ser de 10 mm.

22.4 Preparar o móvel

A bancada deve ser plana, horizontal e robusta.

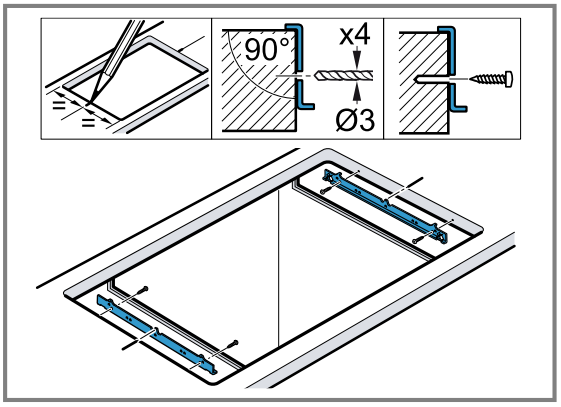
- Os móveis de encastrar, incluindo frisos de remate da parede, têm de ser resistentes ao calor até, no mínimo, 90 °C.
- Um revestimento de nicho situado a menos de 50 mm da parede traseira não pode ser combustível (p. ex., azulejos, pedra).
- Sele as superfícies cortadas com material resistente ao calor para evitar que a bancada dilate com a humidade.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

22.5 Montagem das calhas de fixação

No caso de bancadas de materiais em pedra, cole as calhas de fixação.



22.6 Ligação elétrica

Para o proteger, retire o aparelho dos invólucros de esferovite unicamente antes de o inserir no recorte. Nunca coloque o aparelho de canto sobre um dos lados do mesmo.

- Verifique a instalação da casa antes de ligar o aparelho.
- O aparelho atende à classe de proteção I e só pode ser utilizado em conjunto com uma ligação de condutor de proteção.
- Na instalação elétrica fixa deve estar previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.
- Se aparecer *U400* no visor do aparelho, a ligação foi efetuada incorretamente. Desligue o aparelho da corrente e verifique a ligação.

Ligação sem cabo pré-instalado

Ligue a placa de cozinhar apenas de acordo com o esquema de ligações.

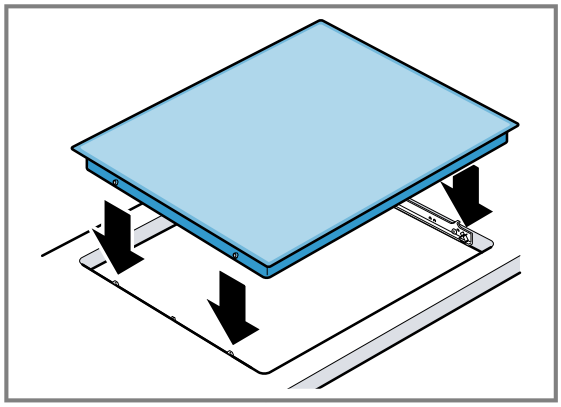
- Se necessário, instale as pontes de cobre fornecidas.
- Em caso de ligação trifásica/bifásica (3 N~/2 N~), o cabo de ligação à rede deve corresponder ao tipo H05 VV-F ou superior.
- A secção transversal do fio deve ser determinada de acordo com a carga de corrente. Não é permitida uma secção transversal < 1,5 mm².
- No caso de uma ligação monofásica (1N~), o cabo de ligação à rede H05RR-F3G4 (comprimento 1 m) está disponível no serviço de assistência técnica.

22.7 Inserir a placa de cozinhar

Não entale o cabo de ligação nem o passe sobre arestas vivas.

- Em caso de forno encastrado por baixo conduzir as ligações nos cantos traseiros do forno até à tomada de ligação.

- Coloque a placa de cozinhar no encaixe, pressionando-a.



22.8 Desmontar a placa de cozinhar

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Retire a placa de cozinhar, pressionando por baixo.

Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.



İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

1 Güvenlik 47
2 Maddi hasarların önlenmesi 48
3 Çevrenin korunması ve tasarruf 49
4 Cihazı tanıma 49
5 Temel Kullanım 51
6 Powerboost fonksiyonu 53
7 Kızartma sensörleri 53
8 Çocuk kilidi 55
9 Zaman fonksiyonları 55
10 Otomatik kapatma 56
11 Sıcak tutma fonksiyonu 57
12 Temizlik koruması 57
13 Enerji tüketim göstergesi 57
14 Temel ayarlar 57
15 Home Connect 58
16 Ocak tabanlı aspiratör kumandası 60
17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma 62
18 Arızaları giderme 62
19 Atığa verme 64
20 Müşteri hizmetleri 64
21 Uygunluk beyanı 64

22 MONTAJ KILAVUZU 65
22.1 Güvenli montaj 65

⚠ 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.

Cihaz sıcak olur.
- ▸ Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.

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.

Pişirme kabının tutma kolları çalışma sırasında ısınabilir. Tutma kolları ısıtma bölgesi tarafından aydınlatılırsa, tutma kolları özellikle ısınabilir.
- ▸ Pişirme kabı ile her zaman tüm ısıtma alanını kaplayınız.
- ▸ Bir tencere eldiveni kullanınız.

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.
- ▸ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▸ Yüzey yırtıldıysa, olası bir elektrik çarpmasını önlemek için cihaz kapatılmalıdır. Bunun için cihaz ana şalterden değil, sigorta kutusunda bulunan sigortadan kapatılmalıdır.
- ▸ Müşteri hizmetlerini arayınız. →*Sayfa64*

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.
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.
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 tavalar kullanınız.
- ✔ Düz olmayan tabanlar enerji tüketimini arttırır.

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

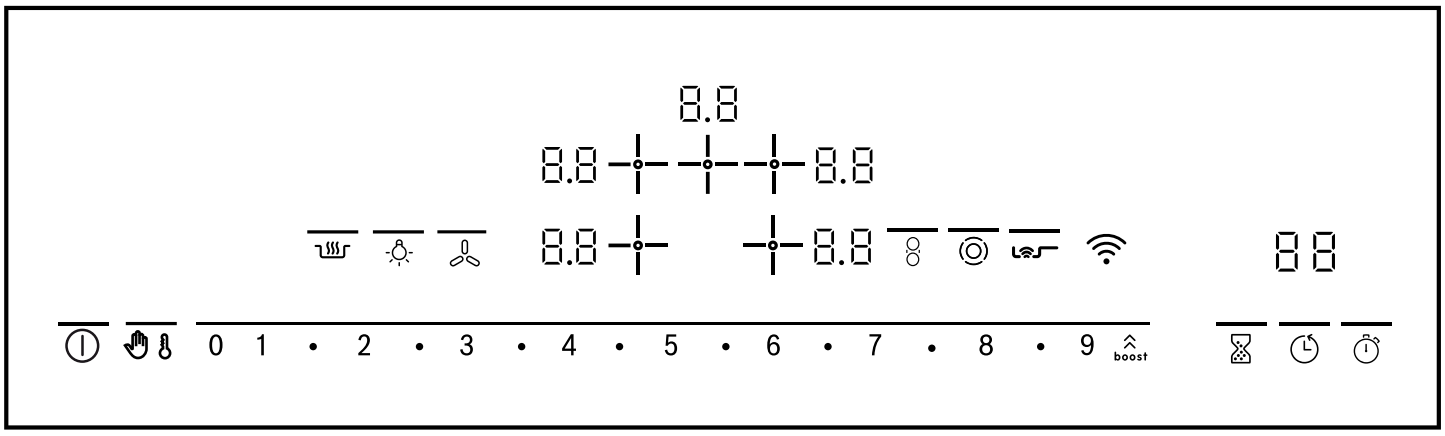
Ocakta kalan artık ısıdan faydalanınız. Uzun sürede pişen yemeklerde, yemek pişmeden 5-10 dakika önce ocağı kapatınız.
- ✔ Kullanılmayan kalan ısı, enerji tüketimini arttırır.

4 Cihazı tanıma

Kullanma kılavuzu farklı ocaklar için geçerlidir. Ocaklara yönelik ölçü bilgilerini tiplere genel bakış altında bulabilirsiniz. → *Sayfa2*

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.



4.2 Göstergeler

Göstergelerde, ayarlanan değerler ve fonksiyonlar gösterilir.

Gösterge	Ad
1 - 9	Pişirme kademeleri
H / h	Kalan ısı
b	Powerboost fonksiyonu
LO	Sıcak tutma fonksiyonu
88	Zamanlayıcı
	Wi-Fi

4.3 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

Semboller üzerinde ışıklı çubuklar olan dokunmatik alan

Dokunmatik alan	Ad
⏻	Ana şalter
boost	Powerboost
	Çocuk kilidi Temizlik koruması
	Sıcak tutma fonksiyonu
	Kızartma sensörleri
	Kombine pişirme alanı
	Üst kapak fan kademesi
1•2•3•...9	Ayar alanı
	Bölge etkinleştirme
	Üst kapak aydınlatması
	Mutfak saati
	Zamanlayıcı
	Süreölçer fonksiyonu

Semboller üzerinde ışıklı çubuklar olmayan dokunmatik alan

Dokunmatik alan	Ad
⊹	Ocak seçimi

Notlar

- Ocağın çalışma durumuna göre güncel olarak seçilebilecek durumdaki dokunmatik alanlar yarı parlak veya parlak bir şekilde yanar. Dokunmatik alana dokunduğunuzda ilgili fonksiyon uygulanır.
- Güncel olarak seçilemeyen fonksiyonlar için dokunmatik alanlar yanmaz.
- Güncel olarak seçilen ocakların ayarları parlak şekilde yanar.
- Kumanda panelini daima kuru tutunuz. Nem fonksiyonları olumsuz yönde etkiler.
- Göstergelerin ve dokunmatik alanların yakınına tencere çekmeyiniz. Elektronik parçalar aşırı ısınabilir.

4.4 Ocak

Burada ocaklardaki farklı devreye alma işlemlerine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.
Bağlantıları etkinleştirdiğinizde, ilgili ekranlar yanar.
Bir ocağı açtığınızda, bu ocak en son ayarlanmış değerde açılır.

Ocak	Ad	Devreye alınması ve devreden çıkarılması
○	Tek halkalı ocak gözü	Ocağı seçiniz.
◎	İki halkalı ocak	Ocağı seçiniz. ◎ sembolüne dokununuz.

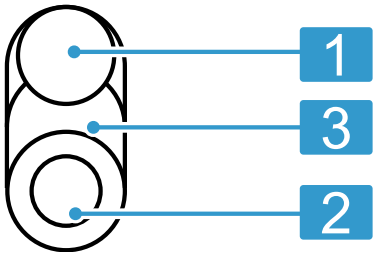
Notlar

- 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.
- Çok halkalı ocaklarda, ocakların ve devreye alınan alanların ısıtmaları farklı zamanlarda açılabilir ve kapatılabilir.
- Nedenleri:

– Hassas parçalar aşırı ısınmaya karşı korunur.
– Cihaz elektriksel olarak aşırı yüklenmeye karşı korunur.
– Daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir.

Kombine pişirme alanı

Kombine pişirme alanında, tek halkalı ocağı ve iki halkalı ocağı bir köprü ısı sistemi ile birleştirebilirsiniz. Ayrıca her iki ocağı birbirinden bağımsız olarak çalıştırmanız da mümkündür.



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

Kombinasyon	Devreye sokma	Uygunluk
Küçük kızartma bölümü: 2 ve 3 kombinasyonu	2 numaralı ocağı seçiniz ve ◎ üzerine dokununuz. İkinci ısıtma devresi açılır. ◎ yanıyor. Yeniden ◎ sembolüne dokununuz.	Küçük kızartma tenceresi Küçük Teppanyaki
	Küçük kızartma bölümü devreye girer. 8 yanıyor.	
Büyük kızartma bölümü: 1 ve 3 ve 2 kombinasyonu	1 veya 2 numaralı ocağı seçiniz ve 8 üzerine dokununuz. Büyük kızartma bölümü devreye girer. 8 sembolünün üstündeki ışıklı çubuk parlak bir şekilde yanar.	Büyük kızartma tenceresi Büyük Teppanyaki Büyük ızgara plakası

Küçük kızartma bölümünü (2 ve 3) ve tek halkalı ocağı (1) birbirinden bağımsız olarak farklı pişirme kademeleriyle de çalıştırabilirsiniz. Büyük kızartma tenceresinde, Teppanyaki'de veya ızgara plakasında farklı sıcaklık alanları oluşur.
Küçük kızartma bölümü ile bir yemek pişirebilir ve aynı anda tek halkalı ocakla bir yemeği sıcak tutabilirsiniz.

İpucu: Uygun pişirme kaplarını müşteri hizmetleri üzerinden veya online mağazamızdan alabilirsiniz.

4.5 Kalan ısı göstergesi

Ocakta her ocak gözü için iki kademeli bir kalan ısı göstergesi bulunur. Kalan ısı göstergesi yandığı sürece ocağa dokunmayınız.

Gösterge	Anlamı
H	Ocak, az miktarda yemekleri sıcak tutacak veya kuvertür eritebilecek kadar sıcaktır.
h	Ocak sıcaktır.

5 Temel Kullanım

5.1 Pişirme bölümünün açılması veya kapatılması

Pişirme bölümünü ana şalter ile açıp kapatabilirsiniz. Cihazı kapattıktan sonraki 4 saniye içerisinde tekrar açarsanız, pişirme bölümü önceki ayarlarıyla çalışmaya başlar.

5.2 Pişirme bölümünün açılması

▸ ⏻ sembolüne dokununuz.
✔ ⏻ sembolünün üzerindeki ışıklı çubuk yanar.
✔ Kumanda alanlarının göstergeleri ve pişirme kademesi göstergeleri 0 yanar.
✔ Pişirme bölümü çalışmaya hazırdır.

5.3 Pişirme bölümünün kapatılması

Tüm ocaklar belirli bir süre (10-60 saniye) kapalı kaldığında ocak otomatik olarak kapanır.

▸ ⏻ sembolüne dokununuz.
✔ ⏻ sembolünün üzerindeki ışıklı çubuk söner.
✔ Göstergeler söner.
✔ Tüm ocaklar kapalıdır.
✔ Kalan ısı göstergesi, ocaklar yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

5.4 Ocakların ayarlanması

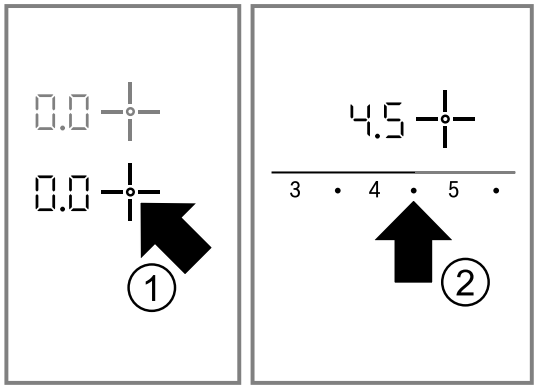
Ocaklarda ayar yapabilmeniz için ilgili ocağın seçilmiş olması gerekir.

Pişirme kademesi	
1	en düşük performans
9	en yüksek performans
.5	Her pişirme kademesinin bir ara kademesi var, örn. 4.5 .

5.5 Pişirme kademelerinin ayarlanması

Gereklilik: Ocak açık.

1. ⊹ ile ocak seçiniz.
✔ Pişirme kademesi göstergesinde *0.0* parlak şekilde yanar.
2. Ayar alanından bir pişirme kademesi ayarlayınız.



✔ Ocak açık.

5.6 Pişirme kademelerinin değiştirilmesi

1. ⊹ ile ocak seçiniz.
2. Ayar alanından bir pişirme kademesi ayarlayınız.

5.7 Ocağın kapatılması

Ocağı kapattıysanız yaklaşık 10 saniye sonra kalan ısı göstergesi görünür.

1. ⊹ ile ocak seçiniz.
2. Ayar alanında 0 ayarlayınız.

5.8 Pişirme için ayar önerileri

Burada çeşitli yemeklere yönelik uygun pişirme seviyelerine 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. →*Sayfa49*

Eritme

Yemek	Pişirmeye devam kademesi	Dakika olarak pişirmeye devam etme süresi
Çikolata, kuvertürler	1-1.5	-
Tereyağı, bal, jelatin	1-2	-

Isıtma veya sıcak tutma

Sulu yemek, örn. mercimek yemeği	1-2	-
Süt [1]	1.5-2.5	-
Suda sosis [1]	3-4	-

Buz çözme ve ısıtma

Ispanak, dondurulmuş	2.5-3.5	10-20
Gulaş, dondurulmuş	2.5-3.5	20-30

Haşlama veya kısık ateşte pişirme

Hamur patates köftesi [2,3]	4.5-5.5	20-30
Balık [2,3]	4-5	10-15
Beyaz sos, örn. beşamel sosu	1-2	3-6
Çırpılmış soslar, örn. bearnez sosu veya holandez sosu	3-4	8-12

Pişirme, buharda pişirme veya soteleme

Pirinç, iki katı su ile	2-3	15-30
Sütlaç	1.5-2.5	35-45
Elma dilim patates	4-5	25-30
Tuzlu patates	4-5	15-25
Hamur işleri, makarna [2,3]	6-7	6-10
Sulu yemek, çorba	3.5-4.5	15-60
Sebze, taze	2.5-3.5	10-20
Sebze, dondurulmuş	3.5-4.5	10-20
Düdüklü tencerede yemek	4-5	-

Buğulama

Et sarma	4-5	50-60
Buğulanıp kızartılan et	4-5	60-100
Gulaş	2.5-3.5	50-60

Az yağ ile kızartma
Yiyecekleri kapağı kapatmadan kızartınız.

