



PIE...L...
Kochfeld
Kookplaat
Table de cuisson
Piano di cottura

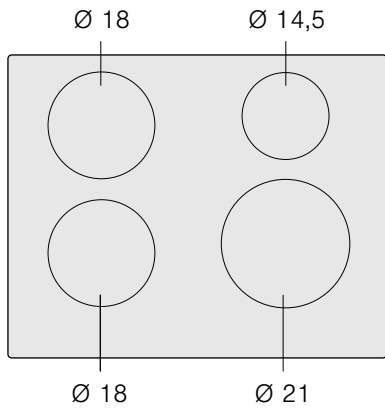


BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 3
[nl] Gebruiksaanwijzing 20

[fr] Notice d'utilisation 37
[it] Istruzioni per l'uso 54

PIE...L...



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.800 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Tipps zum Energiesparen	5
Induktionskochen	6
Vorteile beim Induktionskochen	6
Kochgeschirr	6
Das Gerät kennen lernen	7
Bedienfeld	7
Die Kochstellen	7
Restwärmeanzeige	7
Kochfeld einstellen	8
Das Kochfeld ein- und ausschalten	8
Kochstelle einrichten	8
Kochtabelle	8
Bratsensorik	10
Pfannen für den Öltemperatursensor	10
Die Temperaturstufen	10
Programmierung	10
Tabelle zur Bratsensorik	11
Programme der Frittierfunktion	12
Kindersicherung	13
Kindersicherung ein- und ausschalten	13
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten	13
Powerboost-Funktion	13

Gebrauchseinschränkung	13
Einschalten	13
Ausschalten	13
Timer	13
Programmierung	13
Küchenwecker	14
Automatische Zeitabschaltung	14
Reinigungsschutz	14
Einstellungen	15
Die Einstellungen ändern	16
Reinigung und Pflege	16
Kochfeld	16
Kochfeldrahmen	16
Betriebsstörungen beheben	17
Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts	17
Kundendienst	18
Getestete Speisen	18

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: 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. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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 ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

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.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. 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.

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen. Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- 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 das Kochfeld.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.

- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgeschirr überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Abrieb durch Topfböden	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Ausmuschelung	Zucker und stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

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. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenböden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist 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.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Das bringt viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

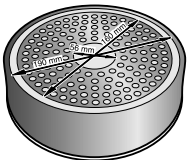
Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.



Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Topf oder eine Pfanne auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

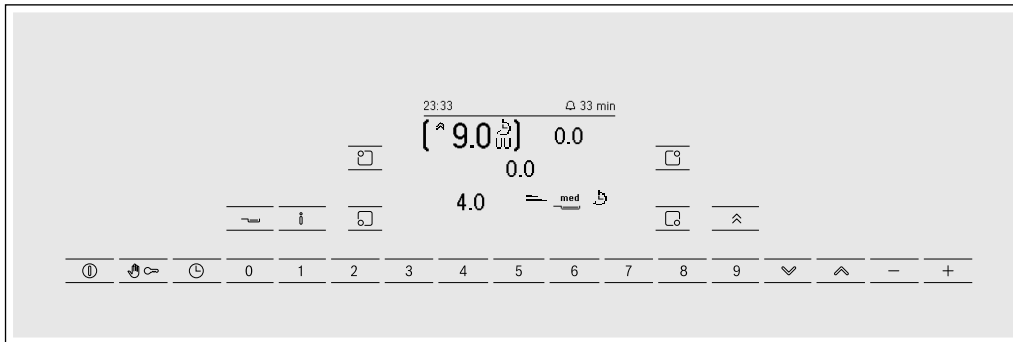
Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen.

Bedienfeld



Bedienflächen

①	Hauptschalter
☐	Kochstelle
0 1 2 3 ... 9	Einstellbereich
☞	Wischschutz und Kindersicherung
⌚	Timer
⬆	Powerboost-Funktion
⬆ ⬇	Navigationstasten
- +	Einstellfelder
☐	Bratsensorik
i	Zugang zu Informationen und Grundeinstellungen

Anzeigen

0 - 9	Kochstufen
0.0	Betriebszustand
↓H / ↓h	Restwärme
⬆	Powerboost-Funktion
00	Timer
⌚	Kurzzeitwecker
☞	Kindersicherung
☞	Wischschutz
⌚	Automatisches Ausschalten
☐	Temperatur Bratsensorik
min, low, med, max	Temperaturstufen

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweis: Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle

○ Einfache Kochstelle Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt "Kochgeschirr".

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige, die auf heiße oder warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochfläche nicht, solange eine Restwärme angezeigt wird.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige ↓H/↓h, solange noch eine Kochstelle warm ist.


Wenn Sie das Geschirr von der Kochstelle nehmen, bevor die Kochstelle ausgeschaltet wird, blinkt die ausgewählte Kochstufe.


Kochfeld einstellen

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

Das Kochfeld ein- und ausschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: Auf das Symbol  drücken. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Auf das Symbol  drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

Kochstelle einrichten

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen von **1** bis **9** oder mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.

Symbol **+** = Kochstufe 9

Symbol **-** = Kochstufe 4



Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

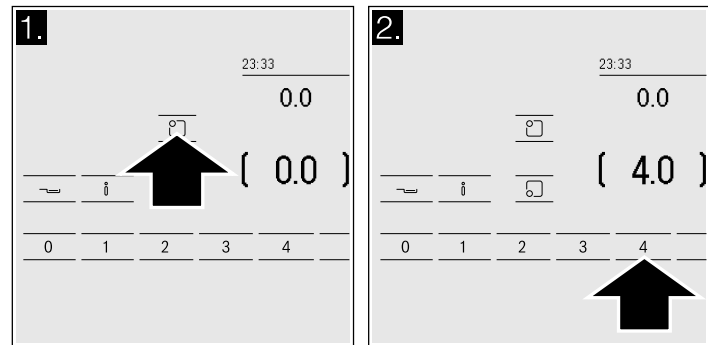
Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese wird mit .5 angezeigt (zum Beispiel 1.5).

Die Kochstufe auswählen


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol  der gewünschten Kochstelle berühren. Wenn dann das Symbol  berührt wird, erscheint in der Anzeige eine Erklärung zur Auswahl der Kochstufe.

2. Anschließend die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **1** bis **9** oder **+** und **-** einstellen.



3. Ändern der Kochstufe: Kochstelle auswählen und anschließend die Kochstufe durch Berühren der Symbole **1** bis **9** oder **+** und **-** ändern.

Durch Berühren des Symbols  wird angezeigt, wie lange die Kochstelle bereits eingeschaltet ist.

Kochstufe ändern

Kochstelle auswählen und anschließend mit den Symbolen **1** bis **9** oder mit den Symbolen **+** und **-** die Kochstufe ändern.

Kochstelle ausschalten

Kochstelle auswählen. Anschließend das Symbol der Kochstufe **0** oder die Symbole **+** oder **-** drücken, bis 0.0 erscheint.

