



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



**Kochfeld**  
**Table de cuisson**  
**Piano di cottura**  
**Kookplaat**  
**PKE6..F17.**

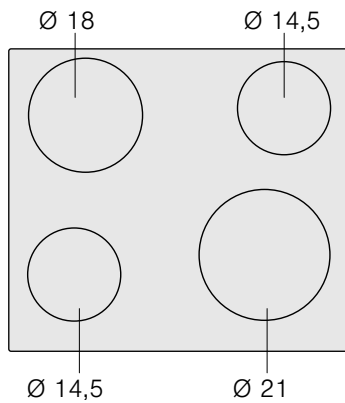


**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung ..... 2  
[fr] Notice d'utilisation ..... 15

[it] Istruzioni per l'uso ..... 28  
[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 41

PKE6..F17.



## Inhaltsverzeichnis

|  |          |  |           |
|--|----------|--|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                   | <b>2</b> | Automatischer Timer .....                | 9         |
| Ursachen für Schäden .....                         | 4        | Küchenwecker .....                       | 9         |
| <b>Umweltschutz</b> .....                          | <b>4</b> | <b>Automatische Zeitbegrenzung</b> ..... | <b>9</b>  |
| Umweltgerecht entsorgen .....                      | 4        | <b>Wischschutz</b> .....                 | <b>9</b>  |
| Tipps zum Energiesparen .....                      | 4        | <b>Anzeige Energieverbrauch</b> .....    | <b>9</b>  |
| <b>Das Gerät kennen lernen</b> .....               | <b>5</b> | <b>Grundeinstellungen</b> .....          | <b>10</b> |
| Das Bedienfeld .....                               | 5        | Grundeinstellungen ändern .....          | 10        |
| Restwärmeanzeige .....                             | 5        | <b>Reinigen und Pflegen</b> .....        | <b>11</b> |
| <b>Kochfeld einstellen</b> .....                   | <b>5</b> | Glaskeramik .....                        | 11        |
| Kochfeld ein- und ausschalten .....                | 5        | Kochfeldrahmen .....                     | 11        |
| Kochstelle einstellen .....                        | 5        | <b>Störung beheben</b> .....             | <b>11</b> |
| Kochtabelle .....                                  | 6        | <b>Kundendienst</b> .....                | <b>12</b> |
| <b>Ankoch-Elektronik</b> .....                     | <b>7</b> | <b>Prüfgerichte</b> .....                | <b>12</b> |
| Ankoch-Elektronik einstellen .....                 | 7        |  |           |
| Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik .....            | 7        |  |           |
| Tipps zur Ankoch-Elektronik .....                  | 8        |  |           |
| <b>Kindersicherung</b> .....                       | <b>8</b> |  |           |
| Kindersicherung ein- und ausschalten .....         | 8        |  |           |
| Automatische Kindersicherung .....                 | 8        |  |           |
| <b>Timer</b> .....                                 | <b>8</b> |  |           |
| Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten ..... | 8        |  |           |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

## ⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Verletzungsgefahr!**

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

| Schäden       | Ursache  | Maßnahme   |
|---------------|--|--|
| Flecken       | Übergelaufene Speisen                                  | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.      |
|               | Ungeeignete Reinigungsmittel                           | Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
| Kratzer       | Salz, Zucker und Sand                                  | Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.      |
|               | Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik | Prüfen Sie Ihr Geschirr.   |
| Verfärbungen  | Ungeeignete Reinigungsmittel                           | Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. |
|               | Topfabrieb (z.B. Aluminium)                            | Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.                   |
| Ausmuschelung | Zucker, stark zuckerhaltige Speisen                    | Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.      |

## Umweltschutz

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

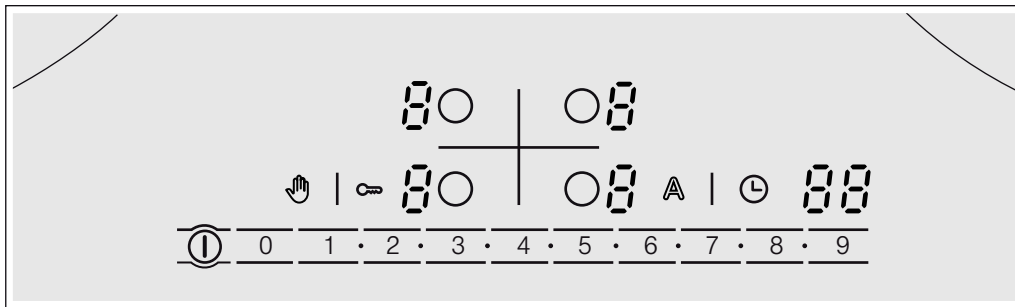
### Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

# Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

## Das Bedienfeld



| Anzeigen      |                    |
|---------------|--------------------|
| 1-9           | Kochstufen         |
| H/h           | Restwärme          |
| A             | Ankoch-Elektronik  |
| 88            | Timer              |
| Bedienflächen |                    |
| ⓪             | Hauptschalter      |
| ☞             | Wischschutz        |
| ☞             | Kindersicherung    |
| ○             | Auswahl Kochstelle |
| 1•2•3•4•      | Einstellbereich    |
| A             | Ankoch-Elektronik  |
| ⌚             | Timer              |

### Hinweise

- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

## Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⓪. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen ☞ leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⓪, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

### Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

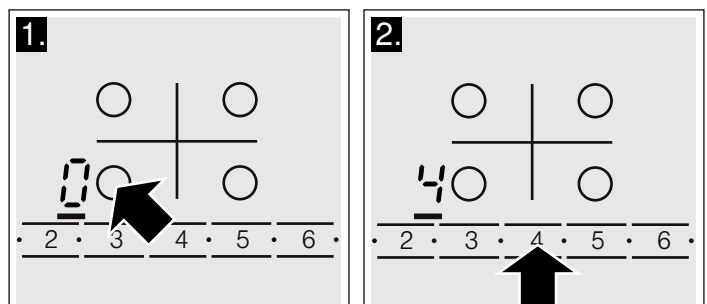
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist im Einstellbereich mit Symbol • gekennzeichnet.

### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ○ berühren um die Kochstelle auszuwählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet ☞, unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet \_.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



### Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



## Kochstelle ausschalten

Mit Symbol ○ die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich 0 einstellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmanzeige.

## Hinweise

- Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu Auszuwählen.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

|  | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|--|---------------|--------------------------|
| <b>Schmelzen</b>   |               |                          |
| Schokolade, Kuvertüre  | 1-1.          | -                        |
| Butter, Honig, Gelatine  | 1-2           | -                        |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>   |               |                          |
| Eintopf (z. B. Linseneintopf)  | 1-2           | -                        |
| Milch**  | 1.-2.         | -                        |
| Würstchen in Wasser erhitzen**   | 3-4           | -                        |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>   |               |                          |
| Spinat tiefgekühlt   | 2.-3.         | 10-20 Min.               |
| Gulasch tiefgekühlt  | 2.-3.         | 20-30 Min.               |
| <b>Garziehen, Simmern</b>  |               |                          |
| Knödel, Klöße  | 4.-5.*        | 20-30 Min.               |
| Fisch  | 4-5*          | 10-15 Min.               |
| Weißer Saucen, z.B. Béchamelsauce  | 1-2           | 3-6 Min.                 |
| Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise                    | 3-4           | 8-12 Min.                |
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>  |               |                          |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)   | 2-3           | 15-30 Min.               |
| Milchreis  | 1.-2.         | 35-45 Min.               |
| Pellkartoffeln   | 4-5           | 25-30 Min.               |
| Salzkartoffeln   | 4-5           | 15-25 Min.               |
| Teigwaren, Nudeln  | 6-7*          | 6-10Min.                 |
| Eintopf, Suppen  | 3.-4.         | 15-60 Min.               |
| Gemüse   | 2.-3.         | 10-20 Min.               |
| Gemüse, tiefgekühlt  | 3.-4.         | 10-20 Min.               |
| Garen im Schnellkochtopf   | 4-5           | -                        |
| <b>Schmoren</b>  |               |                          |
| Rouladen   | 4-5           | 50-60 Min.               |
| Schmorbraten   | 4-5           | 60-100 Min.              |
| Gulasch  | 2.-3.         | 50-60 Min                |
| <b>Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)</b> |               |                          |
| Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets                            | 8-9           | -                        |
| Kroketten  | 7-8           | -                        |
| Fleisch, z.B. Hähnchenteile  | 6-7           | -                        |
| Fisch, paniert oder im Bierteig  | 5-6           | -                        |
| Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig   | 5-6           | -                        |
| Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                             | 4-5           | -                        |

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

\*\*\*Öfters wenden

|   | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---|---------------|--------------------------|
| <b>Braten**</b>   |               |                          |
| Schnitzel, natur oder paniert                                     | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Schnitzel, tiefgekühlt  | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Kotelett, natur oder paniert***                                   | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Steak (3 cm dick)   | 7-8           | 8-12 Min.                |
| Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***                             | 4-5.          | 30-40 Min.               |
| Geflügelbrust (2 cm dick)***                                      | 5-6           | 10-20 Min                |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt***                                     | 5-6           | 10-30 Min.               |
| Fisch und Fischfilet, natur                                       | 5-6           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert                                     | 6-7           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Scampis und Garnelen  | 7-8           | 4-10 Min.                |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt                                      | 6-7           | 6-10 Min                 |
| Pfannkuchen   | 6-7           | fortlaufend              |
| Omelett   | 3.-4.         | fortlaufend              |
| Spiegeleier   | 5-6           | 3-6 Min.                 |

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

\*\*\*Öfters wenden

## Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik heizt die Kochstelle mit der höchsten Leistung auf und schaltet auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

### Ankoch-Elektronik einstellen


Die Ankoch-Elektronik kann nur in den ersten 30 Sekunden nach dem Einschalten der Kochstelle aktiviert werden:

### Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

1. Gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle einstellen.

2. Symbol  berühren.

Die Ankoch-Elektronik ist aktiviert. In der Anzeige blinken  und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

| Gericht mit Ankoch-Elektronik  | Menge      | Kochstufe | Gesamte Garzeit in Minuten |
|--------------------------------|------------|-----------|----------------------------|
| <b>Erwärmen</b>                |            |           |                            |
| Brühe                          | 500ml-1ltr | A 7-8     | 4-7 Min.                   |
| Gebundene Suppen               | 500ml-1ltr | A 2-3     | 3-6 Min.                   |
| Milch**                        | 200-400ml  | A 1-2     | 4-7 Min.                   |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b> |            |           |                            |
| Eintopf (z.B. Linseneintopf)   | 400-800g   | A 1-2     | -                          |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>   |            |           |                            |
| Spinat tiefgekühlt             | 300-600g   | A 2.-3.   | 10-20 Min                  |
| Gulasch tiefgekühlt            | 500g-1kg   | A 2.-3.   | 20-30 Min.                 |
| <b>Garziehen</b>               |            |           |                            |
| Fisch                          | 300-600g   | A 4-5*    | 20-25 Min.                 |

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

| Gericht mit Ankoch-Elektronik                                    | Menge      | Kochstufe | Gesamte Garzeit in Minuten |
|--|------------|-----------|----------------------------|
| <b>Kochen</b>  |            |           |                            |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                                 | 125-250g   | A 2-3     | 20-25 Min.                 |
| Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser                             | 750g-1,5kg | A 4-5     | 30-40 Min.                 |
| Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser                             | 750g-1,5kg | A 4-5     | 20-30 Min.                 |
| Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser                                     | 500g-1kg   | A 2.-3.   | 15-20 Min.                 |
| Gemüse tiefgekühlt mit 1-3 Tassen Wasser                         | 500g-1kg   | A 4.-5.   | 15-20 Min.                 |
| <b>Schmoren</b>  |            |           |                            |
| Rouladen   | 4 Stück    | A 4-5     | 50-60 Min.                 |
| Schmorbraten   | 1kg        | A 4-5     | 80-100 Min.                |
| <b>Braten**</b>  |            |           |                            |
| Schnitzel, natur oder paniert                                    | 1-2Stück   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Kotlett, natur oder paniert                                      | 1-2Stück   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Steak (3cm dick)   | 1-2Stück   | A 7-8     | 8-12 Min.                  |
| Fisch und Fischfilet paniert                                     | 1-2Stück   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen | 200-300g   | A 6-7     | 8-12 Min.                  |
| Pfannkuchen  |            | A 6-7     | fortlaufend braten         |

\* Fortkochen ohne Deckel  
\*\* Ohne Deckel

## Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende und wasserarme Garen ausgelegt.



- Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise.
- Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.
- Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z.B. Nudeln), ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.


## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Anzeigelampe über Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

#### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

## Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:




- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

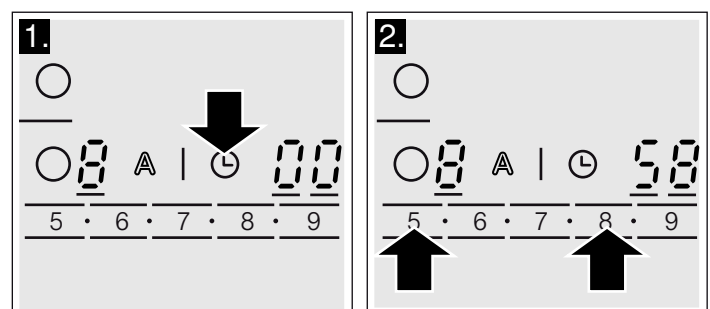
### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

#### Dauer einstellen

Die Kochstelle muss ausgewählt und eingestellt sein.