Şnitzel, sade veya panelenmiş	6-7	6-10
Şnitzel, dondurulmuş	6-7	8-12
Pirzola, sade veya panelenmiş [4]	6-7	8-12
Biftek, 3 cm kalınlığında	7-8	8-12
Köfte, 3 cm kalınlığında [4]	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm kalınlığında [4]	6-7	10-20
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında [4]	5-6	10-20
Tavuk göğsü, dondurulmuş [4]	5-6	10-30
Balık ve balık filetosu, sade	5-6	8-20
Balık ve balık filetosu, panelenmiş	6-7	8-20
Balık veya balık filetosu, panelenmiş ve dondurulmuş, örn. paneli balık çubukları	6-7	8-12
Karides, büyük karides	7-8	4-10

[1] Yemek kapak olmadan hazırlanmalıdır.
[2] Su, kapak kapalıyken kaynatılmalıdır.
[3] Yemek kapak olmadan pişirilmelidir.
[4] Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

Taze sebzeler veya mantarlar, soteleme	7-8	10-20
Asya tipi jülyen sebze veya et	7.5-8.5	15-20
Tava yemekleri, dondurulmuş	6-7	6-10
Krep	6-7	aralıksız
Omlet	3.5-4.5	aralıksız
Sahanda yumurta	5-6	3-6

Kızartma
Yiyecekleri 150-200 g'lık porsiyonlar halinde 1-2 litre yağ içinde kızartınız. Yiyecekleri kapağı kapatmadan kızartınız.

Dondurulmuş ürünler, örn. patates kızartması, tavuk nugget	8-9	-
Kroket, dondurulmuş	7-8	-
Et, örn. tavuk	6-7	-
Balık, panelenmiş veya mayalı hamurda	5-6	-
Sebze veya mantar, panelenmiş veya mayalı hamurda Tempura	5-6	-
Kurabiyeler, örn. krema dolgulu çörek veya Berlin tatlısı, mayalı hamurda meyve	4-5	-

6 Powerboost fonksiyonu

Powerboost fonksiyonuyla, daha büyük su miktarlarını, pişirme kademesi 9 ile olduğundan daha hızlı ısıtabilirsiniz.
Powerboost fonksiyonu sadece boost işareti olan ocaklarda kullanılabilir.

6.1 Powerboost fonksiyonunun açılması

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Sıvı ve katı yağlar Powerboost fonksiyonu ile hızlı bir şekilde ısınır. Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolay alev alır.
- ▸ Pişirme işlemini asla gözetimsiz bırakmayınız.

Gereklilik: İki halkalı ocak gözlerinde Powerboost fonksiyonu ile çalışabilmek için ikinci ısıtma devresinin devreye alınmış olması gerekir.
1. Ocak gözü seçiniz.
2. Ayar alanında boost seçeneğini tuşlayınız.

✔ Gösterge ♿ yanar.

6.2 Powerboost fonksiyonunun kapatılması

Powerboost fonksiyonunu kapatmazsanız, bu fonksiyon belirli bir süre sonra otomatik olarak kapatılır. Ocak, 9 pişirme kademesine geri döner.
1. Ocak gözünü seçiniz.
2. İstediğiniz bir pişirmeye devam kademesini ayarlayınız.

✔ ♿ göstergesi kaybolur.

7 Kızartma sensörleri

sembolünün olduğu ocak gözlerinde kızartma sensör teknolojisi mevcuttur.
Kızartma sensör sistemi sayesinde tavanın ısısı kontrol edilir ve otomatik olarak ayarlanır.

Kızartmadaki avantajlarınız:
- Uygun ısıya getirme sayesinde enerji tasarrufu sağlanır.
- Yağlar aşırı ısınmaz.

7.1 Kızartma sensörü için tava

Kızartma sensörü için uygun bir tava kullanınız.

Özel aksesuar olarak sistem tavası
Kızartma sensörü ile kızartma yapmaya uygun olan bir tavayı e-ticaret sitelerinden veya online mağazamızdan temin edebilirsiniz.: HEZ390230.

Geleneksel tava

Kızartma sensörü klasik bir geleneksel tavayla da çalıştırılabilir.
- Tavaları düşük kızartma kademelerinde test edin. Kızartma kademesinin çok yüksek olması tavanın aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Gerekli olması halinde kızartma kademesini değiştiriniz.

7.2 Kızartma kademeleri

Yiyeceklerin hazırlanması için uygun bir kızartma kademesi seçiniz.

Kızartma kademesi	Sıcaklık	Kullanım
1	çok düşük	▪ Sos hazırlama ve çektirme ▪ Sebzeleri su eklemeden katı yağ ile soteleme ▪ Yiyecekleri sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma
2	düşük	▪ Omlet ▪ Yiyecekleri sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma
3	düşük - orta	▪ Balık ▪ Kalın yiyecekler, örn. köfte veya sosis
4	orta - yüksek	▪ Orta veya iyi pişmiş biftek ▪ Panelenmiş dondurulmuş ürünler ▪ İnce yiyecekler, örn. şnitzel, kuşbaşı veya sebze

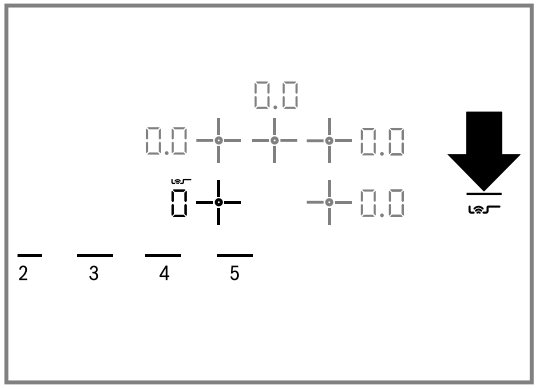
Kızartma kademesi	Sıcaklık	Kullanım
5	yüksek	▪ Az pişmiş biftek (kanlı) ▪ Patates köftesi ▪ Kızarmış patates

7.3 Kızartma sensörünün ayarlanması

Ayar önerileri arasından uygun bir kızartma kademesi seçerek kızartma sensör sistemini ayarlayabilirsiniz.

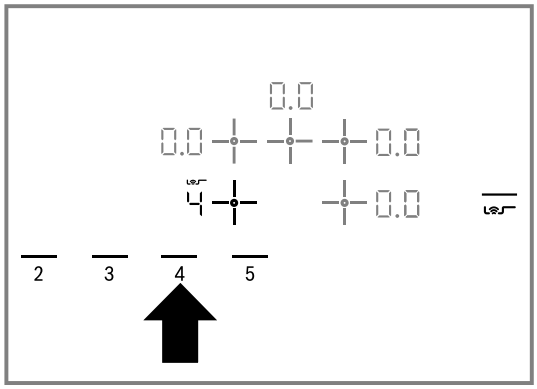
Gereklilikler
- Ocağın üzerinde boş tava duruyor.
- Pişirme bölümü açıktır.
- Ocak seçildi.

1. sembolüne dokununuz.



✔ Ocak göstergesinde 0 yanar ve göstergesi görüntülenir.
✔ Ayar alanında 1-5 arası kızartma kademeleri gösterilir.

2. Ayar alanında istediğiniz kızartma kademesini seçiniz.



✔ Kızartma sensörü aktif durumdadır.
✔ Büyük çift halkalı ocak otomatik olarak açılmıştır.
✔ Kızartma sıcaklığına ulaşılana kadar sembolü yanıp söner. Daha sonra bir sinyal sesi duyulur. Gösterge yanar.

3. Kızartma yağını tavaya koyunuz.
4. Yiyecekleri tavaya boşaltınız.
5. Kızartılan malzemeyi yanmaması için her zamanki gibi çeviriniz.

7.4 Kızartma sensör sisteminin kapatılması

▸ sembolüne dokununuz.

7.5 Kızartma sensörü ile kızartma için ayar önerisi

Burada hangi yiyecekleri en iyi hangi kızartma kademesinde pişirebileceğinize yönelik tavsiyeleri bulabilirsiniz. Kızartma süresi gıdanın türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre farklılık gösterir.

Hazırlık bilgileri
- Belirtilen kızartma kademeleri sistem tavasında yapılacak hazırlıklara göre ayarlanmıştır. Diğer tavalarda kızartma kademeleri farklı olabilir.
- Önce boş tavayı ısıtınız. Sinyal sesini duyduğunuzda kızartma yağını ve yiyecekleri tavaya ekleyiniz.

Et

Yemek	Kızartma kademesi	Sinyal sesinden sonra dakika cinsinden toplam kızartma süresi
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6-10
Bonfile	4	6-10
Pirzola [1]	3	10-17
Cordon bleu [1]	3	15-20
Az pişmiş biftek, 3 cm kalınlığında	5	6-8
Orta veya iyi pişmiş biftek, 3 cm kalınlığında	4	8-12
Tavuk göğsü, 2 cm kalınlığında [1]	3	10-20
Sosis, haşlanmış veya çiğ [1]	3	8-20
Hamburger, 1,5 cm kalınlığında	3	6-15
Köfte, 2 cm kalınlığında [1]	3	10-20
Kuşbaşı, döner	4	7-12
Kıyma	4	6-10
Pastırma	2	5-8
Balık		
Balık, kızartılmış, örn. alabalık	3	10-20
Balık filetosu, panelenmiş veya sade	3/4	10-20
Karides, deniz tekesi	4	4-8
Yumurtalı yemekler		
Krep	4	pişene kadar bekleyiniz
Omletler	2	Her porsiyon için 3-6
Sahanda yumurta	2/4	2-6
Çırpılmış yumurta	2	4-9
Kaiserschmarn	3	10-15
Yumurtalı ekmek, Fransız tostu	3	Her porsiyon için 4-8

[1] Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

Patates

Elma dilim patates kızartma	5	6-12
Çiğ patatesten patates kızartma	3	15-25
Patates köftesi	5	Her porsiyon için 2,5-3,5
Kızartmalık püre patates:	2	40-45
Patates sote	4	10-15

Sebze

Sarımsağı veya soğanları pembeleşene kadar soteleme	1/2	2-10
Kavrulmuş soğan*Kavrulmuş soğan*	3	5-10
Kabak, patlıcan	3	4-12
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4-15
Katı yağ ekleyerek ve su eklemeden sotelenmiş sebzeler, örn. kabak, yeşil biber	1	10-20
Mantar	4	10-15
Glaze edilmiş sebze	4	6-10

Dondurulmuş ürünler

Şnitzel	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Kümes hayvanı göğüs eti [1]	2	10-30
Paneli tavuk parçaları [1]	4	10-20
Döner, kebap	4	10-15
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10-20
Paneli balık çubukları	4	8-12
Patates kızartması	4/5	4-6
Kızartmalar, sebze tava	4	8-15
Çin böreği	3	10-30
Kamembert krem peyniri, peynir	3	10-15

Soslar

Domates sosu	1	25-35
Beşamel sosu	1	10-20
Peynir sosu, örn. Gorgonzola sosu	1	10-20
Sos çektirme, örn. domates sosu, Bolonez sos	1	25-35
Tatlı soslar, örn. portakal sosu	1	15-25

Diğerleri

Kamembert krem peyniri, peynir	3	7-10
Su eklenerek pişirilen yemekler, örn. tavada makarna [2]	2	4-6
Kruton	3	6-10
Badem, fıstık veya çam fıstığı kavurma [2]	2	3-7

8 Çocuk kilidi

Çocukların pişirme bölümünü açmasını çocuk kilidi ile önleyebilirsiniz.

8.1 Çocuk kilidinin açılması

Gereklilik: Ocak kapalıdır.
1. ⏻ ile pişirme bölümünü açınız.
2. 🔒 tuşunu yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
✔ 🌡 göstergesi 10 saniye süreyle yanar.
✔ Ocak kilitlenir.

8.2 Çocuk kilidinin kapatılması

▸ 🔒🌡 yakl. 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
✔ Kilit kaldırılır.

8.3 Otomatik çocuk kilidi

Bu fonksiyon ile, pişirme bölümünü kapattığınızda çocuk kilidi otomatik olarak aktif hale geçer.
Otomatik çocuk kilidini Temel Ayarlar bölümünden etkinleştirebilirsiniz. →*Sayfa57*

9 Zaman fonksiyonları

Cihazınızda süre ayarı, çalar saat ayarı veya durdurma saati ayarı yapmak için kullanabileceğiniz çeşitli zaman fonksiyonları mevcuttur.

9.1 Süre

İstenen ocak için bir süre giriniz. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.
Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz.

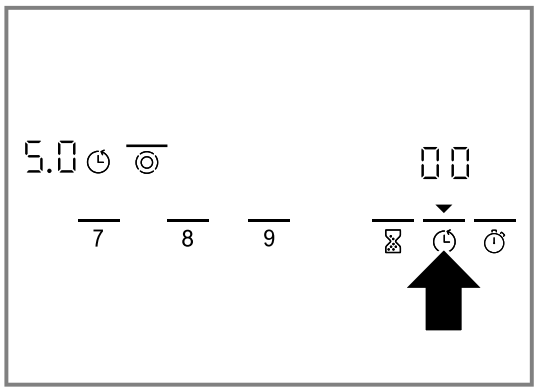
Kızartma sensörü ile kızartma yapmanız durumunda, ayarlanan süre ancak seçili alan ısısına ulaşıldığı zaman başlatılır.

Sürenin ayarlanması

Gereklilik: Ocak seçilmiş ve ayarlanmıştır.

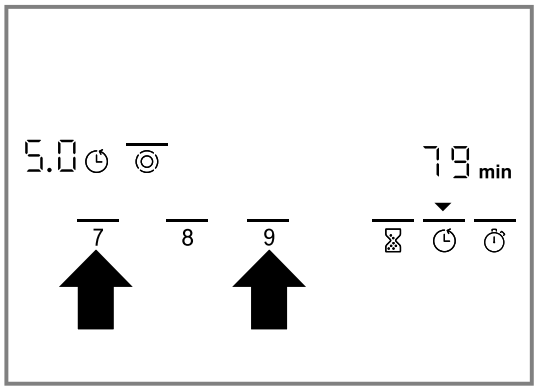
[1] Yemek birkaç kez çevrilmelidir.
[2] Pişirilecek yiyecek soğuk tavaya koyulmalıdır.

1. ⏲ sembolüne dokununuz.



- ▼ sembolü ⏲ üzerinde yanar ve istenen ocağın ⏲ göstergesi parlak şekilde yanar.
- Zamanlayıcı göstergesinde *00* yanar.

2. Sonraki 10 saniye içerisinde ayar alanından istediğiniz süreyi ayarlayınız.



- Süre başlar. Birden fazla ocak için süre ayarladıysanız, her zaman seçili durumdaki ocağın süresi gösterilir.
- Süre dolduğunda ocak kapatılır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergede10 saniye süresince *00* yanar. ⏲ üzerindeki ▼ sembolü ve ⏲ göstergesi yanıp söner.

Sürenin düzeltilmesi veya silinmesi

1. Ocak gözünü seçiniz.
2. ⏲ sembolüne dokununuz.
3. Ayar alanında süreyi değiştiriniz veya *00* değerini ayarlayınız.

Sürekli sinyalin kapatılması

Sinyali manuel olarak kapatabilirsiniz.

- ▸ Herhangi bir sembole dokununuz.
- Göstergeler kaybolur ve sinyal sesi kesilir.

Otomatik zamanlayıcı

Bu fonksiyon ile bütün ocaklar için bir süre seçebilirsiniz. Bir ocağın devreye alınmasından sonra önceden seçilen süre işlemeye başlar. Bu süre dolduğunda ocak otomatik olarak kapanacaktır.
Otomatik zamanlayıcıyı Temel Ayarlar bölümünden devreye sokabilirsiniz. →*Sayfa57*

İpucu: Otomatik zamanlayıcı, tüm ocaklar için geçerlidir. Tek bir ocak için süreyi kısaltabilir veya silebilirsiniz. →*Sayfa55*

9.2 Mutfak saati

Süreyi en fazla 99 dakika olarak ayarlayabilirsiniz, süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Mutfak saati diğer tüm ayarlardan bağımsızdır.

Mutfak saatinin ayarlanması

1. ⏳ sembolüne dokununuz.
- ▼ sembolü ⏳ üzerinde parlak şekilde yanar.
- Zamanlayıcı göstergesinde *00* yanar.

2. Ayar alanından istediğiniz süreyi ayarlayınız.
- Birkaç saniye sonra süre görünür biçimde azalır.
- Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde *00* yanıp söner.
- ▼ sembolü ⏳ üzerinde yanıp söner.
- 10 saniye sonra gösterge kapanır.