Hinweise

- Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.
- Wenn die Kochstelle ausgewählt ist, erscheint eine Benachrichtigung auf dem Anzeigefeld. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Kochstufe, Art, Gewicht und Qualität des Garguts ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Gelegentlich umrühren, wenn Brei, Cremes und dickflüssige Saucen zubereitet werden.

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Kochstufe	Garzeit
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss	1-1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Aufheizen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1.5-2	-
Milch**	1.5-2.5	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	3-4	15-25 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	3-4	30-40 Min.

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

*** Häufig wenden

	Kochstufe	Garzeit
Auf kleiner Flamme kochen und garen		
Kartoffelklöße*	4.5-5.5	20-30 Min.
Fisch*	4-5	10-15 Min.
Weißer Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dampfgaren, Anbraten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	30-40 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln*	6-7	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.5-4.5	15-60 Min.
Gemüse	2.5-3.5	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.5-4.5	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5-5.5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.
Schmoren / Braten mit wenig Öl**		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hähnchenbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.5-5.5	30-40 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Tiefgekühlter, paniertes Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelett	3.5-4.5	nacheinander frittieren
Spiegelei	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerfleisch	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	

* Kochen ohne Deckel

** ohne Deckel

*** Häufig wenden

Bratsensorik

Diese Funktion können Sie auf den beiden vorderen Kochstellen benutzen. Dabei wird die Hitze der Pfanne über Temperaturstufen geregelt.

Vorteile beim Braten

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Hinweise

- Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.
- Die Pfanne mittig auf die Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens dem Durchmesser der Kochstelle entspricht.
- Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.
- Nur Fette verwenden, die für das Braten geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, wählen Sie die Temperaturstufe **min**.


Die Temperaturstufen

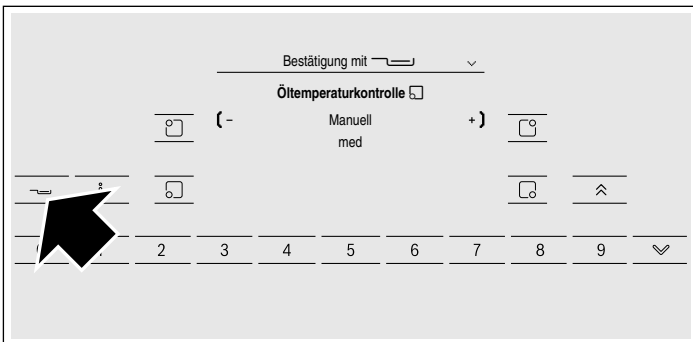
Temperaturstufe	Temperatur	Geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz gebraten.
med	mittel - hoch	z.B. feine gebratene Speisen wie panierte Tiefkühlkost, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
low	niedrig - mittel	z.B. dicke gebratene Speisen wie Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omelett, Braten mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

Programmierung

Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe aus der Tabelle aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen. In der Anzeige erscheint 0.0.
2. Auf das Symbol  drücken.



3. In den folgenden 10 Sekunden die Option Manuell mit den Symbolen + und - auswählen.

Hinweis: Wird keine Einstellung ausgewählt, schließt sich das Menü nach einiger Zeit, ohne die Funktion zu aktivieren.

Pfannen für den Öltemperatursensor


Die für diese Funktion geeigneten Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

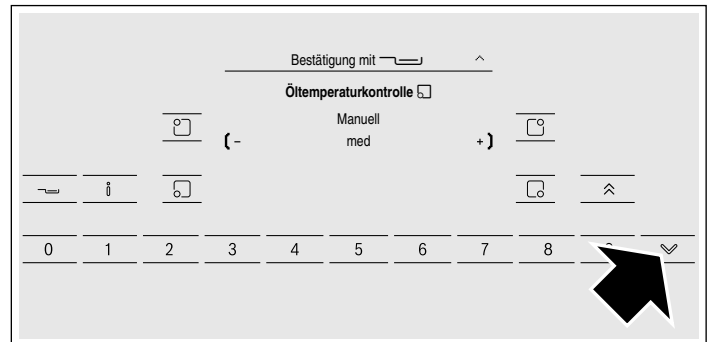
- **HEZ390210** kleines Kochgefäß (15 cm Durchmesser).
- **HEZ390220** mittleres Kochgefäß (19 cm)
- **HEZ390230** großes Kochgefäß (21 cm)

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können mit diesen Gargut auch mit wenig Fett frittieren.

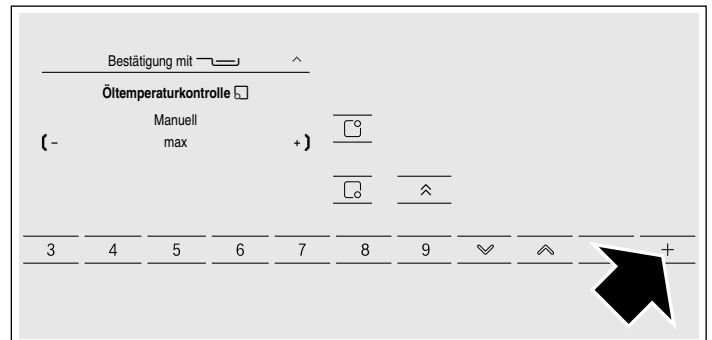
Hinweise



- Die nachfolgend aufgeführten Temperaturstufen wurden speziell an diese Art Pfannen angepasst.
- Mit andersartigen Pfannen kann die Temperatur über oder unter der gewählten Stufe liegen. Versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und wählen Sie bei Bedarf die nächsthöhere Stufe. Vorsicht, die Pfannen können überhitzen.

4. Mit der Navigationstaste  auf die nachfolgende Zeile wechseln.




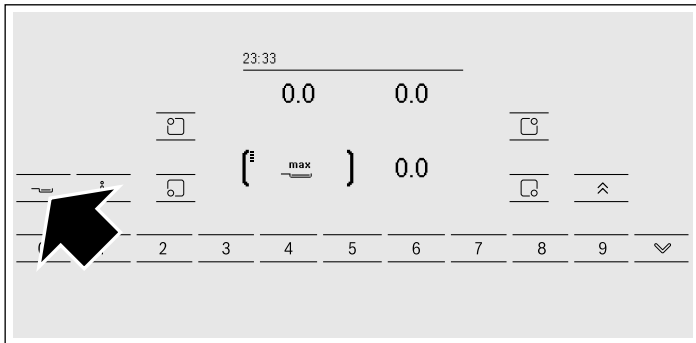
5. Die gewünschte Temperaturstufe mit den Symbolen + und - auswählen.



6. Die Funktion durch Drücken von  aktivieren. Es erscheint das Symbol  und die ausgewählte Kochstufe.

Der Öltemperatursensor ist nun eingestellt.

Durch Drücken der Taste  kann überprüft werden, ob die Funktion aktiviert ist.





Das Temperatursymbol leuchtet weiter, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol schaltet sich aus und eine Benachrichtigung erscheint in der Anzeige.

7. Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen.

Wie gewohnt das Gargut wenden, damit dieses nicht anbrennt.