1. Symbol  berühren. Die Anzeige  der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.






Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird immer die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.



## Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet  für 10 Sekunden. Die Anzeige  leuchtet hell. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

## Dauer korrigieren oder löschen

Die Kochstelle auswählen und Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet hell. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf  stellen.




**Hinweis:** Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

## Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

**Hinweis:** Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:



Die Kochstelle auswählen und Symbol  berühren. Die gewünschte Anzeige  leuchtet hell. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf  stellen.

## Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

## Küchenwecker einschalten

Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten:



- Bei ausgewählter Kochstelle Symbol  2 mal innerhalb von 10 Sekunden berühren.
- Ohne ausgewählte Kochstelle Symbol  berühren.

Die Anzeige  leuchtet.


## Küchenwecker einstellen

Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.


## Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Die Anzeige  für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

## Zeit anzeigen



Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen. Die Zeit wird für 10 Sekunden angezeigt.

## Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

## Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.



Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd  und die Restwärmelanzeige .

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

## Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt und die Anzeigelampe über Symbol  leuchtet. Das Bedienfeld ist

für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

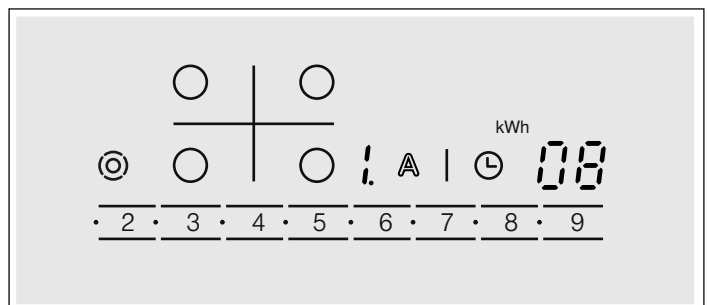
**Hinweis:** Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

## Anzeige Energieverbrauch

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfeldes anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,08kWh, angezeigt

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

# Grundeinstellungen


Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

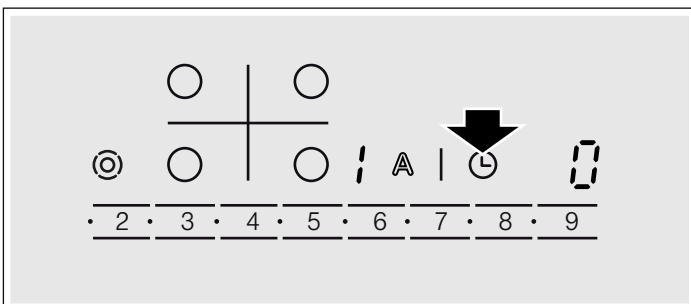
| Anzeige | Funktion  |
|---------|---|
| c 1     | <b>Automatische Kindersicherung</b><br><input type="checkbox"/> Ausgeschaltet.*<br><input checked="" type="checkbox"/> Eingeschaltet.   |
| c 2     | <b>Signalton</b><br><input type="checkbox"/> Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).<br><input checked="" type="checkbox"/> Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.<br><input type="checkbox"/> Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.<br><input type="checkbox"/> Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*   |
| c 3     | <b>Anzeige Energieverbrauch</b> (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger)<br><input type="checkbox"/> Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*<br><input checked="" type="checkbox"/> Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.<br><input type="checkbox"/> Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.<br><input type="checkbox"/> Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.<br><input type="checkbox"/> Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V. |
| c 5     | <b>Automatischer Timer</b><br><input type="checkbox"/> Ausgeschaltet.*<br><input checked="" type="checkbox"/> 1:59 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten   |
| c 6     | <b>Dauer des Timer-Ende Signals</b><br><input checked="" type="checkbox"/> 10 Sekunden.*<br><input type="checkbox"/> 30 Sekunden<br><input type="checkbox"/> 1 Minute.  |
| c 9     | <b>Auswahlzeit der Kochstelle</b><br><input type="checkbox"/> Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*<br><input checked="" type="checkbox"/> Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.  |
| c 0     | <b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b><br><input type="checkbox"/> Ausgeschaltet.*<br><input checked="" type="checkbox"/> Eingeschaltet.   |


\*Grundeinstellung


## Grundeinstellungen ändern

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

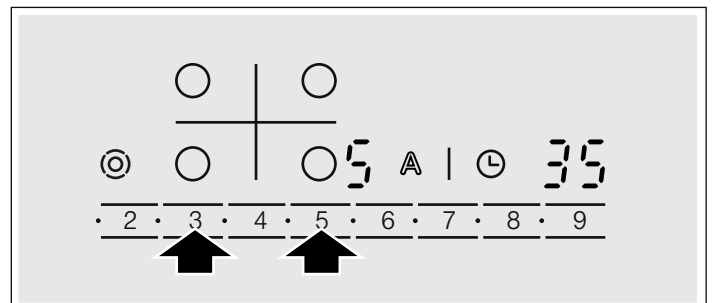
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren




Im linken Display blinken c und i abwechselnd, im rechten Display leuchtet .

3. Symbol  sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen..



5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.  
Die Einstellung ist aktiviert.

### Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

# Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

## Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner

- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

## Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

# Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F2**, **F4**, oder **F5** erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige **H** oder **h**.

| Anzeige   | Fehler   | Maßnahme  |
|---|--|---|
| Keine   | Die Stromversorgung ist unterbrochen.  | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.                               |
| Alle Anzeigen blinken   | Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.  | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.  |
| <b>F2</b>   | Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F2</b> erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen. |
| <b>F4</b>   | Trotz der Abschaltung durch <b>F2</b> hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.                | Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F4</b> erlischt, können Sie weiterkochen.   |
| <b>F5</b> und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören | Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.  | Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.  |
| <b>F5</b> und Signalton   | Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.                            | Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F5</b> erlischt, können Sie weiterkochen.                   |
| <b>F8</b>   | Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.  | Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.  |

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 511  
**D** 089 69 339 339  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unser Zubehörgeschirr von Schulte-Ufer (4teiliges Induktions-Topfset HEZ 390042) mit den folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 L, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle
- Bratpfanne Ø 24 cm, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle

| Prüfgerichte  | Ankochstufe    | Aufheizen /Ankochen                  |        | Fortkochen       |        |
|---|----------------|--------------------------------------|--------|------------------|--------|
|   |                | Dauer (Min:Sek)                      | Deckel | Fortkochstufe    | Deckel |
| <b>Schokolade schmelzen</b>   |                |                                      |        |                  |        |
| Geschirr: Stieltopf   |                |                                      |        |                  |        |
| Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle                        | -              | -                                    | -      | 1.               | Nein   |
| <b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>  |                |                                      |        |                  |        |
| Geschirr: Kochtopf  |                |                                      |        |                  |        |
| <i>Linseneintopf nach DIN 44550</i>   |                |                                      |        |                  |        |
| Anfangstemperatur 20° C   |                |                                      |        |                  |        |
| Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle  | 9              | ca. 2:00 ohne Umrühren               | Ja     | 1.               | Ja     |
| Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle  | 9              | ca. 2:00 ohne Umrühren               | Ja     | 1.               | Ja     |
| <i>Linseneintopf als Dosenprodukt</i>   |                |                                      |        |                  |        |
| z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco:  |                |                                      |        |                  |        |
| Anfangstemperatur 20° C   |                |                                      |        |                  |        |
| Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle  | 9              | ca. 2:00<br>(Umrühren nach ca. 1:30) | Ja     | 1.               | Ja     |
| Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle   | 9              | ca. 2:30<br>(Umrühren nach ca. 1:30) | Ja     | 1.               | Ja     |
| <b>Bechamelsauce simmern</b>  |                |                                      |        |                  |        |
| Geschirr: Stieltopf   |                |                                      |        |                  |        |
| Milchtemperatur: 7° C   |                |                                      |        |                  |        |
| Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle | 9 <sup>2</sup> | ca. 5:20                             | Nein   | 1 <sup>1,3</sup> | Nein   |

<sup>1</sup> Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten

| Prüfgerichte   | Aufheizen /Ankochen |   |        | Fortkochen    |   |
|--|---------------------|---|--------|---------------|---|
|  | Ankochstufe         | Dauer (Min:Sek)   | Deckel | Fortkochstufe | Deckel  |
|  |                     | <sup>2</sup> Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen  |        |               | <sup>3</sup> Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird |
| <b>Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel</b>  |                     |   |        |               |   |
| Geschirr: Kochtopf   |                     |   |        |               |   |
| Milchtemperatur: 7° C  |                     |   |        |               |   |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle                | 9                   | ca. 6:45<br>Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis Zucker sowie Salz in die Milch geben<br>Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten | Nein   | 2             | Ja  |
|  |                     |   |        |               | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren  |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9                   | ca. 7:20<br>Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis Zucker sowie Salz in die Milch geben<br>Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten | Nein   | 2             | Ja  |
|  |                     |   |        |               | Nach 10 Minuten Milchreis umrühren  |
| <b>Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel</b>   |                     |   |        |               |   |
| Geschirr: Kochtopf   |                     |   |        |               |   |
| Milchtemperatur: 7° C  |                     |   |        |               |   |
| Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle                | 9                   | ca. 7:30<br>Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten.<br>Ca. 50 Minuten köcheln lassen                | Nein   | 2             | Nein  |
| Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle     | 9                   | ca. 8:00<br>Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten.<br>Ca. 50 Minuten köcheln lassen                | Nein   | 2             | Nein  |
| <b>Reis kochen</b>   |                     |   |        |               |   |
| Geschirr: Kochtopf   |                     |   |        |               |   |
| Wassertemperatur 20° C   |                     |   |        |               |   |
| Rezept nach DIN 44550:<br>125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle                       | 9                   | ca. 2:48  | Ja     | 2             | Ja  |
| Rezept nach DIN 44550:<br>250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle           | 9                   | ca. 3:15  | Ja     | 2.            | Ja  |

| Prüfgerichte  | Aufheizen /Ankochen |                                 | Deckel | Fortkochen                      |        |
|---|---------------------|---------------------------------|--------|---------------------------------|--------|
|   | Ankochstufe         | Dauer (Min:Sek)                 |        | Fortkochstufe                   | Deckel |
| <b>Schweinelendensteaks braten</b>  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Geschirr: Bratpfanne  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle                      | 9                   | ca. 2:40                        | Nein   | 7                               | Nein   |
| <b>Pfannkuchen braten</b>   |                     |                                 |        |                                 |        |
| Geschirr: Bratpfanne  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Rezept nach DIN EN 60350-2  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle  | 9                   | ca. 2:40                        | Nein   | 6 oder 6. je nach Bräunungsgrad | Nein   |
| <b>Tiefkühl Pommes Frites frittieren</b>  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Geschirr: Kochtopf  |                     |                                 |        |                                 |        |
| Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle | 9                   | Bis Öltemperatur 180°C erreicht | Nein   | 9                               | Nein   |

Werden die Versuche mit einer 18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.



# Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                                  | <b>15</b> |
| Causes de dommages .....  | 16        |
| <b>Protection de l'environnement</b> .....                          | <b>17</b> |
| Élimination écologique.....   | 17        |
| Conseils pour économiser de l'énergie.....                          | 17        |
| <b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....                        | <b>17</b> |
| Le bandeau de commande .....  | 17        |
| Indicateur de chaleur résiduelle.....                               | 18        |
| <b>Réglage de la table de cuisson</b> .....                         | <b>18</b> |
| Allumer et éteindre la table de cuisson.....                        | 18        |
| Réglage d'un foyer .....  | 18        |
| Tableau de cuisson .....  | 18        |
| <b>Préchauffage booster</b> .....                                   | <b>20</b> |
| Réglage du préchauffage booster .....                               | 20        |
| Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster ..... | 20        |
| Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster.....            | 20        |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....                                       | <b>21</b> |
| Activer et désactiver la sécurité-enfants.....                      | 21        |
| Sécurité-enfants automatique .....                                  | 21        |
| <b>Minuterie</b> .....  | <b>21</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| Un foyer doit s'éteindre automatiquement.....          | 21        |
| Minuterie automatique .....                            | 21        |
| Minuteur.....  | 21        |
| <b>Limitation automatique du temps</b> .....           | <b>22</b> |
| <b>Anti-effacement</b> .....                           | <b>22</b> |
| <b>Affichage Consommation d'énergie</b> .....          | <b>22</b> |
| <b>Réglages de base</b> .....                          | <b>22</b> |
| Modifier les réglages de base.....                     | 23        |
| <b>Nettoyage et entretien</b> .....                    | <b>24</b> |
| Vitrocéramique .....                                   | 24        |
| Cadre de la table de cuisson.....                      | 24        |
| <b>Remédier à une anomalie de fonctionnement</b> ..... | <b>24</b> |
| <b>Service après-vente</b> .....                       | <b>25</b> |
| <b>Plats tests</b> .....                               | <b>25</b> |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) et la boutique en ligne : [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Consignes de sécurité**

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

## Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

| Dommages | Cause   | Mesure   |
|----------|---|--|
| Taches   | Aliments débordés   | Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.               |
|          | Produits nettoyants inappropriés  | Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique               |
| Rayures  | Sel, sucre et sable   | Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail |
|          | Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique | Vérifiez vos récipients.   |

## Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

| Domages       | Cause                                     | Mesure   |
|---------------|---|--|
| Décolorations | Produits nettoyants inappropriés          | Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique |
|               | Abrasion des récipients (p.ex. aluminium) | Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.             |
| Egratignure   | Sucre, aliments à forte teneur en sucre   | Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. |

## Protection de l'environnement

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### Conseils pour économiser de l'énergie

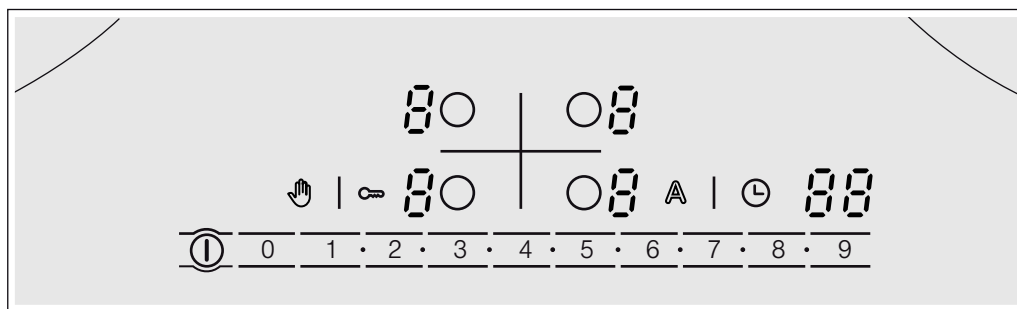
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.

- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

## Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. À la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

### Le bandeau de commande



#### Affichages

|     |                      |
|-----|----------------------|
| 1-9 | Positions de chauffe |
| H/h | Chaleur résiduelle   |
| R   | Préchauffage booster |
| 88  | Minuterie            |

#### Surfaces de commande

|   |                        |
|---|------------------------|
| ① | Interrupteur principal |
| ✋ | Anti-effacement        |

#### Surfaces de commande

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 🔒       | Sécurité-enfants     |
| ○       | Sélection du foyer   |
| 1•2•3•4 | Zone de réglage      |
| A       | Préchauffage booster |
| 🕒       | Minuterie            |

## Remarques

- Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un **H** apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

## Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

### Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole **⓪**. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages **⓪** s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurez le symbole **⓪**, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

### Réglage d'un foyer

Dans la zone de réglage, vous réglez la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par le symbole **•** dans la zone de réglage.

### Tableau de cuisson

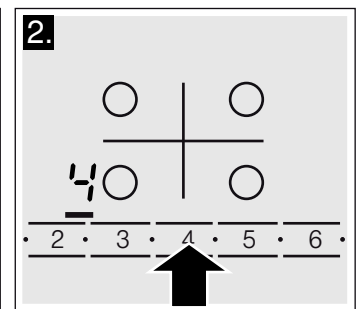
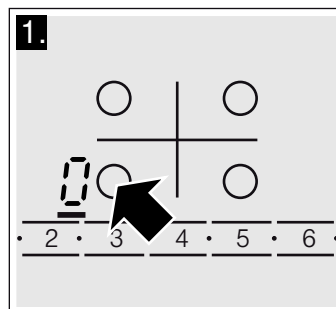
Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

### Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole **⓪** pour sélectionner le foyer.  
**⓪** s'allume dans l'affichage de la position de chauffe, **•** s'allume en-dessous de l'affichage de la position de chauffe.
2. Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.



### Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

### Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer au moyen du symbole **⓪**. Régler sur 0 dans la zone de réglage. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

### Remarques

- Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.
- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

|  | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|--|----------------------|------------------------------|
| <b>Faire fondre</b>                      |                      |                              |
| Chocolat, couverture                     | 1-1.                 | -                            |
| Beurre, miel, gélatine                   | 1-2                  | -                            |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>    |                      |                              |
| Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles) | 1-2                  | -                            |
| Lait**                                   | 1.-2.                | -                            |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau**   | 3-4                  | -                            |

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

\*\*\* retourner plusieurs fois

|   | <b>Position de mijotage</b> | <b>Durée de mijotage en minutes</b> |
|---|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Décongeler et chauffer</b>   |                             |                                     |
| Epinards surgelés   | 2.-3.                       | 10-20 min.                          |
| Goulasch surgelée   | 2.-3.                       | 20-30 min.                          |
| <b>Pocher, frémir</b>   |                             |                                     |
| Boulettes, quenelles  | 4.-5.*                      | 20-30 min.                          |
| Poisson   | 4-5*                        | 10-15 min.                          |
| Sauces blanches, p.ex. béchamel   | 1-2                         | 3-6 min.                            |
| Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise                | 3-4                         | 8-12 min.                           |
| <b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>                                |                             |                                     |
| Riz (avec double quantité d'eau)  | 2-3                         | 15-30 min                           |
| Riz au lait   | 1.-2.                       | 35-45 min                           |
| Pommes de terre en robe des champs  | 4-5                         | 25-30 min.                          |
| Pommes de terre à l'anglaise  | 4-5                         | 15-25 min.                          |
| Pâtes   | 6-7*                        | 6-10 min.                           |
| Ragoûts/potées, soupes  | 3.-4.                       | 15-60 min.                          |
| Légumes   | 2.-3.                       | 10-20 min.                          |
| Légumes, surgelés   | 3.-4.                       | 10-20 min.                          |
| Cuire en cocotte minute   | 4-5                         | -                                   |
| <b>Braiser</b>  |                             |                                     |
| Paupiettes  | 4-5                         | 50-60 min                           |
| Rôti à braiser  | 4-5                         | 60-100 min                          |
| Goulasch  | 2.-3.                       | 50-60 min                           |
| <b>Poêler**</b>   |                             |                                     |
| Escalopes, natures ou panées  | 6-7                         | 6-10 min.                           |
| Escalopes, surgelées  | 6-7                         | 8-12 min.                           |
| Côtelette, nature ou panéet***  | 6-7                         | 8-12 min.                           |
| Steak (3 cm d'épaisseur)  | 7-8                         | 8-12 min.                           |
| Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***                 | 4.-5.                       | 30-40 min                           |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)***                                   | 5-6                         | 10-20 min                           |
| Blanc de volaille surgelé***  | 5-6                         | 10-30 min                           |
| Poisson et filet de poisson, nature                                       | 5-6                         | 8-20 min.                           |
| Poisson et filet de poisson, pané   | 6-7                         | 8-20 min.                           |
| Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson   | 6-7                         | 8-12 min.                           |
| Scampis et crevettes  | 7-8                         | 4-10 min                            |
| Poêlées, surgelées  | 6-7                         | 6-10 min                            |
| Crêpes  | 6-7                         | en continu                          |
| Omelette  | 3.-4.                       | en continu                          |
| Œufs au plat  | 5-6                         | 3-6 min.                            |
| <b>Frïre</b> (frïre en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**) |                             |                                     |
| Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet                       | 8-9                         | -                                   |
| Croquettes  | 7-8                         | -                                   |
| Viande, p.ex. morceaux de poulet  | 6-7                         | -                                   |
| Poisson pané ou en beignet  | 5-6                         | -                                   |
| Légumes, champignons panés ou en beignet                                  | 5-6                         | -                                   |
| Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits                   | 4-5                         | -                                   |

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

\*\*\* retourner plusieurs fois

# Préchauffage booster

Le préchauffage booster chauffe le foyer à la puissance maximum puis revient à la position de mijotage que vous avez choisie.


La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.


## Réglage du préchauffage booster

Le préchauffage booster peut uniquement être activé dans les 30 premières secondes après l'enclenchement du foyer :

## Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

1. Régler la position de mijotage désirée du foyer.
2. Effleurer le symbole .

Le préchauffage booster est activé. Le symbole  et la position de mijotage clignotent en alternance dans l'affichage.

Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée dans l'affichage.

La petite quantité indiquée se rapporte aux petits foyers et la grande quantité aux grands foyers. Les valeurs sont indicatives. Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

| Plat avec le préchauffage booster                                       | Quantité   | Position de chauffe | Temps de cuisson total, en minutes |
|---|------------|---------------------|------------------------------------|
| <b>Chauffer</b>   |            |                     |                                    |
| Bouillon  | 500ml-1l   | A 7-8               | 4-7 min                            |
| Soupes  | 500ml-1l   | A 2-3               | 3-6 min.                           |
| Lait**  | 200-400ml  | A 1-2               | 4-7 min                            |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>                                   |            |                     |                                    |
| Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)                                | 400-800g   | A 1-2               | -                                  |
| <b>Décongeler et chauffer</b>   |            |                     |                                    |
| Epinards surgelés   | 300-600g   | A 2.-3.             | 10-20 min                          |
| Goulasch surgelée   | 500g-1kg   | A 2.-3.             | 20-30 min.                         |
| <b>Pocher</b>   |            |                     |                                    |
| Poisson   | 300-600g   | A 4-5*              | 20-25 min.                         |
| <b>Bouillir/cuire</b>   |            |                     |                                    |
| Riz (avec double quantité d'eau)  | 125-250g   | A 2-3               | 20-25 min.                         |
| Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau                | 750g-1,5kg | A 4-5               | 30-40 min                          |
| Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau                      | 750g-1,5kg | A 4-5               | 20-30 min.                         |
| Légumes avec 1-3 tasses d'eau   | 500g-1kg   | A 2.-3.             | 15-20 min                          |
| Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau                                  | 500g-1kg   | A 4.-5.             | 15-20 min                          |
| <b>Braiser</b>  |            |                     |                                    |
| Paupiettes  | 4 pièces   | A 4-5               | 50-60 min                          |
| Rôti à braiser  | 1kg        | A 4-5               | 80-100 min                         |
| <b>Poêler**</b>   |            |                     |                                    |
| Escalopes, natures ou panées  | 1-2 pièces | A 6-7               | 8-12 min.                          |
| Côtelette, nature ou panée  | 1-2 pièces | A 6-7               | 8-12 min.                          |
| Steak (3 cm d'épaisseur)  | 1-2 pièces | A 7-8               | 8-12 min.                          |
| Poisson et filet de poisson, pané                                       | 1-2 pièces | A 6-7               | 8-12 min.                          |
| Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson | 200-300g   | A 6-7               | 8-12 min.                          |
| Crêpes  |            | A 6-7               | cuire en continu                   |

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

## Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.

- Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.

- Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. des pâtes).






# Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

## Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

## Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

### Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

# Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :




- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

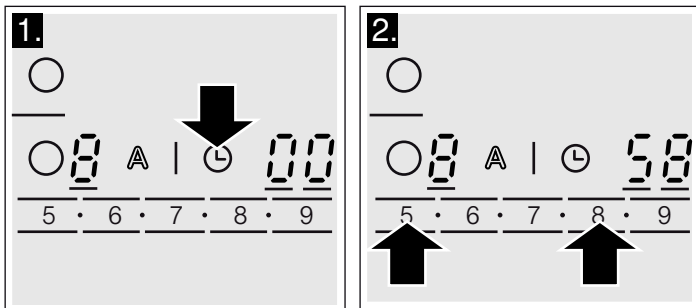
## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

### Régler la durée



Le foyer doit avoir été sélectionné et réglé.

1. Effleurer le symbole . L'affichage  du foyer s'allume. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie.
2. Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée désirée dans la zone de réglage.






La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est toujours affichée.

### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Vous entendrez un signal et  s'allume 10 secondes dans l'affichage. L'affichage  s'allume intensément. Effleurez un quelconque symbole. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

### Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole . L'affichage  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .




**Remarque :** Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

## Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

**Remarque :** Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou désactiver la minuterie automatique pour le foyer :



Sélectionner le foyer et effleurer le symbole . L'affichage désiré  s'allume intensément. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

## Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

### Mise en marche du minuteur

Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes :



- Un foyer étant sélectionné, effleurer 2 fois le symbole  dans les 10 secondes.
- Sans foyer sélectionné, effleurer le symbole .

L'affichage  s'allume.


### Réglage du minuteur

Régler le temps désiré dans la zone de réglage.


### Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps.  s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage  pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

### Afficher le temps

Sélectionner le minuteur au moyen du symbole . Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

### Corriger le temps

Sélectionner le minuteur au moyen du symbole  et régler de nouveau.

## Limitation automatique du temps

Si un foyer est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

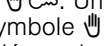
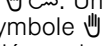
Le chauffage du foyer sera coupé. **F B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

## Anti-effacement

Si vous essayez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit et le voyant lumineux au-dessus du symbole  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant

30 secondes. Vous pouvez essayer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

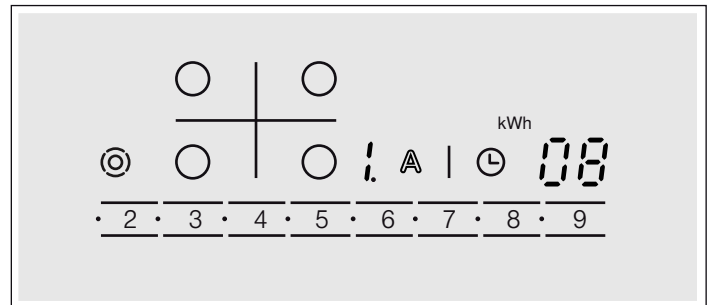
**Remarque :** L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

## Affichage Consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et la mise hors service de la table de cuisson.

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,08kWh









La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.