9.3 Süre ölçer fonksiyonu

Süre ölçer fonksiyonu, fonksiyon etkinleştirildikten sonra geçen süreyi gösterir.
Süre ölçer fonksiyonu sadece ocak açık olduğunda çalışır. Ocak kapandığında süre ölçer fonksiyonu da ocakla birlikte kapanır.

Süre ölçer fonksiyonunun açılması

- ▸ ⏱ sembolüne dokununuz.
- Zamanlayıcı göstergesinde *00* gösterilir.
- Süre başlar.
- Birinci dakikada saniyeler, daha sonrasında da dakikalar gösterilir.

Not: Süre ölçer fonksiyonuna ilave olarak başka bir zaman fonksiyonu daha açılırsa, ayar 10 saniyeliğine zamanlayıcı göstergesinde gösterilir. Ardından tekrar süre ölçer fonksiyonu gösterilir.

Süre ölçer fonksiyonunun kapatılması

- ▸ Yeniden ⏱ sembolüne dokununuz.
- Zamanlayıcı göstergesi söner.

10 Otomatik kapatma

Bir ocağın ayarlarını uzun süre değiştirmezseniz otomatik kapatma devreye girer.
Ocağın ne zaman kapatılacağı ayarlanan pişirme kademesine (1 - 10 saat) bağlıdır.
Ocağın ısıtması kapatılır. Ocak göstergesinde *F8* ve kalan ısı göstergesi *H/h* dönüşümlü olarak yanıp söner.

10.1 Otomatik kapatmanın ardından pişirmeye devam etme

1. Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.
- Gösterge söner.

2. Yeniden ayarlayınız.

11 Sıcak tutma fonksiyonu

Sıcak tutma fonksiyonu ile çikolata ve tereyağı eritebilir ve yemekleri ve kapları sıcak tutabilirsiniz.

11.1 Sıcak tutma fonksiyonunun açılması

1. Ocak gözünü seçiniz.
2. sembolüne dokununuz.
✔ Pişirme kademesi göstergesinde *LO* yanar.

11.2 Sıcak tutma fonksiyonunun kapatılması

1. Ocak gözünü seçiniz.
2. sembolüne dokununuz.
✔ Pişirme kademesi göstergesinde *0* yanar.

12 Temizlik koruması

Pişirme bölümü açıkken kumanda bölümünün üzerini silerseniz ayarlar değişebilir. Bunu önlemek için ocağınızda bir temizlik koruması fonksiyonu mevcuttur. Ana şalter temizlik korumasına dahil değildir. Pişirme bölümünü her zaman kapatabilirsiniz.

12.1 Temizlik korumasının etkinleştirilmesi

▸ sembolüne dokununuz.
✔ Bir sinyal duyulur.
✔ üzerindeki göstergesi yanar.
✔ Kumanda bölümü 30 saniye boyunca kilitlenir.

13 Enerji tüketim göstergesi

Bu fonksiyon, pişirme alanının açılması ve kapatılması arasındaki toplam enerji tüketimini gösterir.
Kapatma işleminden sonra, tüketim değeri kilowatt saat cinsinden 10 saniye süreyle görüntülenir, örn. 1,08 kWh.
Göstergenin hassasiyeti şebekenin akım kalitesine bağlıdır.
Göstergeyi Temel Ayarlar bölümünden etkinleştirebilirsiniz. →*Sayfa57*

14 Temel ayarlar

Cihazınızın temel ayarlarını ihtiyacınıza göre ayarlayabilirsiniz.

14.1 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrikada ön ayarı yapılan değerlere bir genel bakış sunulmuştur.

Gösterge	Seçim
c1	Otomatik çocuk kilidi *0* – Kapalı [1] *1* – Açık *2* – Manuel ve otomatik çocuk kilidi kapalı.
c2	Sinyal sesi *0* – Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali kapalı. Ana şalter sinyali açık kalır. *1* – Sadece hatalı kullanım sinyali açık. *2* – Sadece onay sinyali açık. *3* – Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali açık. [1]
c3	Enerji tüketim göstergesi Şebeke gerilimini elektrik tedarikçinize sorunuz. *0* – Tüketim göstergesi kapalı. [1] *1* – 230 V şebeke gerilimi için tüketim göstergesi. *2* – 400 V şebeke gerilimi için tüketim göstergesi. *3* – 220 V şebeke gerilimi için tüketim göstergesi. *4* – 240 V şebeke gerilimi için tüketim göstergesi.
c5	Otomatik zamanlayıcı *00* – Kapalı. [1] *1-99* – Ocakların kapatılması için geçmesi gereken süre.
c6	Zamanlayıcıyı sona erdirme sinyali süresi *1* – 10 saniye. [1] *2* – 30 saniye. *3* – 1 dakika.
c7	Isıtıcıların devreye sokulması *0* – Kapalı *1* – Açık *2* – Ocağın devre dışı bırakılmasından önceki son ayar. [1]
c0	Fabrika ayarlarına sıfırlama *0* – Kapalı [1] *1* – Açık

→ *"Home Connect ayarlarına genel bakış", Sayfa59*
→ *"Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış", Sayfa61*

[1] Fabrika ayarı

14.2 Temel ayarın değiştirilmesi

Gereklilik: Ocak kapalıdır.

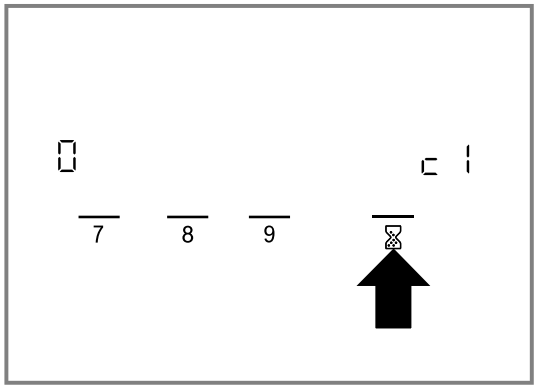
1. Ocağı açınız.
2. Sonraki 10 saniye içinde ⧖ sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.

✔ Müşteri hizmetleri indeksi görüntülenir.

3. Gösterge sayfalarında ilerlemek için ayar alanına dokununuz.

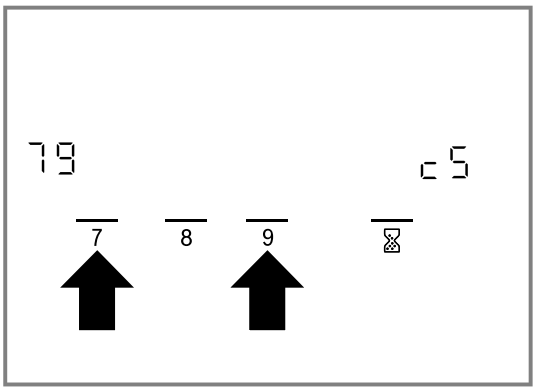
Gösterge örneği	Anlamı
01	Müşteri hizmetleri indeksi (KI)
Fd	Üretim tarihi
15.	Üretim yılı
05	Üretim ayı

4. ⧖ üzerine yeniden dokununuz.



✔ c1 görüntülenir.
✔ Ocak göstergesinde 0 yanar.

5. İstenen gösterge görünene kadar ⧖ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
6. Ayar alanında istenilen değeri giriniz.



7. ⧖ 4 saniye süreyle basılı tutunuz.

✔ Ayar aktif durumdadır.

İpucu: Temel ayarlardan kaydetmeden çıkmak için ocağı ⏻ ile kapatınız. Ocağı tekrar açınız ve yeniden ayarlayınız.

15 Home Connect

Bu cihaz ağ bağlantısı için uygundur. Fonksiyonları Home Connect uygulaması üzerinden kumanda etmek, temel ayarları uyarlamak veya güncel işletim durumunu denetlemek için cihazınızı bir mobil cihaza bağlayınız. Home Connect hizmetleri her ülkede sunulmaz. Home Connect fonksiyonunun kullanılabilirliği, ülkenizde Home Connect hizmetlerinin sunulup sunulmamasına bağlıdır. Buna ilişkin bilgileri *www.home-connect.com* altında bulabilirsiniz.
Home Connect uygulaması, sizi oturum açma sürecinin tamamı boyunca yönlendirir. Ayarları yapmak için Home Connect uygulamasında belirtilen talimatları izleyiniz.

İpucu: Home Connect uygulamasındaki uyarıları da dikkate alınız.

Notlar

- Bu kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarılarına uyunuz ve ayrıca cihazı Home Connect uygulaması üzerinden kullandığınızda da bu kurallara uyulduğundan emin olunuz.
  → *"Güvenlik", Sayfa47*
- Cihazın manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde Home Connect uygulaması üzerinden kullanım mümkün değildir.
- Ağa bağlı durumdaki bir cihaz maks. 2 W güç gerektirir.

15.1 Home Connect kurulumunu yapınız

Gereklilikler

- Cihazınız elektrik şebekesine bağlı ve açıktır.
- Örn. bir akıllı telefon gibi, İOS veya Android işletim sisteminin güncel bir sürümüne sahip bir mobil cihazınız var.
- Cihaz, kurulum yerinde WLAN ev ağını (Wi-Fi) çekiyor.
- Mobil cihaz ve cihaz, ev ağınızın WLAN sinyalinin menzili içinde bulunuyor.

1. Aşağıdaki QR kodunu taratınız.

QR kod üzerinden Home Connect uygulamasını indirebilirsiniz ve cihazınızı bağlayabilirsiniz.

2. Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.

15.2 Home Connect ayarlarına genel bakış

Home Connect ayarlarını ve ağ ayarlarını ocağınızın Temel Ayarlar bölümünde uyarlayabilirsiniz.

Ayar	Seçim veya gösterim	Ek bilgiler
HC 1	Ağ bağlantısı 0 – Bağlı değil/Ağ bağlantısının ayrılması 1 – Otomatik bağlantı kurma 2 – Manuel bağlantı kurma 3 – Bağlı	Ocak için WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açınız veya ağ bağlantısını ayırınız
HC 2	Uygulama ile bağlantı 0 – Bağlı değil 1 – Bağlantı kurma	HC 2 sadece, ocak ev ağına bağlanmışsa görüntülenir.
HC 3	WLAN ile bağlantı 0 – Kablosuz modül kapalı 1 – Kablosuz modül devrede	WLAN aktifken Home Connect fonksiyonunu kullanabilirsiniz. HC 3 sadece, ocak daha önce bir ağa bağlanmışsa gösterilir.
HC 4	Uygulama üzerinden ayar 0 – Kapalı 1 – Devrede [1]	HC 4 kapalı olduğunda, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.
HC 5	Yazılım güncellemesi 1 – Güncelleme mevcut ve kuruluma hazır 2 – Kurulumun başlatılması	HC 5 sadece, bir yazılım güncellemesi mevcut olduğunda gösterilir.
HC 6	Müşteri hizmetleri tarafından uzaktan erişimin kontrol edilmesi 0 – İzin verilmiyor 1 – İzin veriliyor	HC 6 sadece, müşteri hizmetleri ocağınıza bağlanmaya çalıştığında gösterilir. Verdiğiniz erişimi ne zaman isterseniz sonlandırabilirsiniz.
HC 7	WLAN sinyal gücünün gösterilmesi 0 – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı değil 1 – Sinyal gücü 1 (zayıf) 2 – Sinyal gücü 2 (orta) 3 – Sinyal gücü 3 (iyi)	HC 7 sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.
HC 8	Home Connect sunucusuna bağlantı 0 – Bağlı değil 1 – Bağlı	HC 8 sadece, WLAN ev ağına bir bağlantı (Wi-Fi) mevcut olduğunda gösterilir.

15.3 Ağ bağlantısını devre dışı bırakma

- ▸ Temel ayarlara erişiniz, HC 3 ve ardından 0 değerini seçiniz.
- ✔ WLAN (N) ile bağlantı devre dışı bırakılmıştır.

Not: Ağ bağlantısını tekrar etkinleştirmek için 1 değerini seçiniz.

15.4 Ayarların Home Connect uygulaması ile değiştirilmesi

Home Connect uygulaması ile pişirme alanlarının ayarlarını değiştirebilir ve ocaklara ayar gönderebilirsiniz.

Gereklilikler

- Ocak ev ağına ve Home Connect uygulamasına bağlıdır.
- Ocağı Home Connect uygulaması üzerinden ayarlayabilmek için, HC4 temel ayarı devrede olmalıdır. Teslimat durumunda, HC4 açıktır. Ayar aktarımı fonksiyonu devre dışı bırakılmışsa, Home Connect uygulamasında sadece ocağın çalışma durumları gösterilir.

1. Ayarı Home Connect uygulamasında yapınız ve ocağa gönderiniz.
   Home Connect uygulamasındaki talimatları takip ediniz.
   Home Connect uygulamasından ocağa gönderdiğiniz ayarları ocakta onaylamanız gerekir.
   ✔ Pişirme ayarları bir pişirme alanına aktarıldığında, ayara bağlı olarak ilgili gösterge yanıp sönmeye başlar.
2. Ayarı onaylamak için istediğiniz pişirme alanına ait ⊹ üzerine basınız.
3. Ayarı reddetmek için ocağa ait başka herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.

15.5 Yazılım güncellemesi

Yazılım güncellemesi fonksiyonu ile, cihazınızın yazılımı güncellenir, örn. optimizasyon, hata giderme, güvenlik ilişkili güncellemeler, ek fonksiyonlar ve hizmetler için makinenizin yazılımını günceller.
Bunun için kayıtlı bir Home Connect kullanıcısı olmanız, uygulamayı mobil cihazınıza yüklemiş olmanız ve Home Connect sunucusuna bağlanmış olmanız şarttır.

[1] Fabrika ayarı

Bir yazılım güncellemesi mevcut olduğu anda bu durum size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir, uygulama üzerinden yazılım güncellemesini başlatabilirsiniz. İndirme başarıyla tamamlandıktan sonra WLAN ev ağınıza (WiFi) girerek
Home Connect uygulaması üzerinden kurulumu başlatabilirsiniz. Kurulumun başarıyla tamamlandığı size Home Connect uygulaması üzerinden bildirilir.

Notlar
- Yazılım güncelleme işlemi iki adımdan oluşur.
  – İlk adım indirmedir.
  – İkinci adım cihazınıza kurulumdur.
- İndirme işlemleri sırasında cihazınızı kullanmaya devam edebilirsiniz. Uygulamadaki kişisel ayarlarınıza bağlı olarak olarak yazılım güncellemesi otomatik olarak da indirilebilir.
- Kurulum birkaç dakika sürer. Kurulum sırasında cihazınızı kullanamazsınız.
- Güvenlikle ilgili bir güncelleme mevcut olduğunda güncellemenin mümkün olan en kısa sürede kurulması önerilir.

15.6 Uzaktan teşhis

Müşteri Hizmetlerine bu istekle başvurursanız, cihazınız Home Connect sunucusuna bağlıysa ve cihazı kullandığınız ülkede uzaktan hata tespiti kullanılıyorsa, Müşteri Hizmetleri uzaktan hata tespiti üzerinden cihazınına erişebilir.

İpucu: Daha fazla bilgi ve uzaktan hata tespitinin ülkenizde kullanılıp kullanılamadığına dair açıklamalar için yerel web sitenizdeki servis/destek alanına bakınız: *www.home-connect.com*.

15.7 Veri güvenliği

Veri güvenliği ile ilgili bilgileri dikkate alınız.

Cihazınız internete bağlı bir ev ağına ilk defa bağlandığında, aşağıdaki kategorilerdeki verileri Home Connect sunucusuna aktarır (ilk kayıt):
- Benzersiz cihaz tanıtıcısı (cihaz anahtarlarından ve monte edilen Wi-Fi iletişim modülünün MAC adresinden oluşur).
- Wi-Fi iletişim modülü güvenlik sertifikası (bilişim teknolojileri bakımından bağlantı güvenliğini sağlamak için).
- Ev cihazınızın güncel yazılım versiyonu ve donanım versiyonu.
- Fabrika ayarlarına olası bir geri alma durumuna dair bilgiler.

Bu ilk kayıt işlemi Home Connect fonksiyonlarını kullanıma hazır hale getirir ve sadece Home Connect fonksiyonlarını ilk defa kullanmak istediğinizde yapılması gereken bir işlemdir.

Not: Home Connect fonksiyonlarının sadece Home Connect uygulamasıyla bağlantılı olarak kullanılabileceğine dikkat edin. Veri güvenliğine ilişkin bilgileri Home Connect uygulaması içinden çağırabilirsiniz.

16 Ocak tabanlı aspiratör kumandası

Ocak ve aspiratör Home Connect uyumlu ise, cihazları bağlamak Home Connect uygulaması ile bağlayabilirsiniz. Bunun için her iki cihazı Home Connect ile bağlayınız ve uygulamadaki talimatları takip ediniz.

Notlar
- Aspiratörün manuel kullanımı her zaman önceliklidir. Bu süre içinde ocak tabanlı bir aspiratör kumandası mümkün değildir.
- Aspiratör ile bağlantı sadece Home Connect uygulaması üzerinden yapılabilir.

16.1 Cihazların doğrudan birbiriyle bağlanması

Ocak üzerindeki aspiratörü kumanda etmek için cihazı doğrudan kendi aspiratörünüze bağlayınız. Artık her iki cihaz için de ev ağına veya uygulamaya bağlanmak mümkün değildir.