Die ausgewählte Temperatur ändern

Die Kochstelle auswählen. Anschließend die Temperatur durch Drücken der Symbole + und - ändern. Die Temperatur kann auch durch Rückkehr ins Menü der Funktion geändert werden:

Auf das Symbol  drücken. Anschließend mit der Navigationstaste  auf die nachfolgende Zeile wechseln und die gewünschte Temperatur mit den Symbolen + und - auswählen.

Die Funktion vorzeitig beenden


Mit dem Symbol  in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend mit den Symbolen + und - die Option Beenden auswählen. Man kann die Funktion auch durch Drücken des Symbols 0 oder durch Drücken der Symbole + und - verlassen, bis im Anzeigefeld der ausgewählten Kochstelle 0.0 erscheint.

Tabelle zur Bratsensorik

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Fleisch	Schnitzel natur oder paniert	med	6-10 Min.
	Filet	med	6-10 Min.
	Kotelett	low	10-17 Min.
	Cordon bleu	low	15-20 Min.
	Steak kurz angebraten (3 cm Dicke)	max	6-8 Min.
	Steak medium oder gut durch (3 cm Dicke)	med	8-12 Min.
	Hähnchenbrust (2 cm Dicke)	low	10-20 Min.
	Gekochte oder frische Würstchen	low	8-20 Min.
	Hamburger / Frikadellen	low	6-30 Min.
	Leberkäse	min	6-9 Min.
	Ragout / Gyros	med	7-12 Min.
	Hackfleisch	med	6-10 Min.
	Schinkenspeck	min	5-8 Min.
Fisch	Backfisch	low	10-20 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low / med	10-20 Min.
	Garnelen, Krabben	med	4-8 Min.
Eiergerichte	Pfannkuchen	med	nacheinander braten
	Tortilla / Omelette	min	nacheinander braten
	Spiegelei	min / med	2-6 Min.
	Rührei	min	2-4 Min.
	Kaiserschmarrn	low	10-15 Min.
	Armer Ritter / French Toast	low	nacheinander braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus ungeschälten, vorgegarten Kartoffeln	max	6-12 Min.
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	low	15-25 Min.
	Kartoffelpuffer	max	nacheinander braten
	Glasierte Kartoffeln	med	10-15 Min.

* In einer kalten Pfanne.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2-10 Min.
	Zucchini, Aubergine	low	4-12 Min.
	Paprika, grüner Spargel	low	4-15 Min.
	Pilze	med	10-15 Min.
	Glasiertes Gemüse	med	6-10 Min.
Tiefkühlkost	Schnitzel	med	15-20 Min.
	Cordon bleu	low	10-30 Min.
	Hähnchenbrust	min	10-30 Min.
	Nuggets	med	10-15 Min.
	“Gyros“, “Kebab“	med	10-15 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	low	10-20 Min.
	Fischstäbchen	med	8-12 Min.
	Pommes frites	med / max	4-6 Min.
	Pfannengerichte und -gemüse	min	8-15 Min.
	Frühlingsrollen	low	10-30 Min.
	Camembert / Käse	low	10-15 Min.
Sonstiges	Camembert / Käse	low	7-10 Min.
	Fertiggerichte mit Zugabe von Wasser, z.B. Nudelpfanne	min	4-6 Min.
	Toastbrot	low	6-10 Min.
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne*	min	3-7 Min.

* In einer kalten Pfanne.

Programme der Frittierfunktion



Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für den Öltemperatursensor empfohlen sind.


Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Gericht
Fleisch
Fisch
Eierspeisen
Kartoffeln
Gemüse
Tiefkühlprodukte
Sonstiges

Das gewünschte Programm auswählen

Kochstelle auswählen. Im Anzeigebereich der Kochstelle leuchtet die Anzeige 0.0 auf.

1. Auf das Symbol  drücken.
2. In den folgenden 10 Sekunden die Option Programme mit den Symbolen + und - auswählen.
3. Mit der Navigationstaste  auf die nachfolgende Zeile wechseln und die gewünschte Speisegruppe mit den Symbolen + und - auswählen.

4. Anschließend mit der Navigationstaste  auf die nachfolgende Zeile wechseln und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und - auswählen.



5. Die Funktion durch Drücken von  aktivieren.

Das Programm ist nun ausgewählt.


Das Temperatursymbol leuchtet weiter, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Anschließend ertönt ein Signal. Das Temperatursymbol schaltet sich aus und eine Benachrichtigung erscheint in der Anzeige.

Das Fett und danach die Speisen in die Pfanne geben. Wie gewohnt das Gargut wenden, damit dieses nicht anbrennt.

Das ausgewählte Programm ändern

Kochstelle auswählen. Mit dem Symbol  in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend mit der Navigationstaste  auf die nachfolgende Zeile wechseln und das gewünschte Gericht mit den Symbolen + und - auswählen.

Die Funktion vorzeitig beenden



Mit dem Symbol  in das Menü der Funktion zurückkehren. Anschließend mit den Symbolen + und - die Option Beenden auswählen. Man kann die Funktion auch durch Drücken des Symbols 0 oder durch Drücken der Symbole + und - verlassen, bis im Anzeigefeld der ausgewählten Kochstelle 0.0 erscheint.

Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Das Symbol  leuchtet 4 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

Ausschalten: Das Symbol  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.


Ein- und Ausschalten

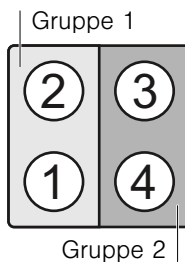
Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion



Mit der Powerboost-Funktion können größere Mengen Wasser schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Gebrauchseinschränkung



Diese Funktion kann für eine Kochstelle immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Kochstufen-Anzeige der ausgewählten Kochstelle  und 9.0. Anschließend wird automatisch die Kochstufe 9.0 eingestellt.



Einschalten

1. Die gewünschte Kochstelle durch Drücken des entsprechenden Symbols  auswählen.
2. Auf das Symbol  drücken. Die Funktion ist nun eingeschaltet.

Ausschalten

Die Kochstelle durch Drücken des entsprechenden Symbols  auswählen und anschließend das Symbol  berühren.

Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.




Timer


Den Timer können Sie auf zwei Arten nutzen:

- zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- als Küchenwecker.

Programmierung

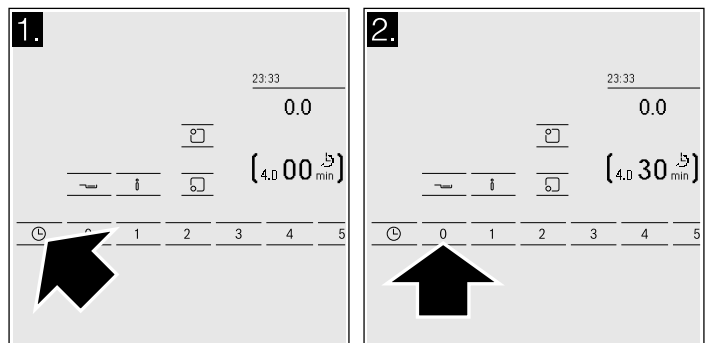
Geben Sie die Garzeit für die gewünschte Kochstelle ein. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die gewünschte Kochstelle sowie die gewünschte Kochstufe auswählen.
2. Das Symbol  zweimal drücken. Die Anzeigen 0.0, **min** und  leuchten im Anzeigefeld der ausgewählten Kochstelle. Durch Drücken des Symbols  erscheint im Anzeigefeld die Anleitung, wie die Dauer einzustellen ist.
3. In den folgenden 10 Sekunden die Zeit über die Symbole von 0 bis 9 oder über die Symbole + und - einstellen.