L'affichage n'est pas activé. Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer l'affichage.

## Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter les réglages à vos propres habitudes.

| Affichage  | Fonction   |
|--|--|
|  | <b>Sécurité enfants automatique</b><br> Désactivée.*<br> Activée.  |
|  | <b>Signal sonore</b><br> Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (le signal de l'interrupteur principal reste toujours).<br> Signal sonore d'erreur de manipulation seul activé.<br> Signal sonore de validation seul activé.<br> Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.* |


\*Réglage de base

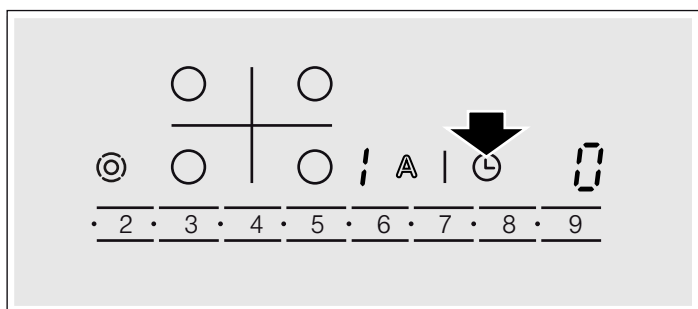
| Affichage | Fonction  |
|-----------|---|
| <b>c3</b> | <b>Affichage de la consommation d'énergie</b> (Consultez votre fournisseur d'électricité pour connaître la tension du secteur)<br><b>0</b> Affichage de la consommation désactivé.*<br><b>1</b> Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V.<br><b>2</b> Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V.<br><b>3</b> Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V.<br><b>4</b> Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V. |
| <b>c5</b> | <b>Minuterie automatique</b><br><b>0</b> Désactivée.*<br><b>1-99</b> Durée après laquelle les foyers se désactivent   |
| <b>c6</b> | <b>Durée du signal de fin de la minuterie</b><br><b>1</b> 10 secondes.*<br><b>2</b> 30 secondes<br><b>3</b> 1 minute.   |
| <b>c9</b> | <b>Temps de sélection du foyer</b><br><b>0</b> Illimité : vous pouvez toujours régler le foyer dernièrement sélectionné sans le resélectionner.*<br><b>1</b> Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.  |
| <b>c0</b> | <b>Restauration du réglage de base</b><br><b>0</b> Désactivée.*<br><b>1</b> Activée.  |

\*Réglage de base


## Modifier les réglages de base

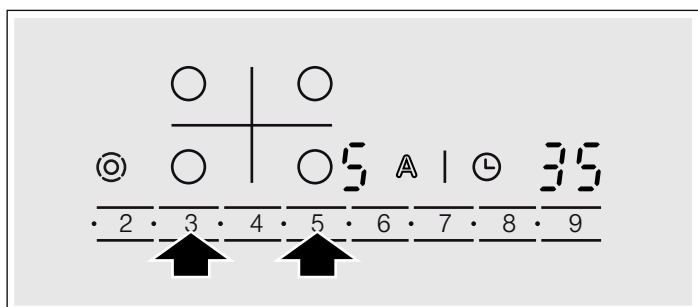
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



**c** et **1** clignotent en alternance dans la visualisation gauche et **0** est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation gauche.
4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.  
Le réglage est activé.

## Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

# Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

## Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants

- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciales pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

## Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

# Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers seront automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage **F2**, **F4**, ou **F5** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

| Affichage   | Anomalie   | Mesure  |
|---|--|---|
| Aucun   | L'alimentation électrique est coupée.  | Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.   |
| Tous les affichages clignotent  | La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.   | Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.   |
| <b>F2</b>   | Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée avec une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F2</b> s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner. |
| <b>F4</b>   | Malgré la coupure par <b>F2</b> l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.                     | Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F4</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.   |
| <b>F5</b> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit | Avertissement : Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.                  | Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.  |
| <b>F5</b> et signal sonore  | Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.                     | Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F5</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.                   |
| <b>F8</b>   | Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.   | Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.  |

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

### Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141

**FR** 01 40 10 11 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## Plats tests

Ce tableau a été établi pour des laboratoires d'essai, afin de faciliter le test de nos appareils.

Les indications dans le tableau se rapportent à nos récipients accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine 4 pièces pour induction HEZ 390042) ayant les dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l, pour foyer à une zone de 14,5 cm Ø
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø
- Poêle à frire Ø 24 cm, pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø

| Plats tests   | Chauffe / chauffage rapide   |                                       |                | Mijoter              |                |
|---|------------------------------|---------------------------------------|----------------|----------------------|----------------|
|   | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec)                       | Cou-<br>vercle | Position de mijotage | Cou-<br>vercle |
| <b>Faire fondre du chocolat</b>   |                              |                                       |                |                      |                |
| Récipient : casserole   |                              |                                       |                |                      |                |
| Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer Ø 14,5 cm  | -                            | -                                     | -              | 1.                   | Non            |
| <b>Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles</b>   |                              |                                       |                |                      |                |
| Récipient : faitout   |                              |                                       |                |                      |                |
| <i>Potée aux lentilles selon DIN 44550</i>  |                              |                                       |                |                      |                |
| Température initiale 20 °C  |                              |                                       |                |                      |                |
| Quantité : 450 g pour foyer Ø 14,5 cm   | 9                            | env. 2:00 sans remuer                 | Oui            | 1.                   | Oui            |
| Quantité : 800 g pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm  | 9                            | env. 2:00 sans remuer                 | Oui            | 1.                   | Oui            |
| <i>Potée aux lentilles en boîte</i>   |                              |                                       |                |                      |                |
| par ex. lentilles aux saucisses Erasco :<br>température initiale 20 °C  |                              |                                       |                |                      |                |
| Quantité : 500 g pour foyer Ø 14,5 cm   | 9                            | env. 2:00<br>(remuer après env. 1:30) | Oui            | 1.                   | Oui            |
| Quantité : 1000 g pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm   | 9                            | env. 2:30<br>(remuer après env. 1:30) | Oui            | 1.                   | Oui            |
| <b>Faire frémir de la sauce béchamel</b>  |                              |                                       |                |                      |                |
| Récipient : casserole   |                              |                                       |                |                      |                |
| Température du lait : 7 °C  |                              |                                       |                |                      |                |
| Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer Ø 14,5 cm | 9 <sup>2</sup>               | env. 5:20                             | Non            | 1 <sup>1,3</sup>     | Non            |

<sup>1</sup> Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes

| Plats tests   | Chauffe / chauffage rapide   |   |           | Mijoter  |           |
|---|------------------------------|---|-----------|--|-----------|
|   | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec)   | Couvercle | Position de mijotage   | Couvercle |
|   |                              |   |           |  |           |
|   |                              | <sup>2</sup> Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse   |           |  |           |
|   |                              |   |           | <sup>3</sup> Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes au niveau 1 en la remuant sans cesse |           |
| <b>Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle</b>  |                              |   |           |  |           |
| Récipient : faitout   |                              |   |           |  |           |
| Température du lait : 7 °C  |                              |   |           |  |           |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer Ø 14,5 cm               | 9                            | env. 6:45   | Non       | 2  | Oui       |
|   |                              | Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel           |           |  |           |
|   |                              | Durée complète (avec chauffage rapide) d'environ 45 minutes   |           |  |           |
|   |                              |   |           | Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes  |           |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm | 9                            | env. 7:20   | Non       | 2  | Oui       |
|   |                              | Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel           |           |  |           |
|   |                              | Durée complète (avec chauffage rapide) d'environ 45 minutes   |           |  |           |
|   |                              |   |           | Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes  |           |
| <b>Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle</b>  |                              |   |           |  |           |
| Récipient : faitout   |                              |   |           |  |           |
| Température du lait : 7 °C  |                              |   |           |  |           |
| Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer Ø 14,5 cm               | 9                            | env. 7:30   | Non       | 2  | Non       |
|   |                              | Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. |           |  |           |
|   |                              | Laisser mijoter environ 50 minutes  |           |  |           |
| Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm      | 9                            | env. 8:00   | Non       | 2  | Non       |
|   |                              | Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. |           |  |           |
|   |                              | Laisser mijoter environ 50 minutes  |           |  |           |
| <b>Cuire du riz</b>   |                              |   |           |  |           |
| Récipient : faitout   |                              |   |           |  |           |
| Température de l'eau : 20 °C  |                              |   |           |  |           |
| Recette selon DIN 44550 : 125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer Ø 14,5 cm  | 9                            | env. 2:48   | Oui       | 2  | Oui       |



| Plats tests   | Chauffe / chauffage rapide   |  |                | Mijoter                              |                |
|---|------------------------------|--|----------------|--------------------------------------|----------------|
|   | Position de chauffage rapide | Durée (min:sec)                          | Cou-<br>vercle | Position de mijotage                 | Cou-<br>vercle |
| Recette selon DIN 44550 :<br>250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm  | 9                            | env. 3:15                                | Oui            | 2.                                   | Oui            |
| <b>Faire cuire des steaks de filet mignon de porc</b><br>Récipient : poêle à frire<br>Température initiale des steaks : 7 °C<br>Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur), 15 g d'huile de tournesol pour foyer de Ø 18 cm ou Ø 17 cm | 9                            | env. 2:40                                | Non            | 7                                    | Non            |
| <b>Faire cuire des crêpes épaisses</b><br>Récipient : poêle à frire<br>Recette selon DIN EN 60350-2<br>Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm   | 9                            | env. 2:40                                | Non            | 6 ou 6. selon le degré de brunissage | Non            |
| <b>Faire frire des frites surgelées</b><br>Récipient : faitout<br>Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer Ø 18 cm ou Ø 17 cm  | 9                            | Jusqu'à la température d'huile de 180 °C | Non            | 9                                    | Non            |

Si les essais sont réalisés avec un foyer Ø 18 cm d'une puissance nominale de 1 500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20 % et la position de mijotage est augmentée d'une position.

# Indice

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Norme di sicurezza</b> .....   | <b>28</b> | Disattivazione automatica di una zona di cottura..... | 34        |
| Cause dei danni .....   | 29        | Timer automatico .....                                | 34        |
| <b>Tutela dell'ambiente</b> .....   | <b>30</b> | Contaminuti .....                                     | 34        |
| Smaltimento ecocompatibile .....  | 30        | <b>Limitazione tempo automatica</b> .....             | <b>35</b> |
| Consigli per il risparmio energetico .....                                  | 30        | <b>Protezione per la pulizia</b> .....                | <b>35</b> |
| <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....  | <b>30</b> | <b>Indicatore consumo di energia</b> .....            | <b>35</b> |
| Il pannello comandi .....   | 30        | <b>Impostazioni di base</b> .....                     | <b>36</b> |
| Indicatore del calore residuo .....   | 30        | Modifica delle impostazioni di base .....             | 36        |
| <b>Regolazione del piano di cottura</b> .....                               | <b>31</b> | <b>Pulizia e manutenzione</b> .....                   | <b>37</b> |
| Attivazione e disattivazione del piano di cottura.....                      | 31        | Vetroceramica .....                                   | 37        |
| Regolazione della zona di cottura .....                                     | 31        | Telaio del piano di cottura .....                     | 37        |
| Tabella di cottura .....  | 31        | <b>Eliminazione delle anomalie</b> .....              | <b>37</b> |
| <b>Sistema elettronico di prima cottura rapida</b> .....                    | <b>33</b> | <b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....           | <b>38</b> |
| Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida                | 33        | <b>Pietanze sperimentate</b> .....                    | <b>38</b> |
| Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida ..... | 33        |   |           |
| Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida.....            | 34        |   |           |
| <b>Sicurezza bambino</b> .....  | <b>34</b> |   |           |
| Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino.....                   | 34        |   |           |
| Sicurezza bambino automatica .....  | 34        |   |           |
| <b>Timer</b> .....  | <b>34</b> |   |           |

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) e l'eShop [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

## Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Cause dei danni

### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

| Danni                 | Cause   | Provvedimento  |
|-----------------------|---|--|
| Macchie               | Fuoriuscita di cibi   | Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.           |
|                       | Detergenti non adatti   | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica                 |
| Graffi                | Sale, zucchero e sabbia   | Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio |
|                       | I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica. | Controllare le proprie stoviglie.  |
| Variazioni cromatiche | Detergenti non adatti   | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica                 |
|                       | Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)                    | Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.                           |
| Fratture              | Zucchero, cibi molto zuccherosi                                 | Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.           |

## Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

# Tutela dell'ambiente

## Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## Consigli per il risparmio energetico

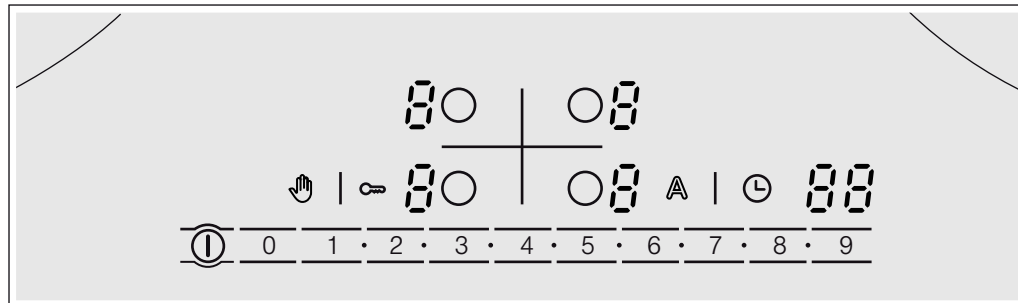
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.

- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

# Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

## Il pannello comandi



### Indicatori

|            |   |
|------------|---|
| <b>1-9</b> | Livelli di cottura                          |
| <b>H/h</b> | Calore residuo                              |
| <b>R</b>   | Sistema elettronico di prima cottura rapida |
| <b>88</b>  | Timer                                       |

### Superfici di comando

|          |   |
|----------|---|
| ①        | Interruttore principale                     |
| ☞        | Protezione per la pulizia                   |
| ☞        | Sicurezza bambino                           |
| ○        | Selezione della zona di cottura             |
| 1•2•3•4• | Campo di impostazione                       |
| A        | Sistema elettronico di prima cottura rapida |
| ⌚        | Timer                                       |

### Avvertenze

- Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

### Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.


Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.

# Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

## Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

**Attivazione:** toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. La spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

**Disattivazione:** toccare il simbolo ① finché la spia sopra l'interruttore generale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

### Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se si riattiva il piano di cottura in questo intervallo di tempo vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

## Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo •.




## Tabella di cottura

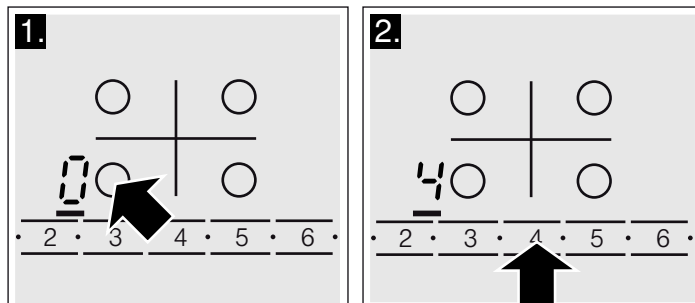
Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

## Impostazione del livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.


1. Toccare il simbolo  per selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore dei livelli di cottura compare , sotto l'indicatore dei livelli di cottura compare .
2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



## Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare nel campo di regolazione il livello di cottura desiderato.

## Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo . Nel campo di regolazione impostare 0. Dopo circa 10 secondi, compare l'indicatore del calore residuo.

### Avvertenze

- La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

|  | Livello di cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|--|----------------------------------|--|
| <b>Sciogliere</b>                        |                                  |  |
| Cioccolato, glassa                       | 1-1.                             | -  |
| Burro, miele, gelatina                   | 1-2                              | -  |
| <b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>   |                                  |  |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie) | 1-2                              | -  |
| Latte**                                  | 1-2.                             | -  |
| Salsicce scaldate in acqua**             | 3-4                              | -  |
| <b>Scongellare e riscaldare</b>          |                                  |  |
| Spinaci surgelati                        | 2-3.                             | 10-20 min.                                   |
| Gulasch surgelato                        | 2-3.                             | 20-30 min.                                   |

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare di frequente

|  | <b>Livello di cottura a fuoco lento</b> | <b>Durata della cottura a fuoco lento in minuti</b> |
|--|---|---|
| <b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>  |   |   |
| Canederli, gnocchi   | 4.-5.*                                  | 20-30 min.  |
| Pesce  | 4-5*                                    | 10-15 min.  |
| Salse bianche, ad es. besciamella  | 1-2                                     | 3-6 min.  |
| Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese                                | 3-4                                     | 8-12 min.   |
| <b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>  |   |   |
| Riso (con doppia quantità di acqua)  | 2-3                                     | 15-30 min.  |
| Riso al latte  | 1.-2.                                   | 35-45 min.  |
| Patate lesse (con buccia)  | 4-5                                     | 25-30 min.  |
| Patate lesse in acqua salata   | 4-5                                     | 15-25 min.  |
| Pasta  | 6-7*                                    | 6-10 min.   |
| Pasticci, minestre   | 3.-4.                                   | 15-60 min.  |
| Verdure  | 2.-3.                                   | 10-20 min.  |
| Verdure, surgelate   | 3.-4.                                   | 10-20 min.  |
| Cuocere nella pentola a pressione  | 4-5                                     | -   |
| <b>Brasare</b>   |   |   |
| Involtini  | 4-5                                     | 50-60 min.  |
| Stufato  | 4-5                                     | 60-100 min.   |
| Gulasch  | 2.-3.                                   | 50-60 min.  |
| <b>Cuocere in padella**</b>  |   |   |
| Fettina, naturale o impanata   | 6-7                                     | 6-10 min.   |
| Fettina, surgelata   | 6-7                                     | 8-12 min.   |
| Cotoletta, naturale o impanata***  | 6-7                                     | 8-12 min.   |
| Bistecca (spessore 3 cm)   | 7-8                                     | 8-12 min.   |
| Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***   | 4.-5.                                   | 30-40 min.  |
| Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***   | 5-6                                     | 10-20 min.  |
| Petto di pollo/tacchino, surgelato***  | 5-6                                     | 10-30 min.  |
| Pesce e filetto di pesce naturale  | 5-6                                     | 8-20 min.   |
| Pesce e filetto di pesce impanato  | 6-7                                     | 8-20 min.   |
| Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce            | 6-7                                     | 8-12 min.   |
| Scampi e gamberetti  | 7-8                                     | 4-10 min.   |
| Pietanze surgelate cotte in padella  | 6-7                                     | 6-10 min.   |
| Torte flambé   | 6-7                                     | Progressivamente                                    |
| Omelette   | 3.-4.                                   | Progressivamente                                    |
| Uova al tegamino   | 5-6                                     | 3-6 min.  |
| <b>Friggere</b> (friggere** 150-200g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio) |   |   |
| Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo                        | 8-9                                     | -   |
| Crocchette   | 7-8                                     | -   |
| Carne, ad es. porzioni di pollo  | 6-7                                     | -   |
| Pesce impanato o in pastella di birra  | 5-6                                     | -   |
| Verdure, funghi impanati o in pastella di birra                                      | 5-6                                     | -   |
| Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra              | 4-5                                     | -   |

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

\*\*\* Girare di frequente


# Sistema elettronico di prima cottura rapida


Il sistema elettronico di prima cottura rapida riscalda la zona di cottura alla potenza massima e si posiziona sul livello di cottura a fuoco lento desiderato.

La durata del riscaldamento della zona di cottura dipende dal livello di cottura a fuoco lento impostato.

## Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida può essere attivato solo nei primi 30 secondi successivi all'accensione della zona di cottura:

1. Impostare per la zona di cottura il livello di cottura a fuoco lento desiderato.
2. Toccare il simbolo .

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivo. Sull'indicatore lampeggiano alternativamente il simbolo  e il livello di cottura a fuoco lento.

Dopo la cottura sull'indicatore compare solo il livello di cottura a fuoco lento.

## Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Consultare la seguente tabella per verificare per quali pietanze è indicato il sistema elettronico di prima cottura rapida.

Le quantità minori si riferiscono alle zone di cottura più piccole, mentre le quantità maggiori si riferiscono alle zone di cottura

più grandi. I valori forniti sono da considerarsi come valori indicativi.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

| Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida                   | Quantità     | Livello di cottura | Tempo di cottura complessivo in minuti |
|--|--------------|--------------------|--|
| <b>Riscaldare</b>  |              |                    |  |
| Brodo  | 500 ml-1l    | A 7-8              | 4-7 min.                               |
| Minestra   | 500 ml-1l    | A 2-3              | 3-6 min.                               |
| Latte**  | 200-400 ml   | A 1-2              | 4-7 min.                               |
| <b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>                                     |              |                    |  |
| Minestra (ad es. minestra di lenticchie)                                   | 400-800 g    | A 1-2              | -                                      |
| <b>Scongellare e riscaldare</b>  |              |                    |  |
| Spinaci surgelati  | 300-600 g    | A 2.-3.            | 10-20 min.                             |
| Gulasch surgelato  | 500 g-1 kg   | A 2.-3.            | 20-30 min.                             |
| <b>Stufare</b>   |              |                    |  |
| Pesce  | 300-600 g    | A 4-5*             | 20-25 min.                             |
| <b>Cottura</b>   |              |                    |  |
| Riso (con doppia quantità di acqua)  | 125-250 g    | A 2-3              | 20-25 min.                             |
| Patate lesse con buccia in 1-3 tazze di acqua                              | 750 g-1,5 kg | A 4-5              | 30-40 min.                             |
| Patate lesse in 1-3 tazze di acqua salata                                  | 750 g-1,5 kg | A 4-5              | 20-30 min.                             |
| Verdure in 1-3 tazze di acqua  | 500 g-1 kg   | A 2.-3.            | 15-20 min.                             |
| Verdure surgelate in 1-3 tazze di acqua                                    | 500 g-1 kg   | A 4.-5.            | 15-20 min.                             |
| <b>Brasare</b>   |              |                    |  |
| Involtini  | 4 pezzi      | A 4-5              | 50-60 min.                             |
| Stufato  | 1 kg         | A 4-5              | 80-100 min.                            |
| <b>Cuocere in padella**</b>  |              |                    |  |
| Fettina, naturale o impanata   | 1-2 pezzi    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Cotoletta, naturale o impanata   | 1-2 pezzi    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Bistecca (spessore 3 cm)   | 1-2 pezzi    | A 7-8              | 8-12 min.                              |
| Pesce e filetto di pesce impanato  | 1-2 pezzi    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 200-300 g    | A 6-7              | 8-12 min.                              |
| Torte flambé   |              | A 6-7              | Cottura progressiva                    |

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio



## Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua che mantiene inalterati i valori nutrizionali degli alimenti.



- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa.
- Coprire la pentola con un coperchio.
- Il sistema elettronico di prima cottura rapida non è indicato per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).


## Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

### Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. La spia sopra il simbolo  si accende per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo  per ca. 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

### Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

#### Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

## Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:




- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

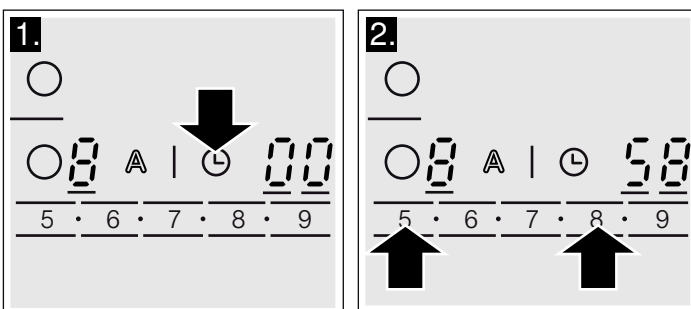
### Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

#### Impostazione della durata



La zona di cottura deve essere selezionata e regolata.

1. Toccare il simbolo . L'indicatore  della zona di cottura si illumina. Sull'indicatore del timer compare .
2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.






La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.

#### Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore compare  per 10 secondi. L'indicatore  si illumina. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

### Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . L'indicatore  si illumina. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .




**Avvertenza:** È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

### Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico.

**Avvertenza:** È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:



Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . L'indicatore desiderato  si illumina. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

### Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

#### Attivazione contaminuti

È possibile impostare il contaminuti in 2 diversi modi:



- In caso di zona di cottura selezionata toccare il simbolo  2 volte entro 10 secondi.
- Se la zona di cottura non è selezionata toccare il simbolo .

L'indicatore  si accende.


#### Impostazione del contaminuti:

Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.


### Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare . L'indicatore  per il contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore scompare.

### Visualizzazione della durata

Selezionare il contaminuti con il simbolo . La durata viene visualizzata per 10 secondi.

### Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.

## Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è attivata da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.





Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente *F B* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

## Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo  . Viene emesso un segnale acustico e si accende la spia sopra il simbolo  . Il pannello comandi rimane bloccato per

30 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

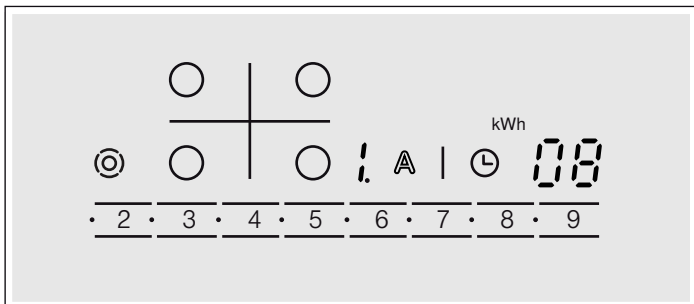
**Avvertenza:** La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

## Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano di cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.



L'indicatore non è attivato. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare l'indicatore.