Not: Ocağın bağlanmasıyla ilgili olarak aspiratörün kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri dikkate alınız.

Gereklilik: Aspiratör kapalı durumdadır.
1. Ocağı açınız.
2. ⧖ sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
✔ Ekranda ürün bilgileri gösterilir.
3. Ekranda dönüşümlü olarak c ve 16 gösterilene kadar ⧖ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
✔ Ocak gözü göstergesinde 0 yanar.
4. Ayar alanından 1 değerini ayarlayınız.
✔ Ocak göstergesinde 1 yanıp söner.
5. 2 dakika içerisinde aspiratörde bağlantıyı başlatınız.
✔ Bağlantı kurulduğunda ocak gözü göstergesi 3 yanar.
6. Temel ayarlardan çıkınız.
✔ Ocağın kumanda bölümünde, ocağa ilişkin aspiratör kumandası ile ilgili semboller görüntülenir.

16.2 Cihazların WLAN ev ağı (Wi-Fi) üzerinden bağlanması

Aspiratörü ocak üzerinden kontrol etmek için cihazları ev ağı üzerinden bağlayınız. Home Connect uygulamasıyla da bağlantı mümkündür.

Not: Cihazlar ancak, her iki cihaz da ev ağına bağlanmış durumdaysa ve aynı anda bağlantı işlemindelerse bağlanabilir. İki cihazdan birinde bağlantı işlemi süresi zaten sona ermişse bağlantıyı yeniden başlatınız.

Gereklilikler
- Yönlendiricinizde bir WPS tuşu mevcuttur. Bununla ilgili bilgileri yönlendiricinizin kullanım kılavuzunda bulabilirsiniz.
- Aspiratör WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı durumda.

1. Ocağı açınız.
2. ⧖ sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
✔ Ekranda ürün bilgileri gösterilir.
3. Ekranda dönüşümlü olarak c ve 16 gösterilene kadar ⧖ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
✔ Ocak gözü göstergesinde 0 (bağlı değil) veya 2 (WLAN ev ağı (Wi-Fi) bağlı) yanar.
4. Ayar alanından 1 değerini ayarlayınız.
✔ Ocak göstergesinde 1 yanıp söner.

5. Cihaz henüz WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlanmamışsa, 2 dakika içerisinde yönlendiricideki WPS tuşuna basınız.
✔ Ocak WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlanır, ocak gözü göstergesinde *2* yanar. Ardından ocakta aspiratör bağlantısı otomatik olarak başlatılır.
6. 2 dakika içerisinde aspiratörde bağlantıyı başlatınız.
✔ Bağlantı kurulduğunda ocak gözü göstergesi *3* yanar.
7. Temel ayarlardan çıkınız.
✔ Ocağın kumanda bölümünde, ocağa ilişkin aspiratör kumandası ile ilgili semboller görüntülenir.

16.3 Home Connect ayarlarının sıfırlanması

Cihazınızı WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlamakla ilgili sorun yaşıyorsanız veya cihazınızla başka bir WLAN ev ağında (Wi-Fi) oturum açmak istiyorsanız Home Connect ayarlarını sıfırlayabilirsiniz.

Not: Home Connect ayarlarını sıfırladığınızda, varsa bağlı durumdaki bir aspiratöre olan bağlantı da ayrılır.

1. ⧖ sembolünü 4 saniye süreyle basılı tutunuz.
✔ Ekranda ürün bilgileri gösterilir.
2. Ekranda dönüşümlü olarak *c* ve *16* gösterilene kadar ⧖ sembolüne gereken sıklıkta dokununuz.
3. Ayar alanından *0* değerini ayarlayınız.

16.4 Aspiratörün ocak üzerinden kumanda edilmesi

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.

Ocağın kumanda elemanları üzerinden başka ayarlar da yapabilirsiniz.

Fanın ayarlanması

1. sembolüne dokununuz.
2. Ayar alanından bir fan kademesini seçiniz.
Kademe 1, 2 ve 3 arasından seçim yapabilirsiniz. Yoğunluk kademesini ayarlamak için ayar alanında 4 veya 5 üzerine dokununuz. Alternatif olarak, istediğiniz yoğunluk kademesini gösterilene kadar boost sembolüne de dokunabilirsiniz.

Fanın kapatılması

▸ Ayar alanından 0 fan kademesini seçiniz.

Otomatik modun açılması

▸ Göstergede gösterilene kadar tuşunu basılı tutunuz.
✔ Duman oluşması halinde fan otomatik olarak çalışmaya başlar.

Otomatik modun kapatılması

▸ sönene kadar tuşunu basılı tutunuz.
Başka bir fan kademesi ayarladığınızda otomatik çalışma modu da sonlandırılır.

Üst kapak aydınlatmasının ayarlanması

Üst kapak ışığını, ocağın kumanda panelinden açabilir ve kapatabilirsiniz.

1. Aydınlatmayı açmak için ☼ üzerine dokununuz.
2. Aydınlatmayı kapatmak için tekrar ☼ üzerine dokununuz.

16.5 Aspiratör kumandası ayarlarına genel bakış

Ocağınızın temel ayarlarında; ocağın veya her bir pişirme alanının açılmasına ve kapatılmasına bağlı olarak aspiratörünüzün özelliklerini ayarlayabilirsiniz.

Ayar [1]	Seçim	Açıklama
c16	Ocak - Aspiratör bağlantısı *0* – Bağlı değil / Bağlantıyı kesildi *1* – Fonksiyon yok *2* – WLAN ev ağına (Wi-Fi) bağlı *3* – WLAN ve aspiratöre bağlı	-
c18	Fanın otomatik olarak çalıştırılması *0* – Kapalı. İhtiyaç olması halinde aspiratör manuel olarak açılabilir. *1* – Otomatik modda açık [2]. Bir pişirme alanı açıldığında, aspiratör otomatik modda çalışmaya başlar. *2* – Manuel modda açık. Pişirme alanı belirlenen bir kademe ile açıldığında aspiratör devreye girer.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c20	Fanın ardıl çalışması *0* – Fan, ocak ile birlikte kapanır. *1* – Otomatik modda açık [2] *2* – Standart fan ilave çalışması ile açık *3* – Ayarlarda değişiklik yok	Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam edip etmeyeceği ve nasıl çalışacağı ile ilgili ayar. Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.
c21	Aydınlatmanın otomatik açılması *0* – Kapalı *1* – Devrede [2]	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

[1] Cihazın donanımına göre değişir
[2] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Ayar [1]	Seçim	Açıklama
	Ocak açıldığında aydınlatma da açılır.	
c22	Aydınlatmanın otomatik kapatılması 0 – Kapalı [2] 1 – Ocak kapatıldığında aydınlatma da kapanır.	Ayar sadece, cihaz aspiratöre bağlı durumdayken ekranda gösterilir.

17 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

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

17.1 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

17.2 Cam seramiğin temizlenmesi

Yemek artıklarının yanarak yapışmaması için ocağı her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Not: Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. →*Sayfa62*

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.

17.3 Pişirme bölümü çerçevesinin temizlenmesi

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

Notlar
- Uygun olmayan temizlik malzemelerine ilişkin bilgileri dikkate alınız. →*Sayfa62*
- 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.

18 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafı önlemiş olursunuz.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- ▸ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.
  → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa64*

⚠ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.
- ▸ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▸ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görürse eğitimli uzman personel tarafından değiştirilmesi gerekir.

⚠ UYARI – Yanma tehlikesi!
Ocak gözü ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor.
- ▸ Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.

[1] Cihazın donanımına göre değişir
[2] Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

▸ Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ **UYARI – Yangın tehlikesi!**
Ocak otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir.
▸ Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.
▸ Müşteri hizmetlerini arayınız.

18.1 Gösterge alanındaki uyarılar

Hata	Neden ve sorun giderme
Yok	Elektrik beslemesi kesildi. **1.** Cihazın ev sigortasını kontrol ediniz. **2.** Diğer elektronik cihazlara da bakarak elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
Tüm göstergelerin yanıp sönmesi	Kumanda bölümü ıslak veya üzerinde nesneler mevcut. ▸ Kumanda bölümünü kurulayınız veya cismi kaldırınız.
F2	Birkaç ocakta uzun süre yüksek performansla pişirme yapıldı. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı. **1.** Bir süre bekleyiniz. **2.** Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✔ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 4	F2 ile kapatma yapılmış olmasına rağmen elektronik yine ısındı. Bu nedenle bütün ocaklar kapatıldı. **1.** Bir süre bekleyiniz. **2.** Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✔ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 5 ve pişirme kademesi dönüşümlü olarak yanıp söner. Bir sinyal sesi duyulur.	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere mevcut. Elektronik, aşırı ısınma tehlikesi altında. ▸ Tencereyi kaldırınız. ✔ Kısa süre sonra gösterge kaybolur.
F 5 ve sinyal sesi	Kumanda bölümü alanında sıcak bir tencere mevcut. Elektroniğin korunması için ocak gözü kapatıldı. **1.** Tencereyi kaldırınız. **2.** Bir süre bekleyiniz. **3.** Herhangi bir dokunmatik alana dokununuz. ✔ Mesaj kaybolduğunda elektronik yeteri kadar soğutulmuş demektir. Pişirmeye devam edebilirsiniz.
F 8	Ocak çok uzun süre çalıştı ve otomatik olarak kapandı. Ocağı hemen tekrar açabilirsiniz.
dE ve ocaklar ısınmıyor	Demo modu aktiftir. **1.** Sigorta kutusundaki sigortayı kapatarak cihazı 30 saniye süresince elektrik şebekesinden ayırınız. **2.** Sonraki 3 dakika içerisinde herhangi bir dokunmatik alana dokununuz.
Ekranda "E" ile mesaj görüntülenir, örn. E0111.	Elektronik sistem bir hata tespit etti. **1.** Cihazı kapatıp tekrar açınız. ✔ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kaybolur. **2.** Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → *"Müşteri hizmetleri", Sayfa64*

18.2 Home Connect sorunu

Hata	Neden ve sorun giderme
Home Connect düzgün biçimde çalışmıyor.	Farklı sebepler söz konusu olabilir. ▸ *www.home-connect.com* adresine gidiniz.

19 Atığa verme

19.1 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, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin 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.

20 Müşteri hizmetleri

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 kullanımı üretici garantisi koşulları kapsamında ücretsizdir.

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden, müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcımızdan 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 : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin iletişim verilerini ekteki belgede yer alan QR kodu aracılığıyla servis iletişim kişilerine ve garanti koşullarına, ekteki müşteri hizmetleri listesinden veya Web sitemizde bulabilirsiniz.
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.
SGM-2024/5 ve (EU) 66/2014 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

20.1 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.

Ürün numarasını (E-Nr.) cam seramik üzerinde de bulabilirsiniz. Müşteri hizmetleri indeksini (KI) ve imalat numarasını (FD) Temel ayarlardan →*Sayfa57* da görüntüleyebilirsiniz.
Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

20.2 Garanti Şartları

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

21 Uygunluk beyanı

BSH Hausgeräte GmbH, Home Connect fonksiyonuna sahip cihazın 2014/53/EU yönergesinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili kurallarına uygun olduğunu taahhüt eder.

Daha ayrıntılı bir RED uygunluk beyanını internette *www.bosch-home.com* altında bulunan, cihazınızın ürün sayfasındaki ek dokümanlarda bulabilirsiniz.

CE

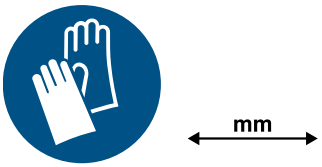
2,4 GHz bant (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5-GHz bant (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): Sadece kapalı alanlarda kullanıma uygundur.							

22 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



22.1 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

- Elektrik bağlantısı sadece eğitimli uzman personel tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı durumunda garanti kapsamı dışında kalır.
- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa, cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Usulüne uygun olmayan montajdan kaynaklanan arızalardan, montajı yapan kişi sorumludur.

22.2 Alt yapı

Soğutma cihazları, bulaşık makineleri, havalandırmasız fırınlar ve çamaşır makineleri temel olarak kullanılmamalıdır.

- Bir fırını temel olarak kullanırsanız, çalışma tezgahının kalınlığı en az 20 mm olmalı ve bazı durumlarda bu değer daha yüksek olmalıdır. Fırının montaj kılavuzundaki uyarılara dikkat ediniz.
- Elektrik bağlantısı gövdesi veya elektrik bağlantısı kablosu gibi çıkıntılı parçaların örneğin bir çekmeceye çarpmamasına dikkat ediniz.

22.3 Ara zemin

Ocağın alt kısmı temas edilebilir durumda açıkta ise, bir ara zemin monte edilmelidir.

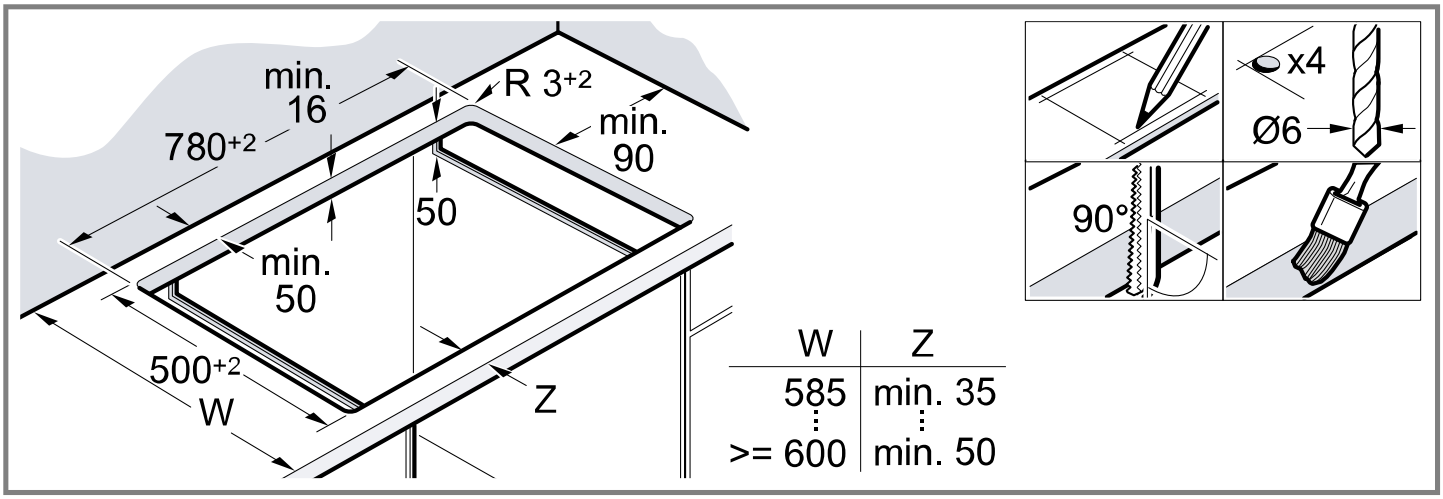
- Yetkili satıcıdan aksesuar olarak bir ara zemin talep ediniz.
- Kendi ara zemininizi kullanacaksanız, cihazın elektrik bağlantısına olan asgari mesafe 10 mm olmalıdır.

22.4 Mobilyanın hazırlanması

Çalışma tezgahı düz, yatay ve sabit olmalıdır.

- Duvar kenar şeritleri dahil ankastre mobilyalar en az 90°C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arka duvara 50 mm mesafedeki niş kaplamalar yanıcı olmamalıdır (örn. fayans, taş).

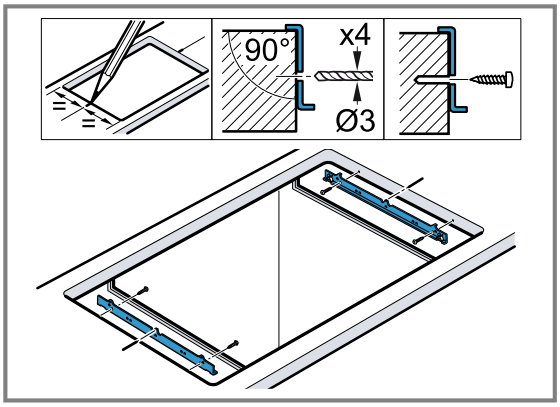
- Çaşlışma alanında nem sebebiyle oluşacak eğimleri engelleyebilmek için kesilen alanları sıcağa dayanıklı olarak mühürleyiniz.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

22.5 Sabitleme raylarının montajı

Taş malzemeden yapılan çalışma tezgahlarında sabitleme rayları yapıştırılmalıdır.



22.6 Elektrik bağlantısı

Koruma için, cihazı deliğe bastırana kadar cihazı strafor kabuğundan çıkarmayınız. Cihazı asla cihazın bir tarafına dik olarak yerleştirmeyiniz.

- Cihaz bağlantısından önce ev tesisatını kontrol ediniz.
- Cihaz, koruma sınıfı I'e uygundur ve sadece topraklama kablosu bağlanarak çalıştırılmalıdır.
- Sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.
- Cihazın ekranında *U400* görüntülenirse, yanlış bağlanmıştır. Cihazı şebekeden ayırınız, bağlantıyı kontrol ediniz.