Anschließend das Symbol  zur Aktivierung der Funktion drücken.

Symbol +: 30 Minuten

Symbol -: 10 Minuten




Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

In der Anzeige erscheint die Garzeit für die ausgewählte Kochstelle.


Hinweis: Für alle Kochstellen kann automatisch dieselbe Garzeit programmiert werden. Die programmierte Zeit läuft für jede einzelne Kochstelle unabhängig ab.

Im Kapitel *Grundeinstellungen* finden Sie Informationen zur automatischen Programmierung der Garzeit.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und im Anschluss zweimal das Symbol  drücken. Die Zeit mit den Symbolen von **0** bis **9** oder mit den Symbolen **+** und **-** ändern. Zum Löschen die Zeit mit dem Symbol **0** oder dem Symbol **-** auf Null programmieren, bis 00 angezeigt wird.

Hinweise


- Bei Auswahl einer Kochstelle erscheint die verbleibende Garzeit.
- Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.
- Wird das Symbol  gedrückt, ohne vorher eine Garzeit eingestellt zu haben, erscheint eine Benachrichtigung in der Anzeige.

Die Zeit für eine Kochstelle mit der Funktion Öltemperaturkontrolle löschen

Bei einem Kochvorgang mit dem Bratsensor beginnt die eingestellte Garzeit abzulaufen, sobald die Temperatur an der ausgewählten Kochstelle erreicht ist.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Es ertönt ein Signal und in der Kochstelle erscheint 0.0; in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint 00 10 Sekunden lang.



Durch Berühren des Symbols  erlöschen die Anzeigen und das akustische Signal endet.

Küchenwecker

Mit dem Wecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.


Programmierung


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Auf das Symbol  drücken. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint , und 00:00.
2. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen von **0** bis **9** oder mit den Symbolen **+** und **-** einstellen. In der Anzeige erscheint die Einstellung von rechts nach links.
Symbol **+**: 10 Minuten
Symbol **-**: 5 Minuten


Nach einigen Sekunden beginnt die Garzeit abzulaufen.

Zeit ändern oder löschen

Auf das Symbol  drücken. Zum Ändern der Zeit die Symbole von **0** bis **9** oder die Symbole **+** und **-** drücken. Zum Löschen die Zeit auf **0** programmieren. Dies geschieht über die Symbole von **0** bis **9** oder über die Symbole **+** und **-**.


Hinweis: Wird das Symbol  gedrückt, ohne vorher eine Garzeit eingestellt zu haben, erscheint eine Benachrichtigung im Anzeigefeld.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint 00:00. Durch Berühren des Symbols  erlöschen die Anzeigen, und das akustische Signal endet.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.


Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F8 und die Restwärmeanzeige /H/h.

Bei Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Reinigungsschutz

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsfunktion ausgestattet. Auf das Symbol  drücken. In der Anzeige erscheint eine Benachrichtigung. Das Bedienfeld wird ca. 20 Sekunden gesperrt. Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Die Blockade betrifft nicht den Hauptschalter. Das Kochfeld kann jederzeit ausgeschaltet werden.

Einstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Folgende Einstellungen können geändert werden.


Anzeige	Funktion
Sprache	Englisch* Deutsch Französisch Holländisch Italienisch Portugiesisch Spanisch Dänisch Schwedisch Norwegisch Finnisch Russisch Polnisch Türkisch Griechisch
Kochstufen	9 17*
Signalton	An* Aus
Leistungsbe- grenzung	von 1000 W bis 9500 W. Bei Erhöhung der Einstellungsstufe erhöht sich die Leistung des Kochfeldes um 500 W.
Kindersiche- rung	Manuell* Automatisch Aus
Helligkeit	Die Helligkeit der Anzeige kann eingestellt werden.
Uhr	Die Uhrzeit kann programmiert werden.
Zeitschaltuhr	An*: Zum Aktivieren der Zeitschaltuhr einmal die Taste ⏸ berühren. Zum Aktivieren der Ausschaltautomatik einer Kochstelle zweimal das Symbol ⏸ berühren. Aus: Die Ausschaltautomatik einer Kochstelle wird durch einmaliges Berühren der Taste ⏸ aktiviert.
Signalton Timer-Ende	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion: 10 s* 30 s 60 s
Grundeinstel- lungen	Ja Nein*

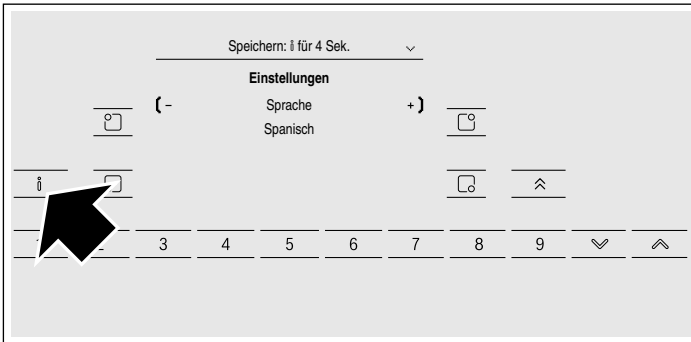
* Grundeinstellungen

Zum Speichern einiger Einstellungen ist es nötig, einige Zeit abzuwarten. In der Anzeige erscheint das Symbol ⏸.


Die Einstellungen ändern

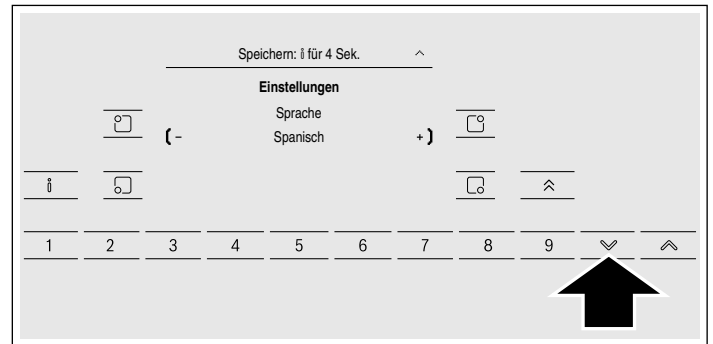
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang drücken.
Die erste Einstellung erscheint in eckigen Klammern im Anzeigefeld.