# Impostazioni di base


L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

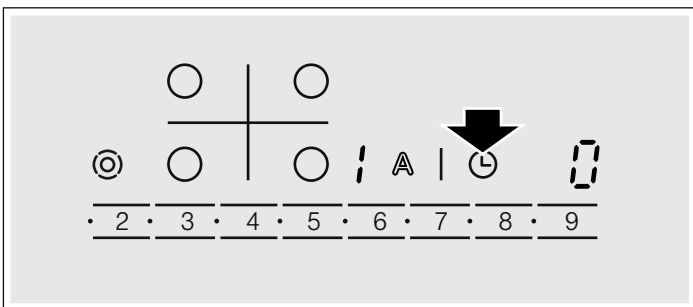
| Indicazione | Funzionamento   |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Sicurezza bambini automatica</b><br>0 Disattivata.*<br>1 Attivata.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Segnale acustico</b><br>0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo).<br>1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato.<br>2 Solo segnale di conferma attivato.<br>3 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*   |
| <b>c 3</b>  | <b>Indicatore consumo di energia</b> (richiedere la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica)<br>0 Indicatore consumo di energia disattivato.*<br>1 Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230V.<br>2 Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400V.<br>3 Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220V.<br>4 Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240V. |
| <b>c 5</b>  | <b>Timer automatico</b><br>0 Disattivato.*<br>1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva   |
| <b>c 6</b>  | <b>Durata del segnale di fine del timer</b><br>1 10 secondi.*<br>2 30 secondi<br>3 1 minuto.  |
| <b>c 9</b>  | <b>Tempo di selezione della zona di cottura</b><br>0 Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata senza essere risSelectedionata.*<br>1 La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.   |
| <b>c 0</b>  | <b>Ripristino impostazione di base</b><br>0 Disattivato.*<br>1 Attivato.  |

\*Impostazione di base


## Modifica delle impostazioni di base

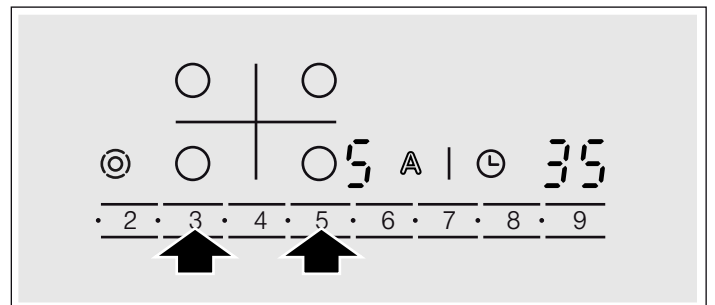
Il piano di cottura deve essere disattivato.


1. Attivare il piano di cottura.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi



Sul display a sinistra lampeggiano alternativamente i simboli **c** e **1**, mentre sul display a destra compare **0**.

3. Toccare il simbolo  finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Toccare il simbolo  per 4 secondi. L'impostazione è attivata.

### Disattivazione

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

# Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

## Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori

- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Con spugne speciali per il trattamento della vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

## Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

# Eliminazione delle anomalie

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico del piano di cottura si trova sotto il pannello comandi. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché il sistema elettronico non si surriscaldi, se necessario le zone di cottura si spengono automaticamente. L'indicatore **F2**, **F4** o **F5** compare alternativamente all'indicatore del calore residuo **H** o **h**.

| Indicatore   | Anomalia  | Provvedimento   |
|--|---|---|
| Nessuno  | L'alimentazione elettrica è interrotta.   | Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.        |
| Tutti gli indicatori lampeggiano   | La superficie di comando è umida o occupata da un oggetto.  | Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.   |
| <b>F2</b>  | Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.         | Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando <b>F2</b> si spegne il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura. |
| <b>F4</b>  | Nonostante lo spegnimento tramite <b>F2</b> il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. | Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando <b>F4</b> si spegne è possibile proseguire la cottura.   |
| <b>F5</b> e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico | Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.                           | Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.   |
| <b>F5</b> e segnale acustico   | Una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.                 | Rimuovere la pentola. Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando <b>F5</b> si spegne è possibile proseguire la cottura.                                     |
| <b>F8</b>  | La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.  | È possibile riattivare subito la zona di cottura.   |

## Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

### Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-829120  
Linea verde  
**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

## Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi.

I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

■ Casseruola Ø 16 cm, 1,2 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø

- Pentola Ø 16 cm, 1,7 L, per una zona di cottura a circuito singolo di 14,5 cm Ø
- Pentola Ø 22 cm, 4,2 L, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø
- Padella Ø 24 cm, per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø

| Pietanze sperimentate  | Riscaldamento /Cottura iniziale |                                    | Continuazione della cottura |                       |           |
|--|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-----------|
|  | Livello di cottura iniziale     | Durata (min:sec)                   | Coperchio                   | Cottura a fuoco lento | Coperchio |
| <b>Sciogliere il cioccolato</b><br>Stoviglia: casseruola<br>Cioccolato per copertura (ad es. cioccolato amaro Dr. Oetker, 150 g) sulla zona cottura diametro 14,5 cm | -                               | -                                  | -                           | 1.                    | No        |
| <b>Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie</b><br>Stoviglia: pentola<br><i>Minestra di lenticchie secondo DIN 44550</i><br>Temperatura iniziale 20 °C |                                 |                                    |                             |                       |           |
| Quantità: 450 g per zona cottura di diametro 14,5 cm   | 9                               | ca. 2:00 senza girare              | Sì                          | 1.                    | Sì        |
| Quantità: 800 g per zona di cottura di diametro 18 cm o 17 cm  | 9                               | ca. 2:00 senza girare              | Sì                          | 1.                    | Sì        |
| <i>Minestra di lenticchie (prodotto in scatola)</i><br>ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco:<br>temperatura iniziale 20 °C                            |                                 |                                    |                             |                       |           |
| Quantità: 500 g per zona di cottura diametro 14,5 cm   | 9                               | ca. 2:00<br>(girare dopo ca. 1:30) | Sì                          | 1.                    | Sì        |
| Quantità: 1000 g per zona di cottura di diametro 18 cm o 17 cm   | 9                               | ca. 2:30<br>(girare dopo ca. 1:30) | Sì                          | 1.                    | Sì        |
| <b>Cottura della besciamella a fuoco lento</b><br>Stoviglia: casseruola<br>Temperatura del latte: 7° C   |                                 |                                    |                             |                       |           |
| Ricetta: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per la zona di cottura di diametro 14,5 cm                              | 9 <sup>2</sup>                  | ca. 5:20                           | No                          | 1 <sup>1,3</sup>      | No        |

| Pietanze sperimentate   | Riscaldamento /Cottura iniziale |  |           | Continuazione della cottura |  |
|---|---------------------------------|--|-----------|-----------------------------|--|
|   | Livello di cottura iniziale     | Durata (min:sec)   | Coperchio | Cottura a fuoco lento       | Coperchio  |
|   |                                 |  |           |                             |  |
|   |                                 |  |           |                             | <sup>1</sup> Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e cuocere il roux per 3 minuti<br><sup>2</sup> Aggiungere il latte al roux e portare a bollore continuando a mescolare<br><sup>3</sup> Dopo che la besciamella comincia a bollire, tenerla per altri 2 minuti al livello 1, continuando a mescolare |
| <b>Cottura del riso al latte - Proseguire la cottura con il coperchio</b>   |                                 |  |           |                             |  |
| Stoviglia: pentola  |                                 |  |           |                             |  |
| Temperatura del latte: 7° C   |                                 |  |           |                             |  |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona cottura di diametro 14,5 cm               | 9                               | ca. 6:45<br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale<br>Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti | No        | 2                           | Sì   |
|   |                                 |  |           |                             | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte  |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di diametro 18 cm o 17 cm | 9                               | ca. 7:20<br>Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale<br>Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti | No        | 2                           | Sì   |
|   |                                 |  |           |                             | Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte  |
| <b>Cuocere il riso al latte - Proseguire la cottura con il coperchio</b>  |                                 |  |           |                             |  |
| Stoviglia: pentola  |                                 |  |           |                             |  |
| Temperatura del latte: 7° C   |                                 |  |           |                             |  |
| Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona cottura di diametro 14,5 cm               | 9                               | ca. 7:30<br>Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti           | No        | 2                           | No   |
| Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di diametro di 18 cm o 17 cm   | 9                               | ca. 8:00<br>Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti           | No        | 2                           | No   |
| <b>Cottura del riso</b>   |                                 |  |           |                             |  |
| Stoviglia: pentola  |                                 |  |           |                             |  |
| Temperatura dell'acqua 20° C  |                                 |  |           |                             |  |
| Ricetta secondo DIN 44550:<br>125 g di riso a chicco lungo, 300 g di acqua e un pizzico di sale per una zona cottura di diametro 14,5 cm                          | 9                               | ca. 2:48   | Sì        | 2                           | Sì   |

| Pietanze sperimentate  | Riscaldamento /Cottura iniziale |  | Continuazione della cottura |  |           |
|--|---------------------------------|--|-----------------------------|--|-----------|
|  | Livello di cottura iniziale     | Durata (min:sec)                                     | Coperchio                   | Cottura a fuoco lento                  | Coperchio |
| Ricetta secondo DIN 44550:<br>250 g di riso a chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di diametro 18 cm o 17 cm  | 9                               | ca. 3:15   | Sì                          | 2.                                     | Sì        |
| <b>Cottura di bistecche di lombata di maiale</b><br>Stoviglia: padella<br>Temperatura iniziale bistecche di lombata: 7 °C<br>Quantità: 3 bistecche di lombata (peso complessivo di circa 300 g, spessore di circa 1 cm), 15 g di olio di semi di girasole per zona cottura di diametro 18 cm o 17 cm | 9                               | ca. 2:40   | No                          | 7                                      | No        |
| <b>Cottura di crêpe</b><br>Stoviglia: padella<br>Ricetta secondo DIN EN 60350-2<br>Quantità: 55 ml di impasto per ciascuna crêpe per zona di cottura di diametro 18 cm o 17 cm   | 9                               | ca. 2:40   | No                          | 6 o 6. a seconda del grado di doratura | No        |
| <b>Frittura di patatine fritte surgelate</b><br>Stoviglia: pentola<br>Quantità: 1,8 kg di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (per es. McCain 123 Frites Original) per zona di cottura di diametro 18 cm o 17 cm  | 9                               | Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180 °C | No                          | 9                                      | No        |

Se le prove vengono effettuate con una zona di cottura di diametro 18 cm con 1500 W di potenza nominale, il tempo di cottura iniziale si prolunga di ca. il 20% e la cottura a fuoco lento aumenta di un livello.



# Inhoudsopgave

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....                | <b>41</b> |
| Oorzaken van schade.....                             | 42        |
| <b>Milieubescherming</b> .....                       | <b>43</b> |
| Milieuvriendelijk afvoeren.....                      | 43        |
| Tips om energie te besparen.....                     | 43        |
| <b>Het apparaat leren kennen</b> .....               | <b>43</b> |
| Het bedieningspaneel.....                            | 43        |
| Restwarmte-indicatie.....                            | 43        |
| <b>Kookplaat instellen</b> .....                     | <b>44</b> |
| Kookplaat in- en uitschakelen.....                   | 44        |
| Kookzone instellen.....                              | 44        |
| Kooktabel.....                                       | 44        |
| <b>Elektronische aankookautomaat</b> .....           | <b>45</b> |
| Elektronische aankookautomaat instellen.....         | 45        |
| Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat..... | 46        |
| Tips voor de elektronische aankookautomaat.....      | 46        |
| <b>Kinderslot</b> .....                              | <b>46</b> |
| Kinderslot in- en uitschakelen.....                  | 46        |
| Automatisch kinderslot.....                          | 46        |
| <b>Timer</b> .....                                   | <b>47</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld..... | 47        |
| Automatische timer.....                                 | 47        |
| Kookwekker.....   | 47        |
| <b>Automatische tijdsbegrenzing</b> .....               | <b>47</b> |
| <b>Wrijfbeveiliging</b> .....                           | <b>48</b> |
| <b>Indicatie energieverbruik</b> .....                  | <b>48</b> |
| <b>Basisinstellingen</b> .....                          | <b>48</b> |
| Basisinstellingen wijzigen.....                         | 49        |
| <b>Reinigen en onderhouden</b> .....                    | <b>49</b> |
| Glaskeramiek.....                                       | 49        |
| Omlijsting van de kookplaat.....                        | 49        |
| <b>Storing opheffen</b> .....                           | <b>50</b> |
| <b>Servicedienst</b> .....                              | <b>50</b> |
| <b>Testgerechten</b> .....                              | <b>51</b> |

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) en in de online-shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de

bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

### Oorzaken van schade

#### Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

#### Overzicht

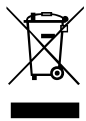
In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

| Schade                     | Oorzaak   | Maatregel  |
|----------------------------|---|--|
| Vlekken                    | Overgelopen etenswaar   | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.               |
|                            | Ongeschikte reinigingsmiddelen                                    | Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.       |
| Krassen                    | Zout, suiker en zand  | Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak. |
|                            | Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. | Controleer uw kook- en bakgerei.   |
| Verkleuringen              | Ongeschikte reinigingsmiddelen                                    | Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.       |
|                            | Slijtage van pannen (bijv. aluminium)                             | Til de pannen tijdens het verplaatsen op.                                    |
| Defecten aan het oppervlak | Suiker, zeer suikerhoudende gerechten                             | Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.               |

# Milieubescherming

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

## Tips om energie te besparen

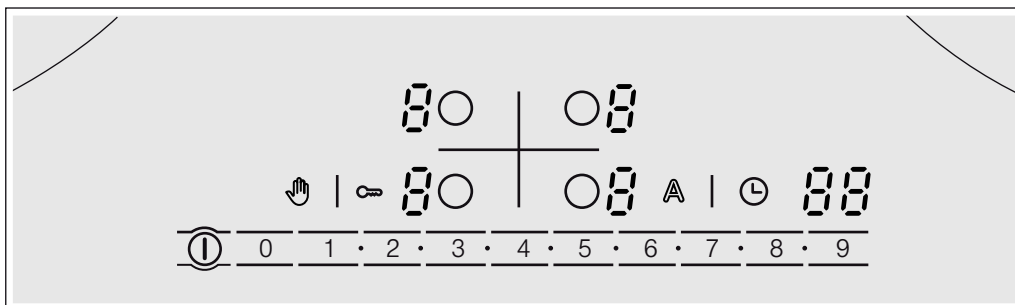
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

# Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

## Het bedieningspaneel



### Indicaties

|     |                               |
|-----|-------------------------------|
| 1-9 | Kookstanden                   |
| H/h | Restwarmte                    |
| R   | Elektronische aankookautomaat |
| 88  | Timer                         |

### Bedieningsvlakken

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| ①        | Hoofdschakelaar               |
| ✋        | Wrijfbeveiliging              |
| 🔒        | Kinderslot                    |
| ○        | Keuze kookzone                |
| 1•2•3•4• | Instelbereik                  |
| A        | Elektronische aankookautomaat |
| 🕒        | Timer                         |

### Aanwijzingen

- Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

### Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

# Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

## Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicatielampjes boven de hoofdschakelaar en de indicaties 0 branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

### Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

## Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze wordt in het instelbereik met het symbool • aangegeven.