Önceden monte edilmiş kablo olmadan bağlantı

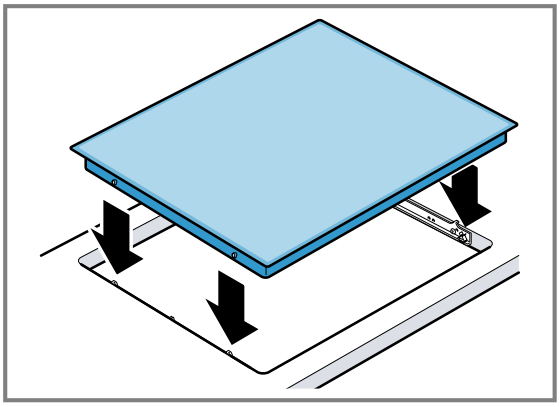
Ocağı, sadece bağlantı şemasına göre bağlayınız.

- Gerekirse birlikte teslim edilen bakır köprüler takılmalıdır.
- 3 veya 2 fazlı bağlantılarda (3 N~/2 N~) şebeke bağlantı kablosu H05 VV-F tipinde veya daha yüksek değerli olmalıdır.
- Kablo kesidi, akım yüküne göre belirlenmelidir. Kesidin < 1,5 mm² olmasına izin verilmez.
- Tek fazlı bağlantı (1 N~) için H05RR-F3G4 şebeke bağlantısı hattını (uzunluk 1 m) müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

22.7 Ocağın yerleştirilmesi

Bağlantı kablosu sıkıştırılmamalı ve keskin kenarlar üzerinden geçirilmemelidir.

- Temel olarak kullanılan fırınlarda, kablo fırının arka köşesinden prize çekilmelidir.
- Ocak, yuvasına bastırılmalıdır.



22.8 Ocağın sökülmesi

1. Cihaz fişten çekilmelidir.
2. Ocak alttan bastırılarak dışarı çekilmelidir.

CE

Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.



Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΊΔΙΟ ΧΡΉΣΤΗ

1 Ασφάλεια 67
2 Αποφυγή υλικών ζημιών 69
3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία 69
4 Γνωριμία 70
5 Βασικός χειρισμός 72
6 Λειτουργία Powerboost 74
7 Διάταξη αισθητήρων τηγανίσματος 74
8 Ασφάλεια παιδιών 76
9 Λειτουργίες χρόνου 76
10 Αυτόματη απενεργοποίηση 78
11 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας 78
12 Προστασία σκουπίσματος 78
13 Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας 78
14 Βασικές ρυθμίσεις 78
15 Home Connect 80
16 Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα, βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος 82
17 Καθαρισμός και φροντίδα 84
18 Αποκατάσταση βλαβών 84
19 Απόσυρση 86
20 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών 86
21 Δήλωση πιστότητας 87

22 ΟΔΗΓΊΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΌΓΗΣΗΣ 87
22.1 Ασφαλής συναρμολόγηση 87

⚠ 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 φις. 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 2.000 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.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.
- ▸ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

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.

Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη λειτουργία. Εάν οι λαβές θερμαίνονται από τη ζώνη θέρμανσης, οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν ιδιαίτερα ισχυρά.
- ▸ Καλύπτετε πάντα ολόκληρη τη ζώνη θέρμανσης με τα μαγειρικά σκεύη.
- ▸ Χρησιμοποιείτε μια πιάστρα κουζίνας.

⚠ 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.
- ▸ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.
- ▸ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια κατεστραμμένη συσκευή.
- ▸ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Προς τούτο μην απενεργοποιήσετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη, αλλά κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▸ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. →*Σελίδα 86*

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 κατσαρολών ή τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- ▸ Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα μπορεί να προξενήσετε ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή τη συσκευή.
- ▸ Μην τοποθετείτε ποτέ κατσαρόλες 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 κατσαρόλες 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.
- ▸ Μη 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 κατσαρολών 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 κατσαρόλας, π.χ. αλουμίνιο	Σηκώνετε τις κατσαρόλες 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 κατσαρόλας. 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 κατσαρόλας. 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 κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.
- ✔ Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

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 βλέπετε μέσα στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώνετε 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.

Επιστρέψτε έγκαιρα σε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος.
- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

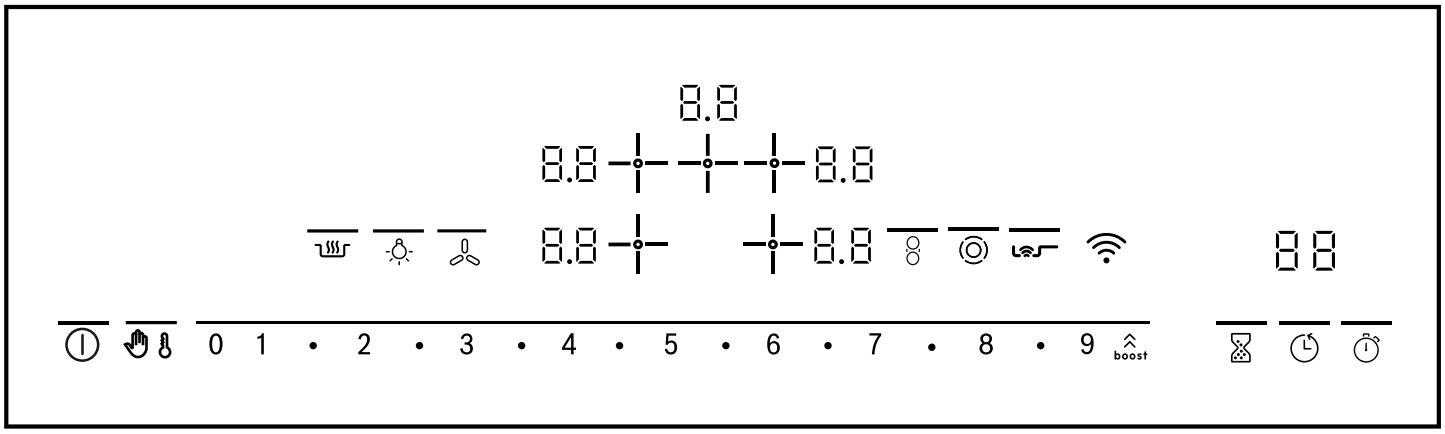
Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.
- Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

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 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.



4.2 Ένδειξη

Οι ενδείξεις δείχνουν ρυθμισμένες τιμές και λειτουργίες.

Οθόνη ενδείξεων	Όνομα
1 - 9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H / h	Υπόλοιπη θερμότητα
b	Λειτουργία Powerboost
LO	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
88	Χρονοδιακόπτης
	Wi-Fi

4.3 Πεδία αφής

Τα πεδία αφής είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο σύμβολο.

Πεδίο αφής με φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα

Πεδίο αφής	Όνομα
	Κεντρικός διακόπτης
boost	Powerboost
	Ασφάλεια παιδιών Προστασία σκουπίσματος
	Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας
	Διάταξη αισθητήρων ψησίματος
	Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος
	Βαθμίδα ανεμιστήρα του απορροφητήρα
1•2•3•...9	Περιοχή ρυθμίσεων
	Πρόσθετη ενεργοποίηση των ζωνών
	Φωτισμός του απορροφητήρα
	Ρολόι συναγερμού κουζίνας
	Χρονοδιακόπτης

Πεδίο αφής	Όνομα
⏱	Λειτουργία χρονόμετρου

Πεδίο αφής χωρίς φωτεινές δοκούς πάνω από τα σύμβολα

Πεδίο αφής	Όνομα
⊹	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος

Σημειώσεις
- Ανάλογα με την κατάσταση λειτουργίας της βάσης εστιών τα πεδία αφής, που μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη στιγμή, ανάβουν, αχνά ή ζωηρά. Όταν αγγίξετε το πεδίο αφής, εκτελείται η αντίστοιχη λειτουργία.
- Τα πεδία αφής για τις λειτουργίες, που δεν μπορούν να επιλεγούν αυτή τη στιγμή, δεν ανάβουν.
- Οι ρυθμίσεις των τρεχουσών επιλεγμένων εστιών μαγειρέματος ανάβουν ζωηρά.
- Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού πάντα στεγνό. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε κατσαρόλες κοντά στις ενδείξεις και τα πεδία αφής. Το ηλεκτρονικό σύστημα μπορεί να υπερθερμανθεί.

4.4 Εστίες μαγειρέματος

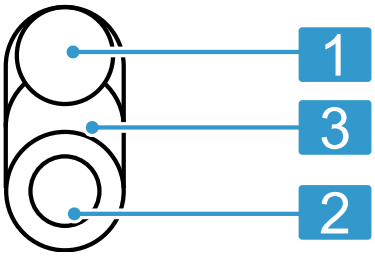
Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις διάφορες πρόσθετες ενεργοποιήσεις των εστιών μαγειρέματος.
Όταν ενεργοποιήσετε τις πρόσθετες ενεργοποιήσεις, ανάβουν οι αντίστοιχες ενδείξεις.
Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, ενεργοποιείται αυτή στο τελευταίο ρυθμισμένο μέγεθος.

Εστία μαγειρέματος	Όνομα	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
◎	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος. Πατήστε ελαφρά το ◎.

Σημειώσεις
- 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.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσοτέρων ζωνών, οι θερμάνσεις της εστίας μαγειρέματος και των πρόσθετα ενεργοποιημένων περιοχών, μπορεί να ενεργοποιηθούν ή να απενεργοποιηθούν σε διαφορετικούς χρόνους.
- Λόγοι:
  - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται από υπερθέρμανση.
  - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.
  - Επιτυγχάνεται ένα καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος

Στη συνδυασμένη ζώνη μαγειρέματος μπορείτε να συνδυάσετε την εστία μαγειρέματος μίας ζώνης και την εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης με το ενδιάμεσο θερμαντικό σώμα. Μπορείτε να λειτουργήσετε τις δύο εστίες μαγειρέματος επίσης ανεξάρτητα τη μια από την άλλη.



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

Συνδυασμός	Πρόσθετη ενεργοποίηση	Καταλληλότητα
Μικρή οβάλ εστία: Συνδυασμός από 2 και 3	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος 2 και πατήστε ελαφρά το ◎. Το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης ενεργοποιείται πρόσθετα. Ανάβει το ◎. Πατήστε ελαφρά ξανά το ◎. Η μικρή οβάλ εστία ενεργοποιείται πρόσθετα. Ανάβει το ⌒.	Μικρή ψηλή φόρμα Μικρό Teppanyaki.
Μεγάλη οβάλ εστία: Συνδυασμός από 1 και 3 και 2	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος 1 ή 2 και πατήστε ελαφρά το ⌒. Η μεγάλη οβάλ εστία ενεργοποιείται πρόσθετα. Η φωτεινή ράβδος πάνω από το ⌒ ανάβει ζωηρά.	Μεγάλη ψηλή φόρμα Μεγάλο Teppanyaki Μεγάλη πλάκα του γκριλ

Η μικρή οβάλ εστία (2 και 3) και η εστία μαγειρέματος μίας ζώνης (1) μπορεί να λειτουργήσουν επίσης ανεξάρτητα η μία από την άλλη με διαφορετικές βαθμίδες μαγειρέματος. Στη μεγάλη ψηλή φόρμα, το Teppanyaki ή την πλάκα του γκριλ δημιουργούνται διαφορετικές περιοχές θερμοκρασίας.
Με τη μικρή οβάλ εστία μπορείτε να σοτάρετε ένα φαγητό και με την εστία μαγειρέματος μίας ζώνης να διατηρήσετε ταυτόχρονα ένα φαγητό ζεστό.

Συμβουλή: Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη μπορείτε να τα προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας Online-Shop.

4.5 Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μην ακουμπήσετε την εστία μαγειρέματος.

Ένδειξη	Σημασία
H	Η εστία μαγειρέματος είναι τόσο ζεστή που διατηρεί ζεστά μικρά φαγητά ή μπορείτε να λιώσετε κουβερτούρα.
h	Η εστία μαγειρέματος είναι καυτή.

5 Βασικός χειρισμός

5.1 Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον κεντρικό διακόπτη ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.
Όταν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή στα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση, περνά η βάση εστιών με τις προηγούμενες ρυθμίσεις σε λειτουργία.

5.2 Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▸ Πατήστε ελαφρά το ⏻.
- ✔ Η φωτεινή ράβδος πάνω από το ⏻ ανάβει.
- ✔ Οι ενδείξεις των επιφανειών χειρισμού και οι ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος 0 ανάβουν.
- ✔ Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

5.3 Απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για λίγο χρόνο (10-60 δευτερόλεπτα) η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα.

- ▸ Πατήστε ελαφρά το ⏻.
- ✔ Η φωτεινή ράβδος πάνω από το ⏻ σβήνει.
- ✔ Οι ενδείξεις σβήνουν.
- ✔ Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
- ✔ Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

5.4 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

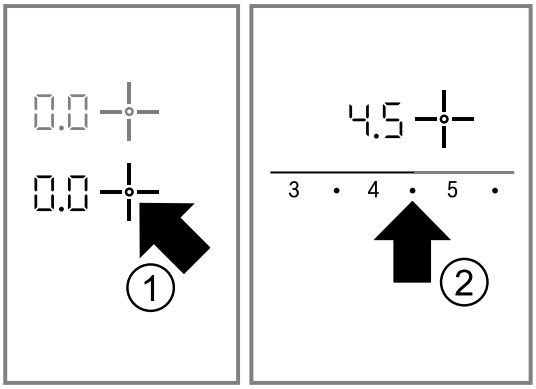
Για να μπορείτε να ρυθμίσετε μια εστία μαγειρέματος, πρέπει αυτή να είναι επιλεγμένη.

Βαθμίδα μαγειρέματος	
1	ελάχιστη ισχύς
9	μέγιστη ισχύς
.5	Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα, π.χ. 4.5 .

5.5 Ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη.

1. Με ⊹ επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
- ✔ Στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει 0.0 ζωηρά.
2. Ρυθμίστε μια βαθμίδα μαγειρέματος στην περιοχή ρυθμίσεων.



- ✔ Η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

5.6 Αλλαγή βαθμίδων μαγειρέματος

1. Με ⊹ επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε μια βαθμίδα μαγειρέματος στην περιοχή ρυθμίσεων.

5.7 Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

Όταν έχετε απενεργοποιήσει την εστία μαγειρέματος, εμφανίζεται μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

1. Με ⊹ επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε 0.

5.8 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 69*

Λιώσιμο

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.5	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-
Ζέσταμα ή διατήρηση θερμότητας		
Γιαχνί, π.χ. φακές σούπα	1-2	-
Γάλα [1]	1.5-2.5	-
Λουκάνικα στο νερό [1]	3-4	-
Ξεπάγωμα και ζέσταμα		
Σπανάκι, κατεψυγμένο	2.5-3.5	10-20
Γκούλας, κατεψυγμένο	2.5-3.5	20-30
Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμοΣιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες [2,3]	4.5-5.5	20-30
Ψάρι [2,3]	4-5	10-15
Άσπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1-2	3-6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό ή σοτάρισμα		
Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νερού	2-3	15-30
Ρυζόγαλο	1.5-2.5	35-45
Βραστές πατάτες με φλούδα	4-5	25-30
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25
Ζυμαρικά, μακαρονάκια [2,3]	6-7	6-10
Γιαχνί, σούπα	3.5-4.5	15-60
Λαχανικά, φρέσκα	2.5-3.5	10-20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.5-4.5	10-20
Φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	4-5	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	4-5	50-60
Ψητό καπαμά	4-5	60-100
Γκούλας	2.5-3.5	50-60

Τηγάνισμα με λίγο λάδι
Τηγανίστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ [4]	6-7	8-12
Μπριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Κεφτέδες, 3 cm χοντροί [4]	4.5-5.5	30-40
Χάμπουργκερ ,2 cm χοντρά [4]	6-7	10-20
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό [4]	5-6	10-20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο [4]	5-6	10-30
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ	6-7	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12
Καραβίδες, γαρίδες	7-8	4-10
Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων μανιταριών	7-8	10-20
Λαχανικά ή κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.5-8.5	15-20
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.5-4.5	συνεχόμενα
Αυγά μάτια	5-6	3-6

Τηγάνισμα στη φριτέζα
Τηγανίστε τα φαγητά στη φριτέζα με 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι. Παρασκευάστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες ή νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κοτόπουλο	6-7	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Λαχανικά ή μανιτάρια, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας Τεμπούρα	5-6	-
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες ή λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-

[1] Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.
[2] Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.
[3] Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.
[4] Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

6 Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες νερού ακόμη γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
Η λειτουργία Powerboost είναι διαθέσιμη μόνο στις εστίες μαγειρέματος, που χαρακτηρίζονται με boost.

6.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**
Τα λάδα και τα λίπη θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Τα υπερθερμασμένα λάδια και λίπη αναφλέγονται γρήγορα.
- Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τη διαδικασία μαγειρέματος.

Προϋπόθεση: Στις εστίες μαγειρέματος διπλής ζώνης πρέπει για τη λειτουργία Powerboost να έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης.
1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το boost στην περιοχή ρυθμίσεων.
✔ Η ένδειξη b ανάβει.