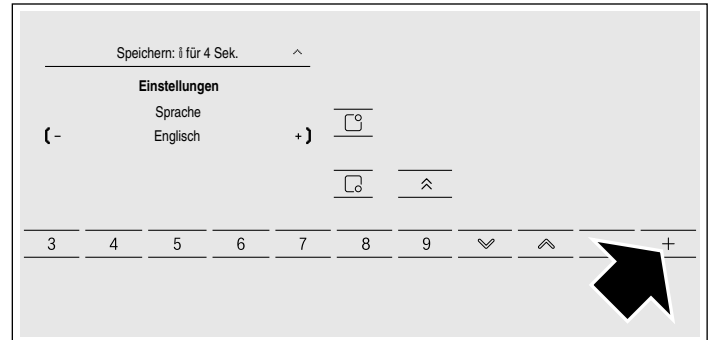



3. Die Symbole **+** und **-** drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

4. Auf die nachfolgende Zeile mit der Navigationstaste  wechseln.



5. Den gewünschten Wert mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.



6. Erneut das Symbol  4 Sekunden lang drücken.
Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Funktion ohne Speicherung der Einstellungen beenden

Zum Beenden der Einstellungen das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und die gewünschten Einstellungen erneut auswählen.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glasschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen Glasschaber verwenden

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
Fehler im Datenspeicher – Siehe Benutzerhandbuch	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl / d + Zahl / E + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
FQ / $F9$	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
$F2$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
$F4$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
$U1$	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
$U2$ / $U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgeschirrs entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrs können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgeschirr. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Es tritt auf, weil die Verbindungsflächen der verschiedenen Materialien vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders bei Kochgeschirr mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Kochstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Kochstufe ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds noch immer zu heiß ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

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.

Getestete Speisen

Diese Tabelle wurde für Testinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Daten der Tabelle beziehen sich auf unsere Zubehörkochgefäße von Schulte-Ufer (4-teiliges Kochtopfset für Induktionsherde HEZ 390042) mit folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 16 cm, 1,7 l für Kochstellen mit Ø 14,5 cm
- Topf Ø 22 cm, 4,2 l für Kochstellen mit Ø 18 cm
- Pfanne Ø 24 cm, für Kochstellen mit Ø 18 cm

Getestete Speisen	Kochstelle	Ankochen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen						
Kochgefäß: Stieltopf						
Schokoladenguss (z. B. Dr. Oetker zartbitter 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.5	Nein
Erhitzen und Warmhalten Linseneintopf						
Kochgefäß: Topf						
Anfangstemperatur 20 °C						
<i>Linseneintopf*</i>						
Menge 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 ohne Umrühren	Ja	1.5	Ja
Menge: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 ohne Umrühren	Ja	1.5	Ja
<i>Linseneintopf aus der Dose</i> (z. B. Erasco Linseneintopf mit Würstchen)						
Menge 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.5	Ja
Menge 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 nach etwa 1:00 umrühren	Ja	1.5	Ja
Béchamel-Sauce zubereiten						
Kochgefäß: Stieltopf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm					
1. Butter schmelzen, Mehl und Salz vermischen und alles erhitzen		1	ca. 3:00	Nein		
2. Milch hinzugeben und aufkochen, dabei immeriterrühren		7	ca. 5:20	Nein		
3. Wenn die Béchamel-Sauce beginnt zu kochen, weitere 2 Minuten bei gleicher Kochstufe umrühren					1	Nein

*Rezept gemäß DIN 44550

**Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Getestete Speisen	Kochstelle	Ankochen			Garen	
		Kochstufe	Dauer (Min:S)	Deckel	Kochstufe	Deckel
Milchreis zubereiten						
Kochgefäß: Topf						
Temperatur der Milch: 7 °C						
Milch bis zum Aufschäumen erhitzen. Empfohlene Kochstufe einstellen und den Reis, den Zucker und das Salz zur Milch hinzugeben						
Zutaten: 190 g Rundkornreis, 23 g Zucker, 750 ml Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	8.5	ca. 6:30	Nein	2 (nach ca. 10:00 Min. umrühren)	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 30 g Zucker, 1 l Milch (3,5 % Fett) und eine Prise Salz	Ø 18 cm					
Reis kochen*						
Kochgefäß: Topf						
Wassertemperatur 20 °C						
Zutaten: 125 g Rundkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 14,5 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Zutaten: 250 g Rundkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz	Ø 18 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Schweinelende braten						
Kochgefäß: Pfanne						
Anfangstemperatur der Lende: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
2 Lendenfilets (Gesamtgewicht ca. 200 g, 1 cm dick)						
Pfannkuchen zubereiten**						
Kochgefäß: Pfanne						
55 ml Teig pro Pfannkuchen	Ø 18 cm	9	1:30	Nein	7	Nein
Tiefgefrorene Pommes frites frittieren						
Kochgefäß: Topf						
Zutaten: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Frittierdurchgang: 200 g tiefgefrorene Pommes frites (z. B. McCain 1-2-3 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Bis eine Öltemperatur von 180 °C erreicht ist	Nein	9	Nein

*Rezept gemäß DIN 44550

**Rezept gemäß DIN EN 60350-2

Veiligheidsvoorschriften	20	Functie Powerboost	30
Oorzaken van schade	22	Gebruiksbeperking	30
Bescherming van het milieu	22	Activeren	30
Milieuvriendelijk afvoeren	22	Deactiveren	30
Tips om energie te besparen	22	Timerfunctie	30
Koken op Inductie	23	Zo wordt dit geprogrammeerd	30
Voordelen van het Koken op Inductie	23	De kookwekker	31
Pannen	23	Automatische tijdslimiet	31
Het apparaat leren kennen	24	Bescherming bij reiniging	31
Het bedieningspaneel	24	Instellingen	32
De kookzones.....	24	Instellingen wijzigen.....	33
Restwarmte-indicatie	24	Onderhoud en reiniging	33
Programmeren van de kookplaat	25	Kookplaat	33
In- en uitschakelen van de kookplaat	25	Omlijsting van de kookplaat	33
Afstellen van de kookzone	25	Repareren van storingen	34
Kooktabel	25	Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat.....	34
Frituurfunctie	27	Servicedienst	35
Koekenpannen voor de temperatuurcontrole van de olie	27	Geteste gerechten	35
De temperatuurniveaus.....	27		
Zo wordt dit geprogrammeerd.....	27		
Tabel.....	28		
Frituurprogramma's	29		
Kinderslot	30		
Het kinderslot activeren en deactiveren	30		
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen	30		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: 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. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

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 apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

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.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplanteerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

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.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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.

Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- 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!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.

- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Bescherming van het milieu

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

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.

- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitaminen en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging. Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Warmte- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop wordt gedrukt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

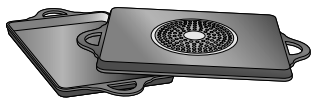
Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

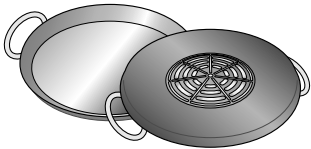
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

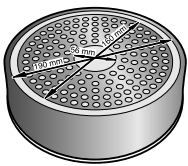
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.



Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

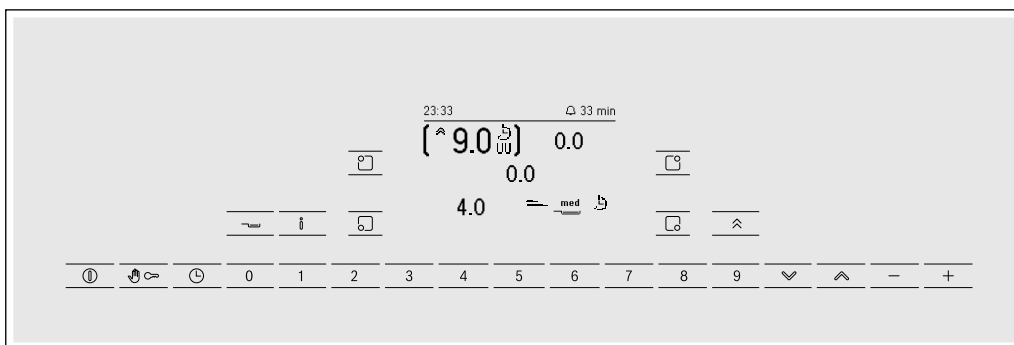
Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

	Hoofdschakelaar
	Kookzone
0 1 2 3 ... 9	Instelgebied
	Wrijfbeveiliging en kinderslot
	Timer
	Powerboost-functie
	Navigatietoetsen
- +	Instelveer
	Braadsensor
i	Toegang tot informatie en basisinstellingen

Indicaties

0 - 9	Kookstanden
0.0	Gebruikstoestand
	Restwarmte
	Powerboost-functie
00	Timer
	Kookwekker
	Kinderslot
	Wrijfbeveiliging
	Automatisch uitschakelen
	Temperatuur braadsensor
min, low, med, max	Temperatuurstanden

Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone

- Enkelvoudige kookzone Gebruik een pan met de geschikte maat.

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie, die attendeert op hete of warme kookzones. Raak het kookvlak niet aan zolang een restwarmte wordt weergegeven.

Ook wanneer de kookplaat is uitgeschakeld is de indicatie / verlicht zolang er nog een kookzone warm is.


Neemt u het kookgerei van de kookzone voordat de kookzone uitgeschakeld wordt, dan knippert de geselecteerde kookstand.


Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

In- en uitschakelen van de kookplaat

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: druk op het symbool . De indicator boven de hoofdschakelaar zal gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: druk op het symbool  tot de indicator boven de hoofdschakelaar dooft. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De indicator voor de restwarmte zal blijven branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als de kookzones langer dan 20 seconden gedoofd zijn.

Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen **1** t/m **9** of met de symbolen **+** en **-**.

Symbool **+** = vermogensstand 9

Symbool **-** = vermogensstand 4



Vermogensstand 1 = minimumvermogen

Vermogensstand 9 = maximumvermogen

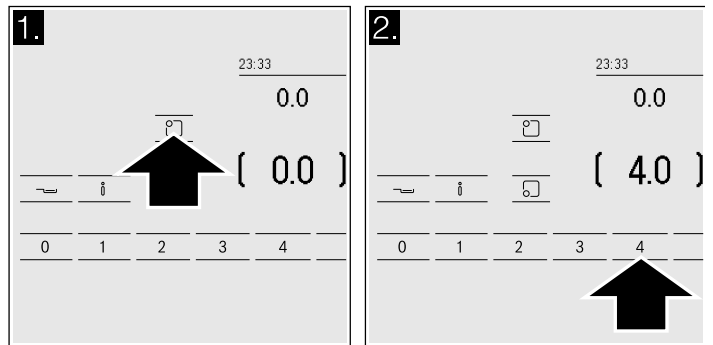
Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Dit wordt aangegeven met indicatie .5 (bijvoorbeeld 1.5).

De kookstand kiezen


De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. Wordt vervolgens het symbool  aangeraakt, dan verschijnt op het display een uitleg over de keuze van de kookstand.

2. Vervolgens de gewenste kookstand kiezen met de symbolen **1** tot **9** of **+** en **-** instellen.



3. De kookstand wijzigen: kookzone selecteren en vervolgens de kookstand wijzigen door de symbolen **1** tot **9** of **+** en **-** aan te raken.

Wanneer u het symbool  aanraakt, ziet u hoelang de kookzone al ingeschakeld is.

Kookstand wijzigen

Kookzone selecteren en vervolgens met de symbolen **1** tot **9** of met de symbolen **+** en **-** de kookstand wijzigen.

Schakel de kookzone uit

Selecteer de kookzone. Druk vervolgens op het symbool van vermogensstand **0** of druk op de symbolen **+** of **-** tot 0.0 bereikt wordt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de geselecteerde vermogensstand beginnen knipperen. Na een tijdje gaat de kookzone uit.
- Als de kookzone geselecteerd is, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator. Na een tijdje gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

De kooktijden zijn afhankelijk van de vermogensstand, het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel. Daarom zijn er variaties.

Bij het verhitten van purees, crèmes en dikke sauzen dient u af en toe te roeren.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

	Vermogensstand	Kookduur
Smelten		
Chocolade, chocoladecouverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verhitten en warmhouden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1.5-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Worstjes opgewarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verhitten		
Diepvriesspinazie	3-4	15-25 min.
Diepvriesgoulash	3-4	30-40 min.

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

***Geregeld omdraaien

	Vermogensstand	Kookduur
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappelballetjes*	4.5-5.5	20-30 min.
Vis*	4-5	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	30-40 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Eenpansgerecht, soep	3.5-4.5	15-60 min.
Groenten	2.5-3.5	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.5-4.5	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.5-5.5	-
Suddereren		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
Braden / Frituren met een beetje olie**		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst***	5-6	10-30 min.
Hamburgers, gehaktballetjes (3 cm dik)***	4.5-5.5	30-40 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een voor een frituren
Omelet	3.5-4.5	een voor een frituren
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren** (150-200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. frieten, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Vlees, bv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Koken zonder deksel

** Zonder deksel

***Geregeld omdraaien

Frituurfunctie

Met deze functie kan worden gefrituurd in de voorste kookzones, waarbij de temperatuur van de koekenpan wordt afgesteld.

Voordelen bij het frituren

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard. De olie en het vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit olie, boter of reuzel zonder toezicht.
- Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft.
- Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel.
- Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te frituren. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.

De temperatuurniveaus

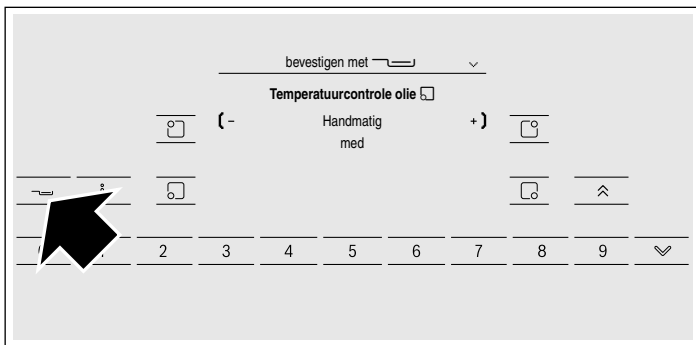
Vermogensstand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bv. aardappelkoekjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken steak.
med	middelhoog-hoog	bv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
low	laag-middelhoog	bv. grote bakproducten zoals frikandellen en worstjes, vis.
min	laag	bv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine

Zo wordt dit geprogrammeerd

Selecteer uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de gewenste kookzone. Op de visuele indicator verschijnt 0.0.
2. Druk op het symbool .