### Kookstand instellen

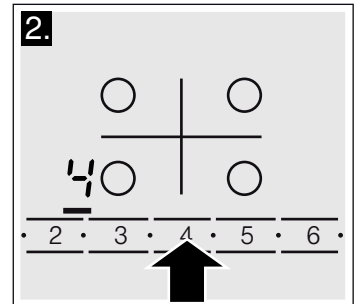
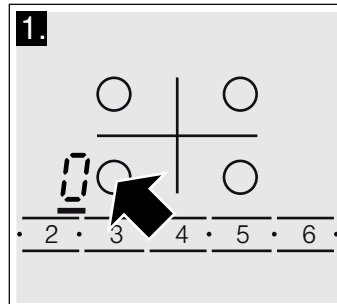
De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

1. Het symbool ① aanraken om de kookzone te kiezen. In de kookstand-indicatie is 0 en onder de kookstand-indicatie is \_ verlicht.
2. In het instelbereik de gewenste kookstand instellen.



### Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en in het instelbereik de gewenste kookstand instellen.

### Kookzone uitschakelen

Met het symbool ① de kookzone kiezen. In het instelbereik 0 instellen. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

### Aanwijzingen

- De kookzone die het laatst is ingeschakeld blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

|   | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|---|---------------|-------------------------|
| <b>Smelten</b>  |               |                         |
| Chocolade, couverture                                   | 1-1.          | -                       |
| Boter, honing, gelatine                                 | 1-2           | -                       |
| <b>Opwarmen en warmhouden</b>                           |               |                         |
| Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)                    | 1-2           | -                       |
| Melk**  | 1.-2.         | -                       |
| Worstjes in water verwarmen**                           | 3-4           | -                       |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>                            |               |                         |
| Spinazie diepvries                                      | 2.-3.         | 10-20 min.              |
| Goulash diepvries                                       | 2.-3.         | 20-30 min.              |
| <b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>                 |               |                         |
| Knoedels, knödels                                       | 4.-5.*        | 20-30 min.              |
| Vis   | 4-5*          | 10-15 min.              |
| Witte sauzen, bijv. bechamelsaus                        | 1-2           | 3-6 min.                |
| Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise | 3-4           | 8-12 min.               |

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

\*\*\* Meerdere malen keren

|  | Doorkookstand | Doorkookduur in minuten |
|--|---------------|-------------------------|
| <b>Koken, stomen, stoven</b>   |               |                         |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water)  | 2-3           | 15-30 min.              |
| Rijstepap  | 1.-2.         | 35-45 min.              |
| In de schil gekookte aardappels  | 4-5           | 25-30 min.              |
| Gekookte aardappels  | 4-5           | 15-25 min.              |
| Deegwaren, pasta   | 6-7*          | 6-10 min.               |
| Eenpansgerecht, soepen   | 3.-4.         | 15-60 min.              |
| Groente  | 2.-3.         | 10-20 min.              |
| Groente, diepvries   | 3.-4.         | 10-20 min.              |
| Garen in de snelkookpan  | 4-5           | -                       |
| <b>Suddereren</b>  |               |                         |
| Rollades   | 4-5           | 50-60 min.              |
| Stoofvlees   | 4-5           | 60-100 min.             |
| Goulash  | 2.-3.         | 50-60 min.              |
| <b>Braden**</b>  |               |                         |
| Schnitzel, on/gepaneerd  | 6-7           | 6-10 min.               |
| Schnitzel, diepvries   | 6-7           | 8-12 min.               |
| Kotelet, on/gepaneerd***   | 6-7           | 8-12 min.               |
| Steak (3 cm dik)   | 7-8           | 8-12 min.               |
| Hamburgers / Gehaktballen (3 cm dik)***  | 4.-5.         | 30-40 min.              |
| Borst van gevogelte (2 cm dik)***  | 5-6           | 10-20 min.              |
| Borst van gevogelte, diepvries***  | 5-6           | 10-30 min.              |
| Vis en visfilet, ongepaneerd   | 5-6           | 8-20 min.               |
| Vis en visfilet, gepaneerd   | 6-7           | 8-20 min.               |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks                       | 6-7           | 8-12 min.               |
| Scampis en garnalen  | 7-8           | 4-10 min.               |
| Pangerechten, diepvries  | 6-7           | 6-10 min.               |
| Pannenkoeken   | 6-7           | ononderbroken           |
| Omelet   | 3.-4.         | ononderbroken           |
| Spiegelei  | 5-6           | 3-6 min.                |
| <b>Frituren (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)</b> |               |                         |
| Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets                              | 8-9           | -                       |
| Kroketten  | 7-8           | -                       |
| Vlees, bijv. kipstukken  | 6-7           | -                       |
| Vis, gepaneerd of in bierdeeg  | 5-6           | -                       |
| Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg                               | 5-6           | -                       |
| Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg                | 4-5           | -                       |
| * Doorkoken zonder deksel  |               |                         |
| ** Zonder deksel   |               |                         |
| *** Meerdere malen keren   |               |                         |


## Elektronische aankookautomaat


De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookzone op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand.

Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de kookzone verwarmt.

### Elektronische aankookautomaat instellen

De elektronische aankookautomaat kan alleen in de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookzone worden geactiveerd:

1. Gewenste doorkookstand van de kookzone instellen.
2. Symbool  aanraken.

De elektronische aankookautomaat is geactiveerd. Op het display knipperen  en de doorkookstand afwisselend.

Nadat het gerecht aan de kook is gebracht is op het display alleen nog de doorkookstand verlicht.

## Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat

In de volgende tabel ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat geschikt is.

De kleinere opgegeven hoeveelheid geldt voor de kleinere kookzones, de grotere hoeveelheid voor de grotere kookzones. De opgegeven waarden zijn richtwaarden.

Dikvloerbare gerechten af en toe roeren.

| Gerecht met elektronische aankookautomaat                | Hoeveelheid | Kookstand | Totale bereidings-tijd in minuten |
|--|-------------|-----------|-----------------------------------|
| <b>Opwarmen</b>  |             |           |                                   |
| Bouillon   | 500ml-1ltr  | A 7-8     | 4-7 min.                          |
| Gebonden soepen  | 500ml-1ltr  | A 2-3     | 3-6 min.                          |
| Melk**   | 200-400ml   | A 1-2     | 4-7 min.                          |
| <b>Opwarmen en warmhouden</b>                            |             |           |                                   |
| Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel)                     | 400-800g    | A 1-2     | -                                 |
| <b>Ontdooien en opwarmen</b>                             |             |           |                                   |
| Spinazie diepvries                                       | 300-600g    | A 2.-3.   | 10-20 min.                        |
| Goulash diepvries  | 500g-1kg    | A 2.-3.   | 20-30 min.                        |
| <b>Zachtjes laten koken</b>                              |             |           |                                   |
| Vis  | 300-600g    | A 4-5*    | 20-25 min.                        |
| <b>Koken</b>   |             |           |                                   |
| Rijst (met dubbele hoeveelheid water)                    | 125-250g    | A 2-3     | 20-25 min.                        |
| Aardappels in de schil met 1-3 koppen water              | 750g-1,5kg  | A 4-5     | 30-40 min.                        |
| Gekookte aardappels met 1-3 koppen water                 | 750g-1,5kg  | A 4-5     | 20-30 min.                        |
| Groente met 1-3 koppen water                             | 500g-1kg    | A 2.-3.   | 15-20 min.                        |
| Groente, diepvries met 1-3 koppen water                  | 500g-1kg    | A 4.-5.   | 15-20 min.                        |
| <b>Suddereren</b>  |             |           |                                   |
| Rollades   | 4 stuks     | A 4-5     | 50-60 min.                        |
| Stoofvlees   | 1kg         | A 4-5     | 80-100 min.                       |
| <b>Braden**</b>  |             |           |                                   |
| Schnitzel, on/gepaneerd                                  | 1-2 stuks   | A 6-7     | 8-12 min.                         |
| Kotelet, on/gepaneerd                                    | 1-2 stuks   | A 6-7     | 8-12 min.                         |
| Steak (3 cm dik)   | 1-2 stuks   | A 7-8     | 8-12 min.                         |
| Vis en visfilet, gepaneerd                               | 1-2 stuks   | A 6-7     | 8-12 min.                         |
| Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks | 200-300g    | A 6-7     | 8-12 min.                         |
| Pannenkoeken   |             | A 6-7     | ononderbroken bakken              |

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

## Tips voor de elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat is alleen bestemd om met weinig water en met behoud van de voedingswaarde te koken.

- Voeg bij grote kookzones slechts ca. 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. 2 koppen water toe aan de gerechten.
- Sluit de pan af met een deksel.
- Voor gerechten die in veel water worden gekookt (zoals pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.


## Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

### Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. Het indicatielampje boven het symbool  brandt 10 seconden lang. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

### Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

### In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.



# Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:




- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

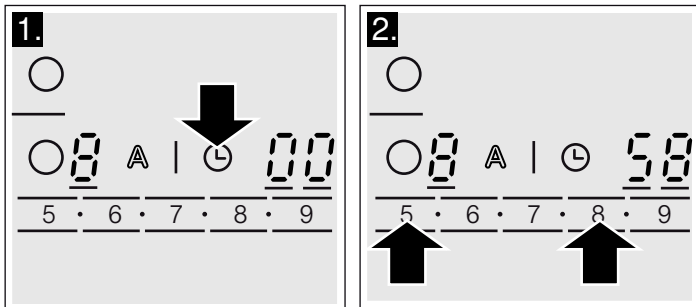
## Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

### Tijdsduur instellen



De kookzone moet geselecteerd en ingesteld zijn.

1. Het symbool  aanraken. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.
2. In de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste tijdsduur instellen.






De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, wordt altijd de tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is  10 seconden verlicht. De indicatie  is helder verlicht. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

### Tijdsduur corrigeren of wissen




De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De indicatie  is helder verlicht. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op  zetten.

**Aanwijzing:** U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

## Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.



**Aanwijzing:** U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen. De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De gewenste indicatie  is helder verlicht. In het instelbereik de tijdsduur kiezen of op  zetten.

## Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

### Kookwekker inschakelen

U kunt de kookwekker op twee verschillende manieren inschakelen:



- Wanneer er een kookzone geselecteerd is het symbool  twee keer binnen 10 seconden aanraken.
- Wanneer er geen kookzone geselecteerd is het symbool  aanraken.

De indicatie  is verlicht.

### Kookwekker instellen

In het instelbereik de gewenste tijd instellen.


### Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is  verlicht. De indicatie  voor de kookwekker is helder verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

### Tijd weergeven



Met het symbool  de kookwekker kiezen. De tijd wordt 10 seconden weergegeven.

### Tijd corrigeren

Met het symbool  de kookwekker kiezen en opnieuw instellen.

# Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en de restwarmte-indicatie .

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).



# Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal en het indicatielampje boven het symbool  brandt. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden

geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

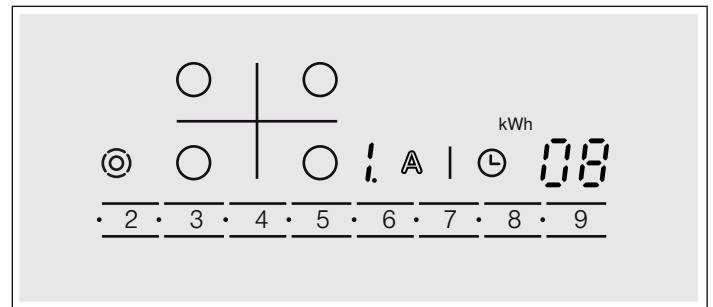
**Aanwijzing:** De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

# Indicatie energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het gebruik in kilowattuur, bijv. 1,08kWh, weergegeven






















De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



Het display is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe het display geactiveerd kan worden.

# Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

| Indicatie  | Funcie  |
|--|---|
|  | <b>Automatisch kinderslot</b><br> Uitgeschakeld.*<br> Ingeschakeld.   |
|  | <b>Geluidssignaal</b><br> Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld (hoofdschakelaar-signaal blijft altijd).<br> Alleen het signaal Verkeerde bediening ingeschakeld.<br> Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.<br> Bevestigingssignaal en signaal Verkeerde bediening ingeschakeld.   |
|  | <b>Indicatie energieverbruik</b> (vraag de netspanning op bij u elektriciteitsmaatschappij)<br> Weergave van het energieverbruik uitgeschakeld.*<br> Weergave van het energieverbruik bij netspanning 230V.<br> Weergave van het energieverbruik bij netspanning 400V.<br> Weergave van het energieverbruik bij netspanning 220V.<br> Weergave van het energieverbruik bij netspanning 240V. |
|  | <b>Automatische timer</b><br> Uitgeschakeld.*<br> Tijdsduur waarna de kookzones uitschakelen  |
|  | <b>Duur van het timer-einde-signaal</b><br> 10 seconden.*<br> 30 seconden<br> 1 minuut.  |

\*Basisinstelling

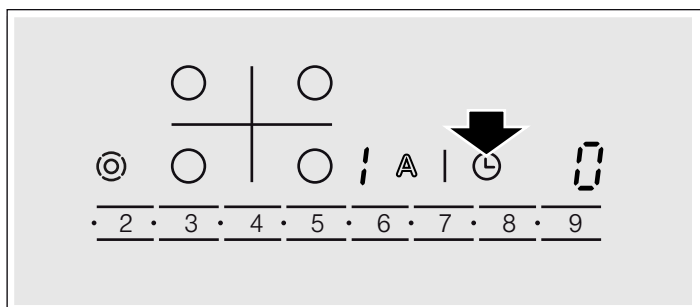
| Indicatie | Functie   |
|-----------|---|
|           | <b>Keuzetijd van de kookzone</b><br>Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder opnieuw te kiezen.*<br><i>!</i> U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de keuze instellen, hierna moet u de kookzone opnieuw kiezen voordat u kunt instellen. |
|           | <b>Terugzetten naar de basisinstelling</b><br>Uitgeschakeld.*<br><i>!</i> Ingeschakeld.   |

\*Basisinstelling

## Basisinstellingen wijzigen

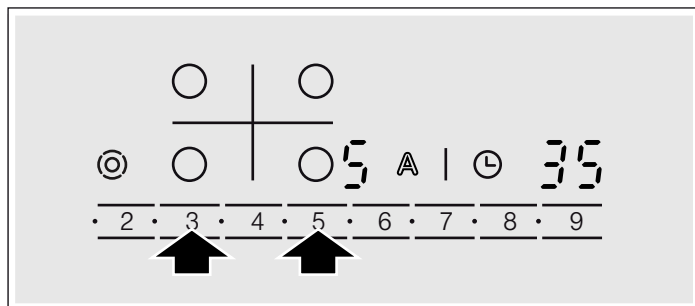
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool 4 seconden lang aanraken



Op het linkerdisplay knipperen en *!* afwisselend, op het rechterdisplay is verlicht.

3. Symbool zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. Symbool 4 seconden lang aanraken. De instelling is geactiveerd.

### Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

## Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

### Glaskeramik

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

### Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

## Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F2**, **F4**, of **F5** verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie **H** of **h**.

| Indicatie  | Fout  | Maatregel  |
|--|---|--|
| Geen   | De stroomtoevoer is onderbroken.  | Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.               |
| Alle indicaties knippen  | Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.   | Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.   |
| <b>F2</b>  | Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. | Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer <b>F2</b> verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten. |
| <b>F4</b>  | Ondanks de uitschakeling door <b>F2</b> is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.                          | Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer <b>F4</b> verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.  |
| <b>F5</b> en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen | Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.                           | Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.   |
| <b>F5</b> en geluidssignaal  | Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.                | Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer <b>F5</b> verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.                       |
| <b>F8</b>  | De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.   | U kunt de kookzone direct weer inschakelen.  |

## Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantiетijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4010

**B** 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

# Testgerechten

Deze tabel is gemaakt voor testinstituten om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

De opgaven in de tabel hebben betrekking op onze toebehoren van Schulte-Ufer (4-delige inductie-pannenset HEZ 390042) met de volgende afmetingen:

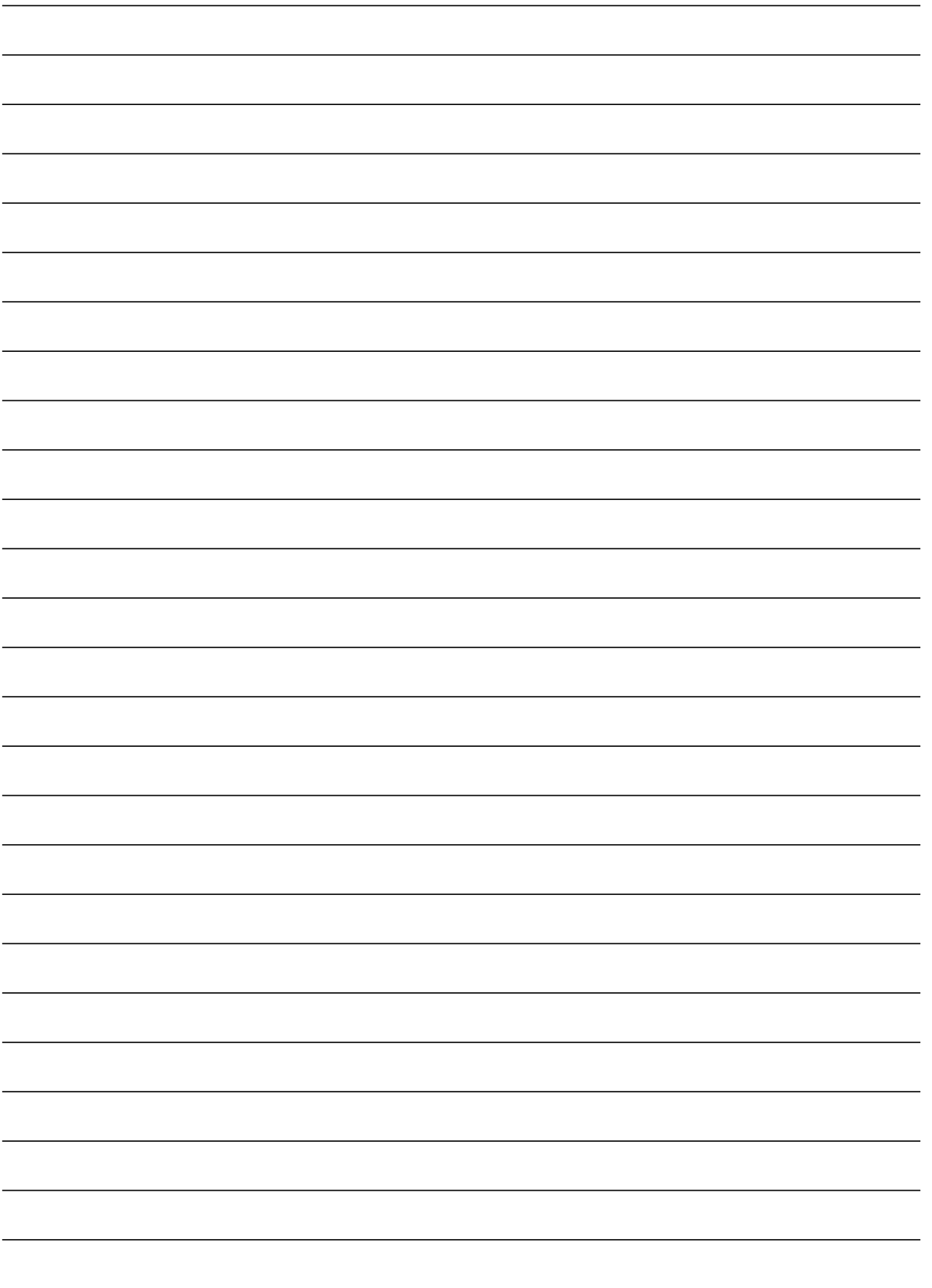
- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

| Testgerechten  | Opkookstand    | Opwarmen/opkoken                 |        | Doorkoken        |        |
|--|----------------|----------------------------------|--------|------------------|--------|
|  |                | Tijdsduur (min:sec)              | Deksel | Doorkookstand    | Deksel |
| <b>Chocolade smelten</b>   |                |                                  |        |                  |        |
| Kookgerei: steelpan  |                |                                  |        |                  |        |
| Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone  | -              | -                                | -      | 1.               | Nee    |
| <b>Linzenschotel opwarmen en warm houden</b>   |                |                                  |        |                  |        |
| Kookgerei: kookpan   |                |                                  |        |                  |        |
| <i>Linzenschotel volgens DIN 44550</i>   |                |                                  |        |                  |        |
| Begintemperatuur 20 °C   |                |                                  |        |                  |        |
| Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone  | 9              | ca. 2:00 zonder roeren           | Ja     | 1.               | Ja     |
| Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone  | 9              | ca. 2:00 zonder roeren           | Ja     | 1.               | Ja     |
| <i>Linzenschotel uit blik</i>  |                |                                  |        |                  |        |
| bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco:   |                |                                  |        |                  |        |
| Begintemperatuur 20 °C   |                |                                  |        |                  |        |
| Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone  | 9              | ca. 2:00<br>(Roeren na ca. 1:30) | Ja     | 1.               | Ja     |
| Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone   | 9              | ca. 2:30<br>(Roeren na ca. 1:30) | Ja     | 1.               | Ja     |
| <b>Bechamelsaus zachtjes laten koken</b>   |                |                                  |        |                  |        |
| Kookgerei: steelpan  |                |                                  |        |                  |        |
| Melktemperatuur: 7 °C  |                |                                  |        |                  |        |
| Recept: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone  | 9 <sup>2</sup> | ca. 5:20                         | Nee    | 1 <sup>1,3</sup> | Nee    |
| <sup>1</sup> De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat<br><sup>2</sup> De melk toevoegen aan de roux en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen<br><sup>3</sup> Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1 |                |                                  |        |                  |        |
| <b>Rijstepap koken - doorkoken met dek-<br/>sel</b>  |                |                                  |        |                  |        |
| Kookgerei: kookpan   |                |                                  |        |                  |        |
| Melktemperatuur: 7 °C  |                |                                  |        |                  |        |

| Testgerechten  | Opwarmen/opkoken |  |        | Doorkoken     |        |
|--|------------------|--|--------|---------------|--------|
|  | Opkookstand      | Tijdsduur (min:sec)  | Deksel | Doorkookstand | Deksel |
| Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone                | 9                | ca. 6:45<br>De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen<br>Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten | Nee    | 2             | Ja     |
| Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en een snuffje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9                | ca. 7:20<br>De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen<br>Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten | Nee    | 2             | Ja     |
| <b>Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel</b>   |                  |  |        |               |        |
| Kookgerei: kookpan<br>Melktemperatuur: 7 °C  |                  |  |        |               |        |
| Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone                | 9                | ca. 7:30<br>Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen.<br>Ca. 50 minuten zacht laten koken  | Nee    | 2             | Nee    |
| Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone       | 9                | ca. 8:00<br>Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen.<br>Ca. 50 minuten zacht laten koken  | Nee    | 2             | Nee    |
| <b>Rijst koken</b>   |                  |  |        |               |        |
| Kookgerei: kookpan<br>Watertemperatuur 20 °C   |                  |  |        |               |        |
| Recept volgens DIN 44550:<br>125 g langkorrelige rijst, 300 g water en een snuffje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone              | 9                | ca. 2:48   | Ja     | 2             | Ja     |
| Recept volgens DIN 44550:<br>250 g langkorrelige rijst, 600 g water en een snuffje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone         | 9                | ca. 3:15   | Ja     | 2.            | Ja     |
| <b>Varkenslendesteaks braden</b>   |                  |  |        |               |        |
| Bakgerei: braadpan<br>Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C   |                  |  |        |               |        |
| Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik)<br>15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9                | ca. 2:40   | Nee    | 7             | Nee    |

| Testgerechten   | Opwarmen/opkoken |                                    | Doorkoken |                                     |        |
|---|------------------|------------------------------------|-----------|-------------------------------------|--------|
|   | Opkookstand      | Tijdsduur (min:sec)                | Deksel    | Doorkookstand                       | Deksel |
| <b>Pannenkoeken bakken</b>  |                  |                                    |           |                                     |        |
| Bakgerei: braadpan  |                  |                                    |           |                                     |        |
| Recept volgens DIN EN 60350-2   |                  |                                    |           |                                     |        |
| Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone   | 9                | ca. 2:40                           | Nee       | 6 of 6. afhankelijk van de bruining | Nee    |
| <b>Diepvriesfrites frituren</b>   |                  |                                    |           |                                     |        |
| Kookgerei: kookpan  |                  |                                    |           |                                     |        |
| Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone | 9                | Tot olietemperatuur 180 °C bereikt | Nee       | 9                                   | Nee    |

Als de tests met een 18 cm Ø kookzone met 1.500 W nominaal vermogen worden uitgevoerd, wordt de opkooktijd ca. 20% langer en wordt de doorkookstand met één niveau verhoogd.









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000815624

960218