6.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

Εάν δεν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Powerboost, τότε αυτή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν ορισμένο χρόνο. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.
✔ Η ένδειξη b σβήνει.

7 Διάταξη αισθητήρων τηγανίσματος

Οι χαρακτηρισμένες με το σύμβολο εστίες μαγειρέματος έχουν σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος.
Με το σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος παρακολουθείται η θερμοκρασία στο τηγάνι και ρυθμίζεται αυτόματα.

Το πλεονέκτημά σας κατά το τηγάνισμα:
- Η στοχευμένη θέρμανση εξοικονομεί ενέργεια.
- Μην υπερθερμαίνετε λάδια και λίπη.

7.1 Τηγάνι για τη διάταξη των αισθητήρων τηγανίσματος

Χρησιμοποιείτε για τη λειτουργία με σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος ένα κατάλληλο τηγάνι.

Τηγάνι συστήματος ως ειδικό εξάρτημα
Ένα τηγάνι, που είναι ιδανικά κατάλληλο για το τηγάνισμα με το σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος, το προμηθεύεστε στα ειδικά καταστήματα ηλεκτρικών σκευών ή στο Online-Shop: HEZ390230.

Συμβατικό τηγάνι

Το σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος μπορεί επίσης να λειτουργήσει με ένα συμβατικό τηγάνι.
- Δοκιμάστε το τηγάνι με μια χαμηλή βαθμίδα τηγανίσματος. Σε περίπτωση μιας πολύ υψηλής βαθμίδας τηγανίσματος, μπορεί το τηγάνι να υπερθερμανθεί.
- Αλλάξτε τη βαθμίδα τηγανίσματος, όταν είναι απαραίτητο.

7.2 Βαθμίδες τηγανίσματος

Επιλέξτε μια κατάλληλη βαθμίδα τηγανίσματος για την παρασκευή των τροφίμων.

Βαθμίδα τηγανίσματος	Θερμοκρασία	Χρήση
1	πολύ χαμηλή	▪ Παρασκευή και δέσιμο σαλτσών ▪ Σοτάρισμα λαχανικών χωρίς προσθήκη νερού και με προσθήκη λίπους ▪ Τηγάνισμα τροφίμων με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη
2	χαμηλή	▪ Ομελέτες ▪ Τηγάνισμα τροφίμων με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη
3	χαμηλή - μέτρια	▪ Ψάρι ▪ Χοντρά τηγανητά τρόφιμα, π.χ. κεφτέδες ή λουκάνικα
4	μέτρια - υψηλή	▪ Μπριζόλα μισοψημένη ή καλοψημένη ▪ Κατεψυγμένα προϊόντα πανέ ▪ Λεπτά τηγανητά τρόφιμα, π.χ. σνίτσελ, κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες ή λαχανικά
5	υψηλή	▪ Μπριζόλα μέσα ωμή (rare) ▪ Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες ▪ Τηγανητές πατάτες σε φέτες

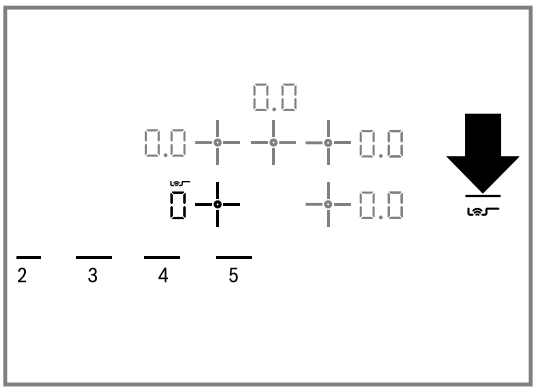
7.3 Ρύθμιση της διάταξης των αισθητήρων τηγανίσματος

Όταν έχετε επιλέξει μια κατάλληλη βαθμίδα τηγανίσματος από τις συστάσεις ρύθμισης, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος.

Προϋποθέσεις
- Το άδειο τηγάνι βρίσκεται πάνω στην εστία μαγειρέματος.

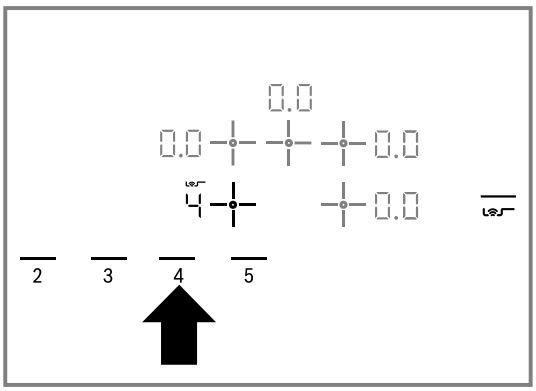
- Η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη.
- Η εστία μαγειρέματος είναι επιλεγμένη.

1. Πατήστε ελαφρά το .



✔ Στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος ανάβει 0 και εμφανίζεται η ένδειξη .
✔ Στην περιοχή ρυθμίσεων εμφανίζονται οι βαθμίδες τηγανίσματος 1-5.

2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα τηγανίσματος.



✔ Η διάταξη των αισθητήρων τηγανίσματος έχει ενεργοποιηθεί.
✔ Η μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης έχει ενεργοποιηθεί αυτόματα.
✔ Το αναβοσβήνει, μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος. Μετά ηχεί ένα σήμα. Η ένδειξη ανάβει.

3. Βάλτε το λίπος για το τηγάνισμα στο τηγάνι.
4. Βάλτε τό φαγητό στο τηγάνι.
5. Γυρίστε το φαγητό όπως συνήθως, για να μην κολλήσει.

7.4 Απενεργοποίηση της διάταξης των αισθητήρων τηγανίσματος

▸ Πατήστε ελαφρά το .

7.5 Συμβουλές ρύθμισης για τηγάνισμα με σύστημα αισθητήρων τηγανίσματος

Εδώ θα βρείτε συστάσεις, με ποια βαθμίδα τηγανίσματος μπορείτε να παρασκευάσετε καλύτερα ποιο φαγητό. Ο χρόνος τηγανίσματος εξαρτάται από το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των τροφίμων.

Υποδείξεις παρασκευής

- Οι αναφερόμενες βαθμίδες τηγανίσματος είναι προσαρμοσμένες για παρασκευή στο τηγάνι συστήματος. Στα άλλα τηγάνια μπορούν να διαφέρουν οι βαθμίδες τηγανίσματος.
- Πρώτα ζεστάνετε το άδειο τηγάνι. Όταν ηχεί το ηχητικό σήμα, βάλτε το λίπος τηγανίσματος και τα τρόφιμα στο τηγάνι.

Κρέας

Φαγητό	Βαθμίδα τηγανίσματος	Συνολικός χρόνος τηγανίσματος μετά το ηχητικό σήμα σε λεπτά
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	4	6-10
Φιλέτο	4	6-10
Κοτολέτα [1]	3	10-17
Cordon bleu [1]	3	15-20
Μπριζόλες, μέσα ωμές, 3 cm χοντρές	5	6-8
Μπριζόλες μισοψημένες ή καλοψημένες 3 cm χοντρές	4	8-12
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό [1]	3	10-20
Λουκάνικα, βρασμένα ή ωμά [1]	3	8-20
Χάμπουργκερ ,1,5 cm χοντρά	3	6-15
Κεφτεδάκια, 2 cm χοντρά [1]	3	10-20
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, γύρος	4	7-12
Κιμάς	4	6-10
Λαρδί	2	5-8
Ψάρι		
Ψάρι, ψητό, π.χ. πέστροφα	3	10-20
Φιλέτο ψαριού, πανέ ή φυσικό	3/4	10-20
Γαριδάκια, γαρίδες	4	4-8
Φαγητά με αυγά		
Κρέπες	4	τηγανίζονται συνεχόμενα
Ομελέτες	2	3-6 ανά μερίδα
Αυγό μάτι	2/4	2-6
Χτυπητά αυγά	2	4-9
Κάϊσερσμαρν (Kaiserschmarn)	3	10-15
Ψημένο τοστ με κρούστα από αυγό, γάλα και ζάχαρη, γαλλικό τοστ	3	4-8 ανά μερίδα
Πατάτες		
Τηγανιτές πατάτες από βραστές πατάτες	5	6-12

[1] Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

Τηγανητές πατάτες σε φέτες από ωμές πατάτες	3	15-25
Τηγανίτες από τριμμένες πατάτες	5	2,5-3,5 ανά μερίδα
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2	40-45
Πατάτες γλασέ	4	10-15

Λαχανικά

Σοτάρισμα ελαφρά σκόρδων ή κρεμμυδιών	1/2	2-10
Σοταρισμένα κρεμμύδια*	3	5-10
Κολοκυθάκια, μελιτζάνες	3	4-12
Πιπεριές, πράσινα σπαράγγια	3	4-15
Λαχανικά, σοταρισμένα με προσθήκη λίπους και χωρίς προσθήκη νερού, π.χ. κολοκυθάκια, πράσινες πιπεριές	1	10-20
Μανιτάρια	4	10-15
Λαχανικά γλασέ	4	6-10

Κατεψυγμένα προϊόντα

Σνίτσελ	4	15-20
Cordon bleu	3	10-30
Στήθος πουλερικού [1]	2	10-30
Νάγκετς κοτόπουλου [1]	4	10-20
Γύρος (χοιρινό κρέας), γύρος (βοδινό κρέας)	4	10-15
Φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	3	10-20
Φετάκια ψαριού πανέ	4	8-12
Τηγανητές πατάτες	4/5	4-6
Τηγανητά φαγητά, τηγανητά λαχανικά	4	8-15
Ανοιξιάτικα ρολά	3	10-30
Καμαμπέρ, τυρί	3	10-15

Σάλτσες

Σάλτσα ντομάτας	1	25-35
Σάλτσα μπεσαμέλ	1	10-20
Σάλτσα τυριού, π.χ. σάλτσα γκοργκοντζόλα	1	10-20
Δέσιμο σάλτσας, π.χ. σάλτσα ντομάτας, σάλτσα μπολονέζε	1	25-35
Γλυκιές σάλτσες, π.χ. σάλτσα πορτοκάλι	1	15-25

Λοιπά φαγητά

Καμαμπέρ, τυρί	3	7-10
Έτοιμα φαγητά σε ξηρή μορφή με προσθήκη νερού, π.χ. τηγανιά ζυμαρικών [2]	2	4-6
Κρουτόν	3	6-10
Αμύγδαλα, φουντούκια ή κουκουνάρια, καβούρδισμα [2]	2	3-7

8 Ασφάλεια παιδιών

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

8.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών με το ⏻.
2. Κρατήστε το 👆 για περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.

✔ Η ένδειξη 🔒 ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
✔ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

8.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

▸ Κρατήστε το 👆🔒 περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
✔ Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

8.3 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών αυτόματα, όταν εσείς απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.
Την αυτόματη ασφάλεια παιδιών μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. →*Σελίδα 78*

9 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια, ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας ή ένα χρονόμετρο.

9.1 Διάρκεια

Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.
Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

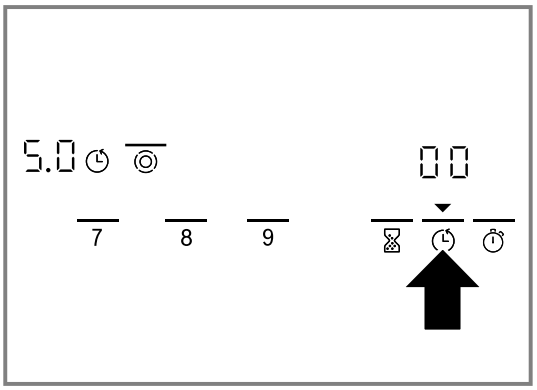
[1] Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.
[2] Βάλτε τα τρόφιμα στο κρύο τηγάνι.

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

Ρύθμιση της διάρκειας

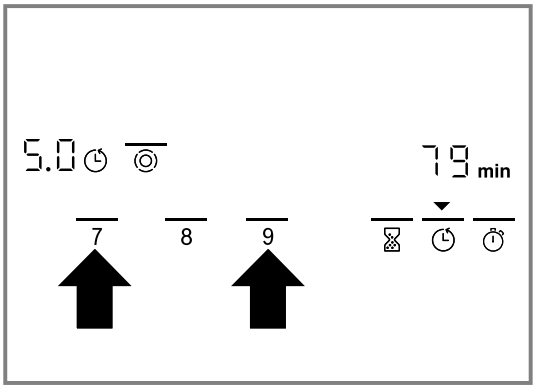
Προϋπόθεση: Η εστία μαγειρέματος είναι επιλεγμένη και ρυθμισμένη.

1. Πατήστε ελαφρά το ⏲.



- Το ▼ πάνω από το ⏲ αναβει και η ένδειξη ⏲ της επιθυμητής εστίας μαγειρέματος ανάβει ζωηρά.
- Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει *00*.

2. 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.
- Όταν η χρονική διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη αναβοσβήνει *00* για 10 δευτερόλεπτα. Το ▼ πάνω από το σύμβολο ⏲ και η ένδειξη ⏲ αναβοσβήνει.

Διόρθωση ή σβήσιμο της διάρκειας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το ⏲.
3. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη χρονική διάρκεια ή θέστε την στο *00*.

Απενεργοποίηση του συνεχούς σήματος

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το σήμα χειροκίνητα.

- ▸ Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε σύμβολο.
- ✔ Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

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 διάρκειας.
Τον αυτόματο χρονοδιακόπτη τον ενεργοποιείτε στις βασικές ρυθμίσεις. →*Σελίδα 78*

Συμβουλή: Ο αυτόματος χρονοδιακόπτης ισχύει για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Για μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος, μπορείτε να μειώσετε ή να διαγράψετε τη διάρκεια. →*Σελίδα 76*

9.2 Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Μπορείτε να καθορίσετε έναν χρόνο μέχρι 99 λεπτά, μετά τη λήξη του οποίου θα ηχήσει ένα σήμα. Το ρολόι συναγερμού κουζίνας είναι ανεξάρτητο απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Πατήστε ελαφρά το ⧖.

- Το ▼ πάνω από το ⧖ ανάβει ζωηρά.
- Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει *00*.

2. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο.

- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος αρχίζει να τρέχει.
- Όταν ο χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει *00*.
- Το ▼ πάνω από το ⧖ αναβοσβήνει.
- Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει η ένδειξη.

9.3 Λειτουργία χρονόμετρου

Η λειτουργία χρονόμετρου δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας.
Η λειτουργία χρονομέτρου εργάζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και η λειτουργία χρονομέτρου.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας χρονομέτρου

- ▸ Πατήστε ελαφρά το ⏱.
- ✔ Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται *00*.
- ✔ Η μέτρηση του χρόνου αρχίζει.
- ✔ Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Σημείωση: Εάν στη λειτουργία χρονομέτρου ενεργοποιήστε πρόσθετα μια άλλη λειτουργία χρόνου, εμφανίζεται η ρύθμιση για 10 δευτερόλεπτα στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Μετά εμφανίζεται ξανά η λειτουργία χρονομέτρου.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας χρονόμετρου

- ▸ Πατήστε ελαφρά ξανά το ⏱.
- ✔ Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

10 Αυτόματη απενεργοποίηση

Όταν δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις μιας εστίας μαγειρέματος για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενεργοποιείται τότε η αυτόματη απενεργοποίηση.
Το πότε θα απενεργοποιηθεί η εστία μαγειρέματος, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 μέχρι 10 ώρες).
Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος απενεργοποιείται.
Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ *F8* και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας *H/h*.

10.1 Συνέχιση του μαγειρέματος μετά την αυτόματη απενεργοποίηση

1. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
✔ Η ένδειξη σβήνει.
2. Ρυθμίστε εκ νέου.

11 Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας μπορείτε να λιώσετε σοκολάτα ή βούτυρο και να διατηρήσετε ζεστά φαγητά ή μαγειρικά σκεύη .

11.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το .
✔ Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει *LO*.

11.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας διατήρησης της θερμοκρασίας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος.
2. Πατήστε ελαφρά το .
✔ Στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει *0*.

12 Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις. Για να το αποφύγετε, η βάση εστιών διαθέτει μια προστασίας σκουπίσματος.
Εξαίρεση από την προστασίας σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

12.1 Ενεργοποίηση της προστασίας σκουπίσματος

▸ Πατήστε ελαφρά το .
✔ Ένα σήμα ηχεί.
✔ Η ένδειξη πάνω από το ανάβει.
✔ Το πεδίο χειρισμού είναι για 30 δευτερόλεπτα κλειδωμένο.

13 Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας

Η λειτουργία δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.
Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,08 kWh.
Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος.
Την ένδειξη μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. →*Σελίδα 78*

14 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

14.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις βασικές ρυθμίσεις και τις προρρυθμισμένες από το εργοστάσιο τιμές.