3. Selecteer binnen de volgende 10 seconden de optie Handmatig met de symbolen + en -.

Aanwijzing: Indien u geen instelling selecteert, wordt het menu na een bepaalde tijd afgesloten zonder dat de functie in werking treedt.

Koekenpannen voor de temperatuurcontrole van de olie


Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor deze functie. Ze kunnen achteraf aangekocht worden, als optioneel toebehoren, in de vakhandel of bij onze technische dienst. Duid altijd de overeenkomstige referentie aan:

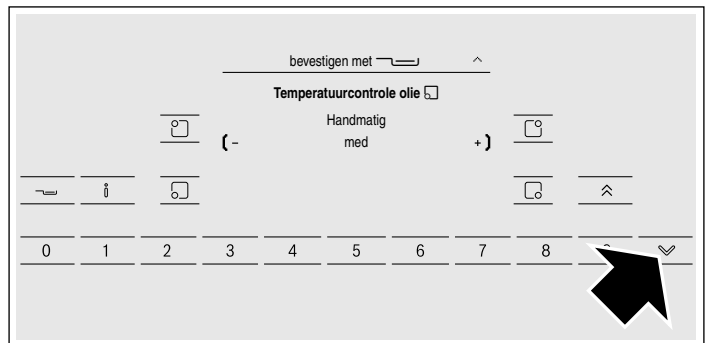
- **HEZ390210** kleine pan (15 cm diameter).
- **HEZ390220** middelgrote pan (19 cm)
- **HEZ390230** grote pan (21 cm)

De pannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om voedsel te bakken in weinig olie.

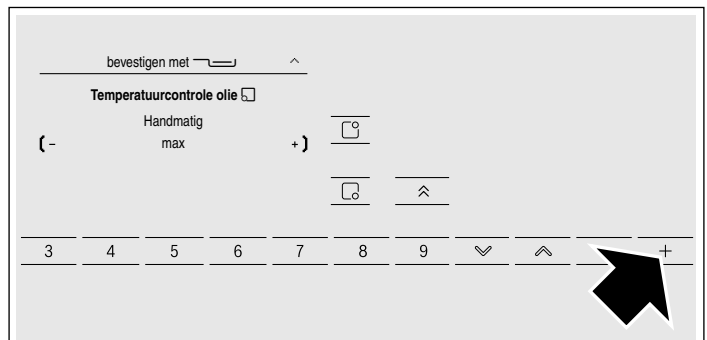
Aanwijzingen



- De frituurfunctie is speciaal afgestemd op dit soort koekenpannen.
- Met een ander soort pannen kan de temperatuur hoger of lager worden afgesteld dan het geselecteerde niveau. Probeer het eerst met een lager temperatuurniveau en wijzig dit zonedig. Deze pannen kunnen oververhit raken.

4. Ga naar de volgende regel met de navigatiesensor .




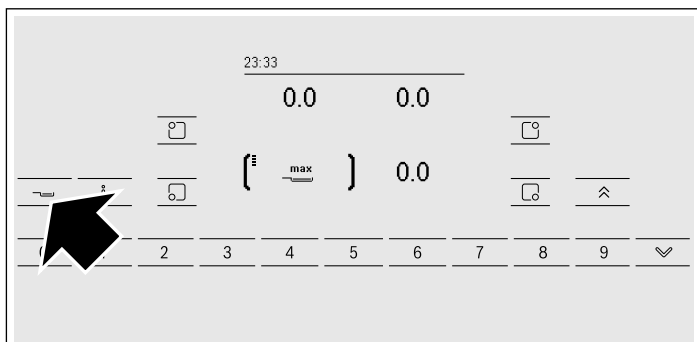
5. Selecteer de gewenste temperatuurstand met de symbolen + en -.



6. Activeer de functie door te drukken op . Het symbool  en de geselecteerde vermogensstand verschijnen.

De temperatuurcontrole van de olie is geactiveerd.

Door het symbool in te drukken  kan men controleren dat de functie in werking getreden is.





Het temperatuursymbool blijft verlicht totdat de baktemperatuur bereikt is. Vervolgens klinkt een akoestisch signaal. Het symbool van de temperatuur gaat uit en op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht.

7. Doe eerst olie in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai het voedsel zoals gebruikelijk om, zodat het niet verbrandt.

Wijzigen van de geselecteerde temperatuur

Selecteer de zone. Wijzig vervolgens de temperatuur door de symbolen + en - in te drukken. De temperatuur kan ook worden gewijzigd door terug te gaan naar het menu van de functie:

Druk op het symbool . Ga vervolgens met de navigatiesensor  naar de volgende regel en selecteer de gewenste temperatuurstand met de symbolen + en -.

De functie voortijdig afsluiten

Ga terug naar het menu van de functie met het symbool . Selecteer vervolgens de optie Sluiten met de symbolen + en -. U kan de functie ook verlaten door te drukken op het symbool 0 of op de symbolen + en - totdat op de visuele indicator van de gewenste kookzone 0.0 verschijnt.

Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

De geselecteerde vermogensstand is afhankelijk van het soort koekenpan dat gebruikt wordt.

		Tempera- tuurniveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Schnitzel, al dan niet gepaneerd	med	6-10 min.
	Lendestuk	med	6-10 min.
	Koteletten	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Biefstuk, zacht gebakken (3 cm dikte)	max	6-8 min.
	Biefstuk, zachtjes of goed gebakken (3 cm dikte)	med	8-12 min.
	Borst (2 cm dikte)	low	10-20 min.
	Gekookte of rauwe worstjes	low	8-20 min.
	Hamburgers / frikadellen	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragout, gyros	med	7-12 min.
	Gehakt	med	6-10 min.
	Doorregen spek	min	5-8 min.
Vis	Gebakken vis	low	10-20 min.
	Visfilet, al dan niet of gepaneerd	low / med	10-20 min.
	Garnalen en steurgarnalen	med	4-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	een voor een frituren
	Omeletten	min	een portie na de andere frituren
	Spiegeleieren	min / med	2-6 min.
	Roereieren	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Wentelteeftjes / Franse toast	low	een portie na de andere frituren
Aardappelen	Gesauteerde aardappelen, bereid met ongeschilde, gekookte aardappelen	max	6-12 min.
	Gesauteerde aardappelen, bereid met rauwe aardappelen*	low	15-25 min.
	Aardappelkoekjes	max	een portie na de andere frituren
	Geglaceerde aardappelen	med	10-15 min.

* In een koude koekenpan.