Ένδειξη	Επιλογή
c1	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών *0* - Απενεργοποιημένη [1] *1* - Ενεργοποιημένη *2* - Η χειροκίνητη και η αυτόματη ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένες.
c2	Ηχητικό σήμα

[1] Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδει-ξη	Επιλογή
	0 - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα. Το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει ενεργοποιημένο. *1* - Μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένο. *2* - Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο. *3* - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένα. [1]
c 3	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκρικής ενέργειας. *0* – Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη. [1] *1* – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V. *2* – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V. *3* – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V. *4* – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
c 5	Αυτόματος χρονοδιακόπτης *00* - Απενεργοποιημένη. [1] *1-99* - Διάρκεια, μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
c 6	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη *1* - 10 δευτερόλεπτα. [1] *2* - 30 δευτερόλεπτα. *3* – 1 λεπτό.
c 7	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων *0* – Απενεργοποιημένη *1* – Ενεργοποιημένη *2* – Η τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος. [1]
c0	Επαναφορά στην εργοστασιακή ρύθμιση *0* - Απενεργοποιημένη. [1] *1* - Ενεργοποιημένη.

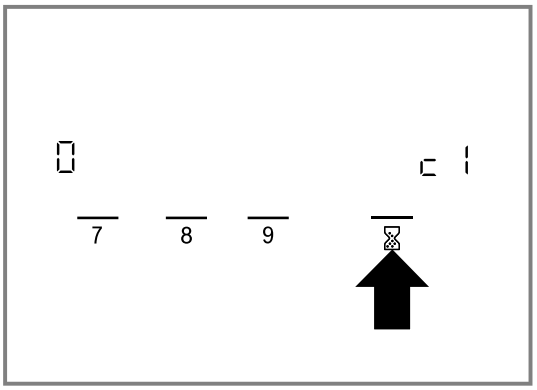
→ *"Επισκόπηση των ρυθμίσεων Home Connect", Σελίδα 80*
→ *"Επισκόπηση των ρυθμίσεων της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα", Σελίδα 83*

14.2 Αλλαγή της βασικής ρύθμισης

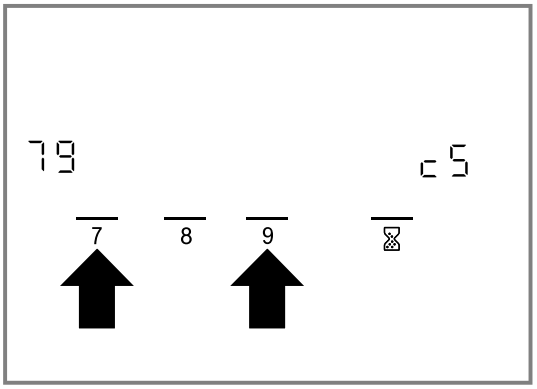
Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.
1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα κρατήστε το ⧖ πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.
✔ Εμφανίζεται το ευρετήριο υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών.
3. Για να ξεφυλλίσετε την ένδειξη, πατήστε ελαφρά στην περιοχή ρύθμισης.

Παράδειγμα ένδειξης	Σημασία
01	Ευρετήριο υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών (KI)
Fd	Ημερομηνία κατασκευής
15.	Έτος κατασκευής
0.5	Μήνας κατασκευής

4. Αγγίξτε ξανά το ⧖.



✔ Εμφανίζεται *c1*.
✔ Στην ένδειξη εστιών μαγειρέματος ανάβει *0*.
5. Πατήστε ελαφρά το ⧖ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
6. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



7. Κρατήστε το ⧖ πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.
✔ Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Συμβουλή: Για να εγκαταλείψετε τις βασικές ρυθμίσεις χωρίς αποθήκευση, απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με το ⏻. Ενεργοποιήστε ξανά και ρυθμίστε εκ νέου τη βάση εστιών.

[1] Ρύθμιση εργοστασίου

15 Home Connect

Αυτή η συσκευή έχει δυνατότητα δικτύου. Συνδέστε τη συσκευή σας με μια φορητή τερματική συσκευή, για να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, για να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις ή για να παρακολουθήσετε την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας.
Οι υπηρεσίες Home Connect δεν είναι διαθέσιμες σε όλες τις χώρες. Η διαθεσιμότητα της λειτουργίας Home Connect εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών Home Connect στη χώρα σας. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στο: *www.home-connect.com*.
Η εφαρμογή (App) Home Connect σας καθοδηγεί σε ολόκληρη τη διαδικασία της σύνδεσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect, για να πραγματοποιήσετε τις ρυθμίσεις.

Συμβουλή: Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Σημειώσεις

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται επίσης, όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.
  → *"Ασφάλεια", Σελίδα 67*
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτόν τον χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.
- Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας απαιτεί η συσκευή το μέγιστο 2 W.

15.1 Ρύθμιση του Home Connect

Προϋποθέσεις

- Η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο του ρεύματος και ενεργοποιημένη.
- Έχετε μια κινητή τερματική συσκευή με μια τρέχουσα έκδοση του λειτουργικού συστήματος iOS ή Android, π.χ. ενα smartphone.
- Η συσκευή στη θέση τοποθέτησης έχει λήψη στο οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi).
- Η κινητή τερματική συσκευή και η συσκευή βρίσκονται στην εμβέλεια του σήματος WLAN του οικιακού δικτύου σας.

1. Σαρώστε τον ακόλουθο κωδικό QR.

   Με τον κωδικό QR μπορείτε να εγκαταστήσετε την εφαρμογή (App) Home Connect και να συνδέσετε τη συσκευή σας.
2. Ακολουθήστε τις υποδείξεις της εφαρμογής (App) Home Connect.

15.2 Επισκόπηση των ρυθμίσεων Home Connect

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας, μπορείτε να προσαρμόσετε για το Home Connect τις ρυθμίσεις και τις ρυθμίσεις δικτύου.

Ρύθμιση	Επιλογή ή ένδειξη	Πρόσθετες πληροφορίες
H C 1	Σύνδεση δικτύου *0* - Μη συνδεδεμένη / Αποσύνδεση της σύνδεσης δικτύου *1* - Αυτόματη σύνδεση *2* - Χειροκίνητη σύνδεση *3* - Συνδεδεμένη	Σύνδεση της βάσης εστιών στο οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi) ή αποσύνδεση της σύνδεσης δικτύου
H C 2	Σύνδεση με την εφαρμογή (App) *0* - Μη συνδεδεμένη *1* - Αποκατάσταση της σύνδεσης	*H C2* εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.
H C 3	Σύνδεση με WLAN *0* - Μονάδα ραδιοσημάτων απενεργοποιημένη *1* - Μονάδα ραδιοσημάτων ενεργοποιημένη	Όταν το WLAN είναι ενεργοποιημένο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργικότητα Home Connect. *H C3* εμφανίζεται μόνο, όταν η βάση εστιών έχει συνδεθεί ήδη μια φορά με ένα δίκτυο.
H C 4	Ρύθμιση μέσω της εφαρμογής (App) *0* - Απενεργοποιημένη *1* - Ενεργοποιημένη [1]	Όταν το *H C4* είναι απενεργοποιημένο, εμφανίζονται στην εφαρμογή (App) Home Connect αποκλειστικά οι καταστάσεις λειτουργίας της βάσης εστιών.
H C 5	Ενημέρωση λογισμικού *1* - Ενημέρωση διαθέσιμη και έτοιμη για εγκατάσταση *2* - Ξεκίνημα της εγκατάστασης	*H C5* εμφανίζεται μόνο, όταν μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη.

[1] Ρύθμιση εργοστασίου

Ρύθμιση	Επιλογή ή ένδειξη	Πρόσθετες πληροφορίες
HC6	Έλεγχος της τηλεπρόσβασης μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών *0* - Δεν επιτρέπεται *1* - Επιτρέπεται	*HC6* εμφανίζεται μόνο, όταν η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών προσπαθεί, να συνδεθεί με τη βάση εστιών. Μετά την παραχώρηση της πρόσβασης, μπορείτε να την τερματίσετε οποτεδήποτε.
HC7	Εμφάνιση της ισχύος του σήματος WLAN *0* - Δεν είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi) *1* - Ισχύς σήματος 1 (κακή) *2* - Ισχύς σήματος 2 (μεσαία) *3* - Ισχύς σήματος 3 (καλή)	*HC7* εμφανίζεται μόνο, όταν υπάρχει μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi).
HC8	Σύνδεση με τον εξυπηρετητή Home Connect *0* - Μη συνδεδεμένη *1* - Συνδεδεμένη	*HC8* εμφανίζεται μόνο, όταν υπάρχει μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi).

15.3 Απενεργοποίηση της σύνδεσης δικτύου

- ▸ Περάστε στις βασικές ρυθμίεις, επιλέξτε *HC3* και στη συνέχεια την τιμή *0*.
- ✔ Η σύνδεση με WLAN (N) απενεργοποιείται.

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη σύνδεση δικτύου, επιλέξτε την τιμή *1*.

15.4 Αλλαγή των ρυθμίσεων μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect

Με την εφαρμογή (App) Home Connect, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις για τις ζώνες μαγειρέματος και να τις στείλετε στη βάση εστιών.

Προϋποθέσεις

- Η βάση εστιών είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο και την εφαρμογή (App) Home Connect.
- Για τη ρύθμιση της βάσης εστιών μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, πρέπει στις βασικές ρυθμίσεις να είναι ενεργοποιημένο το *HC4*. Στην κατάσταση παράδοσης, το *HC4* είναι ενεργοποιημένο. Όταν η μεταφορά ρυθμίσεων είναι απενεργοποιημένη, εμφανίζονται αποκλειστικά οι καταστάσεις λειτουργίας της βάσης εστιών στην εφαρμογή (App) Home Connect.

1. Πραγματοποιήστε τη ρύθμιση στην εφαρμογή (App) Home Connect και στείλτε την στη βάση εστιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App) Home Connect.
   Τις ρυθμίσεις, που στέλνετε από την εφαρμογή (App) Home Connect στη βάση εστιών, πρέπει να τις επιβεβαιώσετε στη βάση εστιών.
   ✔ Όταν μεταδίδονται ρυθμίσεις μαγειρέματος σε μια ζώνη μαγειρέματος, αρχίζει ανάλογα με τη ρύθμιση να αναβοσβήνει η αντίστοιχη ένδειξη.
2. Για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, πατήστε το ⊹ της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
3. Για την απόρριψη της ρύθμισης, πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε άλλο πεδίο αφής της βάσης εστιών.

15.5 Ενημέρωση λογισμικού

Με τη λειτουργία ενημέρωσης λογισμικού ενημερώνεται το λογισμικό της συσκευής σας, π.χ. βελτιστοποίηση, διόρθωση σφαλμάτων, σχετικές με την ασφάλεια ενημερώσεις καθώς και για πρόσθετες λειτουργίες και υπηρεσίες.

Προϋπόθεση είναι, ότι είστε καταχωρημένοι χρήστες του Home Connect, έχετε εγκατεστημένη την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή σας και είστε συνδεδεμένοι στον εξυπηρετητή Home Connect.
Μόλις μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη, θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect και μπορείτε να ξεκινήσετε την ενημέρωση λογισμικού μέσω της εφαρμογής (App). Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε στο οικιακό δίκτυό σας WLAN (WiFi). Μετά την επιτυχή εγκατάσταση θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

Σημειώσεις

- Η ενημέρωση λογισμικού αποτελείται από δύο βήματα.
  - Στο πρώτο βήμα το κατέβασμα (Download).
  - Στο δεύτερο βήμα η εγκατάσταση στη συσκευή σας.
- Κατά τη διάρκεια του κατεβάσματος (Download) μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση της συσκευής σας. Ανάλογα με τις προσωπικές ρυθμίσεις στην εφαρμογή (App) μπορεί να κατέβει μια ενημέρωση λογισμικού επίσης αυτόματα.
- Η εγκατάσταση διαρκεί λίγα λεπτά. Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας.
- Στην περίπτωση μιας ενημέρωσης που έχει σχέση με την ασφάλεια συνίσταται η εκτέλεση της εγκατάστασης όσο το δυνατό γρηγορότερα.

15.6 Τηλεδιάγνωση

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μπορεί μέσω της τηλεδιάγνωσης να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας, όταν αποταθείτε με την αντίστοιχη επιθυμία στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με. τον Server (εξυπηρετητής) Home Connect και η τηλεδιάγνωση στη χώρα στην οποία χρησιμοποιείτε τη συσκευή είναι διαθέσιμη.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες και υποδείξεις για τη διαθεσιμότητα της τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας θα βρείτε στην περιοχή Σέρβις/Υποστήριξη της τοπικής ιστοσελίδας: *www.home-connect.com*.

15.7 Προστασία των προσωπικών δεδομένων

Προσέξτε τις οδηγίες για την προστασία δεδομένων.

Με τη σύνδεση της συσκευής σας σε ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο οικιακό δίκτυο για πρώτη φορά, η συσκευή σας μεταδίδει τις ακόλουθες κατηγορίες δεδομένων στον εξυπηρετητή Home Connect (αρχική εγγραφή):

- Μοναδικός αναγνωριστικός κωδικός συσκευής (αποτελούμενος από κλειδιά συσκευής και τη διεύθυνση MAC της ενσωματωμένης μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi).
- Πιστοποιητικό ασφαλείας της μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi (για ασφάλεια των πληροφοριών της σύνδεσης).
- Η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και η έκδοση υλισμικού της οικιακής συσκευής σας.
- Κατάσταση μιας ενδεχομένως προηγούμενης επαναφοράς στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

Αυτή η αρχική εγγραφή προετοιμάζει τη χρήση των λειτουργιών Home Connect και είναι απαραίτητη μόνο τη στιγμή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Home Connect για πρώτη φορά.

Σημείωση: Προσέξτε, ότι οι λειτουργίες Home Connect μπορεί να χρησιμοποιηθούν μόνο σε συνδυασμό με την εφαρμογή (App) Home Connect. Οι πληροφορίες σχετικά με την προστασία δεδομένων είναι προσβάσιμες στην εφαρμογή (App) Home Connect.

16 Μονάδα ελέγχου απορροφητήρα, βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος

Όταν η βάση εστιών και ο απορροφητήρας έχουν ικανότητα για Home Connect, συνδέστε τις συσκευές στην εφαρμογή (App) Home Connect. Συνδέστε για αυτό και τις δύο συσκευές με το Home Connect και ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή (App).

Σημειώσεις

- Ο χειρισμός στον απορροφητήρα έχει σε κάθε περίπτωση προτεραιότητα. Σε αυτό τον χρόνο ένας χειρισμός μέσω της βασιζόμενης στη βάση εστιών μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα δεν είναι δυνατός.
- Μπορείτε να αποκαταστήσετε τη σύνδεση με τον απορροφητήρα μόνο μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

16.1 Απευθείας σύνδεση των συσκευών μεταξύ τους

Συνδέστε τη συσκευή απευθείας με τον απορροφητήρα σας, για τον έλεγχο του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών. Μια σύνδεση με το οικιακό δίκτυο και την εφαρμογή (App) και για τις δύο συσκευές δεν είναι πλέον δυνατή.

Σημείωση: Προσέξτε τις πληροφορίες για τη σύνδεση της βάσης εστιών στις οδηγίες χρήσης του απορροφητήρα σας.

Προϋπόθεση: Ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος.

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Κρατήστε το ⧖ 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τις πληροφορίες προϊόντος.
3. Πατήστε ελαφρά το ⧖ τόσες φορές, μέχρι να δείχνει η οθόνη ενδείξεων εναλλάξ c και 16.
✔ Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει 0.
4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή 1.
✔ Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο 1.
5. Μέσα σε 2 λεπτά ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα.
✔ Όταν η σύνδεση έχει αποκατασταθεί, στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει 3.
6. Εγκαταλείψτε τις βασικές ρυθμίσεις.
✔ Το πεδίο χειρισμού της βάσης εστιών δείχνει τα σύμβολα για τη βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

16.2 Σύνδεση των συσκευών μέσω του οικιακού δικτύου WLAN (Wi-Fi)

Συνδέστε τις συσκευές μέσω του οικιακού δικτύου, για τον έλεγχο του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών. Μια σύνδεση με την εφαρμογή (App) Home Connect, είναι επίσης δυνατή.

Σημείωση: Οι συσκευές μπορούν να συνδεθούν μόνο, όταν και οι δύο συσκευές είναι συνδεδεμένες με το οικιακό δίκτυο και ταυτόχρονα βρίσκονται στη διαδικασία σύνδεσης. Όταν ο χρόνος για τη διαδικασία σύνδεσης σε μια από τις δύο συσκευές έχει ήδη λήξει, ξεκινήστε εκ νέου τη σύνδεση.

Προϋποθέσεις

- Ο δρομολογητής σας διαθέτει ένα πλήκτρο WPS. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή σας.
- Ο απορροφητήρας είναι συνδεδεμένος με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi).

1. Ενεργοποιήστε τη βάση εστιών.
2. Κρατήστε το ⧖ 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τις πληροφορίες προϊόντος.
3. Πατήστε ελαφρά το ⧖ τόσες φορές, μέχρι να δείχνει η οθόνη ενδείξεων εναλλάξ c και 16.
✔ Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει 0 (μη συνδεδεμένος) ή 2 (συνδεδεμένος με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi)).
4. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή 1.
✔ Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνει το σύμβολο 1.
5. Όταν η συσκευή δεν ήταν ακόμη συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi), πατήστε μέσα σε 2 λεπτά το πλήκτρο WPS στον δρομολογητή.
✔ Η βάση εστιών συνδέεται με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi), στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει 2. Στη συνέχεια, η βάση εστιών ξεκινά αυτόματα τη σύνδεση με τον απορροφητήρα.

6. Μέσα σε 2 λεπτά ξεκινήστε τη σύνδεση στον απορροφητήρα.
✔ Όταν η σύνδεση έχει αποκατασταθεί, στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος ανάβει *3*.
7. Εγκαταλείψτε τις βασικές ρυθμίσεις.
✔ Το πεδίο χειρισμού της βάσης εστιών δείχνει τα σύμβολα για τη βασιζόμενη στην εστία μαγειρέματος μονάδα ελέγχου του απορροφητήρα.

16.3 Επαναφορά των ρυθμίσεων Home Connect

Όταν προκύψουν προβλήματα σύνδεσης της συσκευής σας με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi) ή θέλετε να συνδέσετε τη συσκευή σας σε ένα άλλο οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi), μπορείτε να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις Home Connect.

Σημείωση: Όταν επαναφέρετε τις ρυθμίσεις Home Connect, διακόπτεται επίσης η σύνδεση με έναν ενδεχομένως συνδεδεμένον απορροφητήρα.

1. Κρατήστε το ⧖ 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
✔ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τις πληροφορίες προϊόντος.
2. Πατήστε ελαφρά το ⧖ τόσες φορές, μέχρι να δείχνει η οθόνη ενδείξεων εναλλάξ *c* και *16*.
3. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε την τιμή *0*.

16.4 Έλεγχος του απορροφητήρα μέσω της βάσης εστιών

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος. Μέσω των στοιχείων χειρισμού της βάσης εστιών μπορείτε να πραγματοποιήσετε περαιτέρω ρυθμίσεις.

Ρύθμιση ανεμιστήρα

1. Πατήστε ελαφρά το 🌀.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε μια βαθμίδα ανεμιστήρα.
Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των βαθμίδων 1, 2 και 3.
Για να ρυθμίσετε μια εντατική βαθμίδα, πατήστε ελαφρά στην περιοχή ρυθμίσεων 4 ή 5. Εναλλακτικά μπορείτε να πατήσετε ελαφρά το boost τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή εντατική βαθμίδα.

Απενεργοποίηση του ανεμιστήρα

▸ Στην περιοχή ρυθμίσεων επιλέξτε τη βαθμίδα ανεμιστήρα 0.

Ενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

▸ Κρατήστε πατημένο το 🌀, μέχρι η ένδειξη να δείχνει 💧.
✔ Σε περίπτωση δημιουργίας αναθυμιάσεων ξεκινά ο ανεμιστήρας αυτόματα.

Απενεργοποίηση της αυτόματης λειτουργίας

▸ Κρατήστε πατημένο το 🌀, μέχρι να σβήσει το 💧.
Όταν ρυθμίσετε μια άλλη βαθμίδα ανεμιστήρα, τερματίζεται επίσης και η αυτόματη λειτουργία.

Ρύθμιση του φωτισμού του απορροφητήρα

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το φως του απορροφητήρα μέσω του πεδίου χειρισμού της βάσης εστιών.

1. Για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε ελαφρά το ☼.
2. Για να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό, πατήστε ελαφρά ξανά το ☼.

16.5 Επισκόπηση των ρυθμίσεων της μονάδας ελέγχου του απορροφητήρα

Στις βασικές ρυθμίσεις της βάσης εστιών σας μπορείτε να ρυθμίσετε τη συμπεριφορά του απορροφητήρα σας ανάλογα με την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών ή των ξεχωριστών ζωνών μαγειρέματος.

Ρύθμιση [1]	Επιλογή	Περιγραφή
c16	Σύνδεση βάσης εστιών - απορροφητήρα *0* - Καμία σύνδεση / Διακοπή της σύνδεσης *1* - Καμία λειτουργία *2* - Σύνδεση με το οικιακό δίκτυο WLAN (Wi-Fi) *3* - Σύνδεση με το WLAN και τον απορροφητήρα	-
c18	Αυτόματη εκκίνηση του ανεμιστήρα *0* - Απενεργοποιημένη. Ο απορροφητήρας, σε περίπτωση που χρειάζεται, πρέπει να ενεργοποιηθεί χειροκίνητα. *1* - Ενεργοποιημένη με αυτόματη λειτουργία [2]. Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος στην αυτόματη λειτουργία. *2* - Ενεργοποιημένος με χειροκίνητη λειτουργία. Ο απορροφητήρας ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος με μια καθορισμένη βαθμίδα.	Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρύθμιση μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα.

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής
[2] Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

Ρύθμιση [1]	Επιλογή	Περιγραφή
c20	Συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα 0 - Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται μαζί με τη βάση εστιών. 1 - Ενεργοποιημένος με αυτόματη λειτουργία [2] 2 - Ενεργοποιημένος με στάνταρ συνέχιση της λειτουργίας του ανεμιστήρα 3 - Καμία αλλαγή των ρυθμίσεων	Ρύθμιση, εάν και πώς συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας μετά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρύθμιση μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα.
c21	Αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού 0 - Απενεργοποιημένη 1 - Ενεργοποιημένη [2] Ο φωτισμός ενεργοποιείται κατά την ενεργοποίηση της βάσης εστιών.	Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρύθμιση μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα.
c22	Αυτόματη απενεργοποίηση του φωτισμού 0 - Απενεργοποιημένη [2] 1 - Ο φωτισμός απενεργοποιείται κατά την απενεργοποίηση της βάσης εστιών.	Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρύθμιση μόνο, όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με τον απορροφητήρα.

17 Καθαρισμός και φροντίδα

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

17.1 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

17.2 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 84*

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 αποτέλεσμα καθαρισμού.

17.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

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

Σημειώσεις
- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. →*Σελίδα 84*
- 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.

18 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής
[2] Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν)

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.
- Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
  → *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 86*

⚠ **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.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**
Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί.
- Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**
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 εξυπηρέτησης πελατών.

18.1 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	**Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων**
Καμία	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. **1.** Ελέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας για τη συσκευή. **2.** Ελέγξτε με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή βρίσκονται πάνω του αντικείμενα. ▸ Στεγνώστε το πεδίο 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. **1.** Περιμένετε λίγο. **2.** Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. ✔ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F 4	Παρόλη την απενεργοποίηση με το F2, το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμη περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος. **1.** Περιμένετε λίγο. **2.** Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. ✔ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
Το F 5 και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα.	Καυτή κατσαρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί. ▸ Απομακρύνετε την κατσαρόλα. ✔ Η ένδειξη σβήνει μετά από λίγο.
F 5 και ηχητικό σήμα	Καυτή κατσαρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος. **1.** Απομακρύνετε την κατσαρόλα. **2.** Περιμένετε λίγο. **3.** Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. ✔ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
F 8	Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε αυτόματα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
d E και οι εστίες μαγειρέματος δε θερμαίνονται	Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη. **1.** Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο, κατεβάζοντας/ξεβιδώνοντας την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών. **2.** Πατήστε ελαφρά στα επόμενα 3 λεπτά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μήνυμα με "E", π.χ. E0111.	Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα. **1.** Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. ✔ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. **2.** Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 86*

18.2 Πρόβλημα Home Connect

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Home ConnectTo δε λειτουργεί σωστά.	Διάφορες αιτίες είναι δυνατές. ▸ Πηγαίνετε στο *www.home-connect.com*.

19 Απόσυρση

19.1 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.

20 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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 μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό 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 θα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 66/2014 και (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από *www.bosch-home.com* στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

20.1 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.

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) θα τον βρείτε επίσης πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Μπορείτε να εμφανίσετε το ευρετήριο υπηρεσιών εξυπηρέτησης πελατών (KI) και τον αριθμό κατασκευής (FD) επίσης στις βασικές ρυθμίσεις →*Σελίδα 78*.
Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

21 Δήλωση πιστότητας

Με το παρόν η εταιρεία BSH Hausgeräte GmbH, δηλώνει, ότι η συσκευή με λειτουργικότητα Home Connect συμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και τις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/EU.
Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) κάτω από *www.bosch-home.com* στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα πρόσθετα έγγραφα.

CE

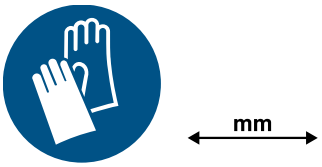
Ζώνη 2,4 GHz (2.400-2.483,5 MHz): Μέγ. 100 mW
Ζώνη 5 GHz (5.150-5.350 MHz + 5.470-5.725 MHz): Μέγ. 50 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση.							

22 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



22.1 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν συναρμολογείτε τη συσκευή.

- Ηλεκτρική σύνδεση μόνο από έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης παύει να ισχύει η εγγύηση.
- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος εγκατάσταση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.

22.2 Τοποθέτηση κάτω από πάγκο

Καμία τοποθέτηση κάτω από τον πάγκο εργασίας ψυγείων, πλυντηρίων πιάτων, φούρνων χωρίς αερισμό και πλυντηρίων ρούχων.

- Εάν τοποθετήσετε έναν φούρνο κάτω από τον πάγκο εργασίας, πρέπει το πάχος του πάγκου εργασίας να ανέρχεται το λιγότερο στα 20 mm, σε ορισμένες περιπτώσεις σε επίσης περισσότερο. Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες συναρμολόγησης του φούρνου.
- Προσέξτε, ώστε τα προεξέχοντα μέρη, όπως π.χ. το περίβλημα σύνδεσης στο δίκτυο ή το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο, να μη συγκρούονται π.χ. με ένα συρτάρι.

22.3 Ενδιάμεσος πάτος

Εάν η κάτω μεριά της βάσης εστιών είναι προσιτή, πρέπει να τοποθετηθεί ένας ενδιάμεσος πάτος.

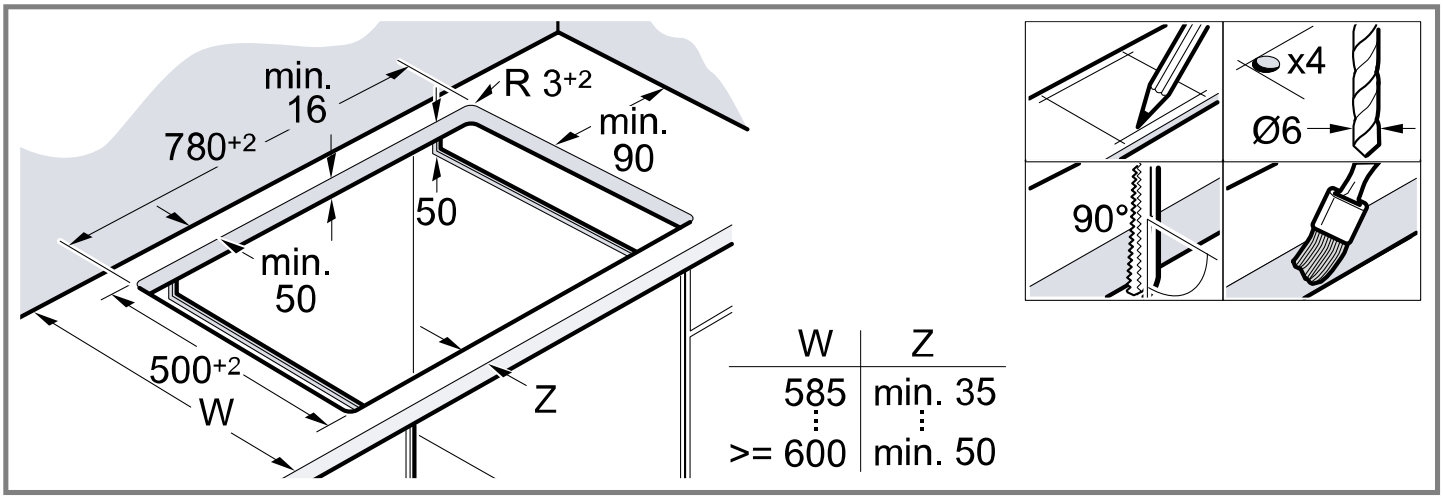
- Ρωτήστε στα ειδικά καταστήματα για έναν ενδιάμεσο πάτο ως εξάρτημα.
- Εάν χρησιμοποιήσετε έναν δικό σας ενδιάμεσο πάτο, πρέπει η ελάχιστη απόσταση από τη σύνδεση στο δίκτυο της συσκευής να είναι 10 mm.

22.4 Προετοιμασία του ντουλαπιού

Ο πάγκος εργασίας πρέπει να είναι επίπεδος, οριζόντιος και σταθερός.

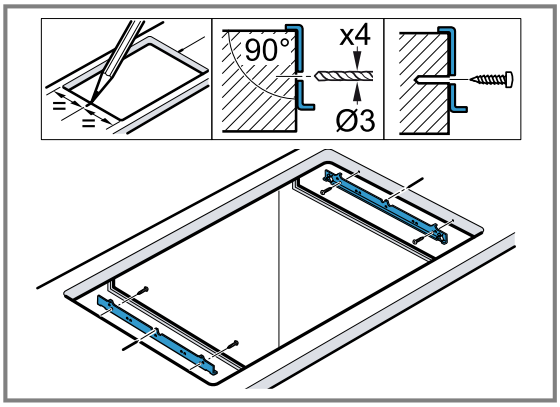
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και οι πήχεις τελειώματος τοίχων πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία το λιγότερο μέχρι τους 90 °C.
- Μια επένδυση της θέσης τοποθέτησης εντός μιας απόστασης 50 mm από το πίσω τοίχωμα δεν πρέπει να είναι εύφλεκτη (π.χ. πλακάκια, πέτρα).

- Σφραγίστε τις επιφάνειες τομής μ' ένα στεγανοποιητικό υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα, για να εμποδίσετε το φούσκωμα του πάγκου εργασίας λόγω υγρασίας.



22.5 Συναρμολόγηση των ραγών στερέωσης

Σε περίπτωση πάγκων εργασίας από υλικά πέτρας κολλήστε τις ράγες στερέωσης.



22.6 Ηλεκτρική σύνδεση

Για προστασία, αφαιρέστε τη συσκευή από τα κελύφη φελιζόλ, όταν σπρώξετε τη συσκευή μέσα στο άνοιγμα. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή όρθια, στηριζόμενη στη μία πλευρά της συσκευής.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής ελέγξτε την οικιακή εγκατάσταση.
- Η συσκευή ανταποκρίνεται στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο σε συνδυασμό με μια σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).
- Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να προβλέπεται μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.
- Εάν στην οθόνη ενδείξεων της συσκευής εμφανίζεται *U400*, τότε η συσκευή είναι λάθος συνδεδεμένη. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε τη σύνδεση.

Σύνδεση χωρίς προσυναρμολογημένο καλώδιο

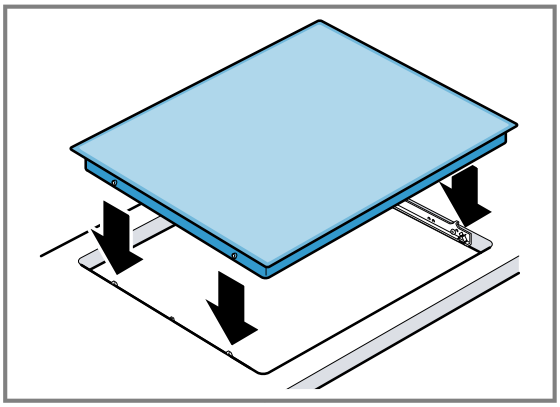
Συνδέστε τη βάση εστιών μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης.

- Τοποθετήστε, σε περίπτωση που χρειάζεται, τα συνημμένα χάλκινα εξαρτήματα γεφύρωσης.
- Σε περίπτωση 3-/2-φασικής σύνδεσης (3 N~/2 N~) πρέπει το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να αντιστοιχεί στον τύπο H05 VV-F ή ανώτερο.
- Η διατομή κλώνου πρέπει να καθοριστεί σύμφωνα με το φορτίο ρεύματος. Δεν επιτρέπεται μια διατομή < 1,5 mm².
- Σε περίπτωση μονοφασικής σύνδεσης (1N~) είναι το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο H05RR-F3G4 (μήκος 1 m) διαθέσιμο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

22.7 Τοποθέτηση της βάσης εστιών

Μη μαγκώνετε το καλώδιο σύνδεσης και μην το περνάτε πάνω από κοφτερές ακμές.

- Στους τοποθετημένους από κάτω φούρνους, οδηγήστε το καλώδιο στις πίσω γωνίες του φούρνου προς το κουτί σύνδεσης.
- Πιέστε τη βάση εστιών στη μανδάλωση.



22.8 Αφαίρεση της βάσης εστιών

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Σπρώξτε από κάτω τη βάση εστιών προς τα έξω.

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

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

9001882144 (050627) REG25
es, pt, tr, el