		Tempera- tuurniveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Groente	Knoflook, uien	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Paprika, groene asperges	low	4-15 min.
	Paddestoelen	med	10-15 min.
	Geglanceerde groente	med	6-10 min.
Diepvriesproducten	Schnitzel	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Borst	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Gebakken vis, al dan niet gepaneerd	low	10-20 min.
	Vissticks	med	8-12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Panklare gerechten en groenten	min	8-15 min.
	Loempia	low	10-30 min.
	Camembert / kaas	low	10-15 min.
Diversen	Camembert / kaas	low	7-10 min.
	Kant-en-klaarmaaltijden, te bereiden door toevoeging van water, bv. pasta in de koekenpan	min	4-6 min.
	Croutons	low	6-10 min.
	Amandelen / walnoten / pijnboompitten*	min	3-7 min.

* In een koude koekenpan.

Frituurprogramma's

Gebruik deze programma's alleen met koekenpannen die zijn aanbevolen voor de temperatuurcontrole van de olie.

Met deze programma's kunnen de volgende groepen gerechten worden bereid:

Gerecht

Vlees

Vis

Eiergerechten

Frites



Groenten


Diepvriesproducten

Diversen

Het gewenste programma selecteren

Selecteer de kookzone. Op de visuele indicator van de kookzone wordt 0.0 getoond.

1. Druk op het symbool .
2. Selecteer binnen de volgende 10 seconden, de optie Receptenboekje met de symbolen + en -.
3. Ga vervolgens met de navigatiesensor  naar de volgende regel en selecteer de gewenste gerechtengroep met de symbolen + en -.

4. Ga vervolgens met de navigatiesensor  naar de volgende regel en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en -.



5. Activeer de functie door te drukken op .

Het programma is nu geselecteerd.

Het temperatuursymbool blijft verlicht totdat de baktemperatuur bereikt is. Vervolgens klinkt een akoestisch signaal. Het temperatuursymbool gaat uit en op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht.

Doe olie in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai het voedsel zoals gebruikelijk om, zodat het niet verbrandt.

Wijzigen van het geselecteerde programma

Selecteer de kookzone. Ga terug naar het menu van de functie met het symbool . Ga vervolgens met de navigatiesensor  naar de volgende regel en selecteer het gewenste gerecht met de symbolen + en -.

De functie voortijdig afsluiten

Ga terug naar het menu van de functie met het symbool . Selecteer vervolgens de optie Sluiten met de symbolen + en -. U kan de functie ook verlaten door te drukken op het symbool **0** of op de symbolen + en - totdat op de visuele indicator van de gewenste kookzone 0.0 verschijnt.


Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. Het symbool  gaat gedurende 4 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool  gedurende circa 4 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgezet.


Activeren en deactiveren

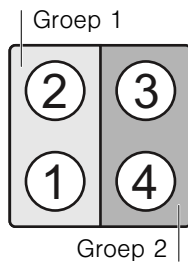
Zie paragraaf "Standaardinstellingen".

Functie Powerboost



Met de functie powerboost kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verhit, dan met de vermogensstand **9**.

Gebruiksbeperking



Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.). Anders knipperen  en 9.0 in de kookstand-indicatie van de gekozen kookzone. Hierna wordt automatisch kookstand 9.0 ingesteld.



Activeren

1. Selecteer de gewenste kookzone door op het overeenstemmende symbool  te drukken.
2. Druk op het symbool . De functie is nu geactiveerd.

Deactiveren

Selecteer de kookzone en druk op het overeenstemmende symbool  en druk vervolgens op het symbool .

De functie powerboost is nu gedeactiveerd

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timerfunctie




Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:


- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

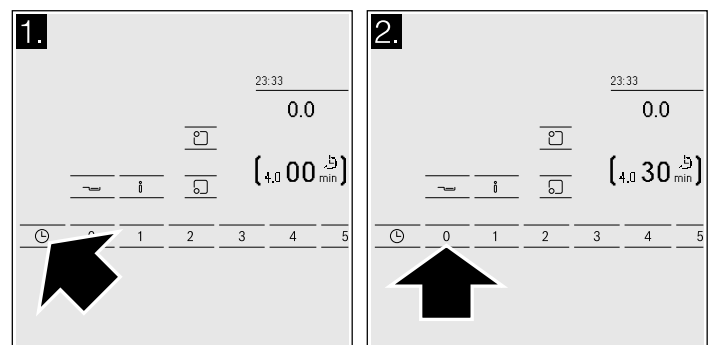
Zo wordt dit geprogrammeerd

Voer de tijdsduur in voor de gewenste kookzone. De zone gaat automatisch uit na het verstrijken van de tijd.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand.
2. Druk tweemaal op het symbool . De indicators 0.0, **min** en  gaan aan op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone. Door het symbool  in te drukken, ziet men op de visuele indicator hoe de tijdsduur moet worden geselecteerd.

3. Programmeer, binnen de volgende 10 seconden, de tijd met de symbolen **0** t/m **9** of met de symbolen **+** en **-**. Druk vervolgens op het symbool  om de functie te activeren.
Symbool **+**: 30 minuten
Symbool **-**: 10 minuten




Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.


Op de visuele indicator wordt de bereidingstijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Aanwijzing: Het is mogelijk om dezelfde kooktijd voor alle zones automatisch te programmeren. De geprogrammeerde tijd zal onafhankelijk verstrijken voor ieder van de kookzones. In het hoofdstuk *Basisinstellingen* vindt u informatie over de automatische programmering van de kooktijd.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens tweemaal op het symbool . Wijzig de tijd met de symbolen **0** t/m **9** of met de symbolen **+** en **-**. Om de tijd te annuleren dient u de kookzone op nul te programmeren met het symbool **0** of het symbool **-** tot 00 verschijnt.

Aanwijzingen


- Selecteer een kookzone om de resterende kooktijd te raadplegen.
- De kooktijd kan ingesteld worden tot 99 minuten.
- Als het symbool  wordt ingedrukt zonder dat er een tijdsduur geprogrammeerd is, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator.

Annuleer de tijd van een kookzone met de functie temperatuurcontrole van de olie

Tijdens het koken met de temperatuurcontrole van de olie gaat de geprogrammeerde kooktijd pas in als de temperatuur in de geselecteerde zone bereikt is.

Na het verstrijken van de tijd

Na het verstrijken van de tijd gaat de kookzone uit. Er klinkt een waarschuwingssignaal en op de kookzone verschijnt 0.0 en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 gedurende 10 seconden.



Door op het symbool  te drukken, gaan de indicaties uit en stopt het akoestische signaal.

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen. Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.


Zo wordt dit geprogrammeerd


De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool . Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnen , en 00:00.
2. Stel de gewenste tijd in met de symbolen **0** t/m **9** of met de symbolen **+** en **-**. Op de visuele indicator wordt de instelling van rechts naar links ingevuld.
Symbool **+** : 10 minuten
Symbool **-** : 5 minuten


Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk op het symbool . Druk, om de tijd te wijzigen, op de symbolen **0** t/m **9** of de symbolen **+** en **-**. Om de tijd te annuleren dient u de kookzone te programmeren op **0**, met de symbolen **0** t/m **9** of met de symbolen **+** en **-**.


Aanwijzing: Als het symbool  wordt ingedrukt, zonder de tijd te hebben geprogrammeerd, verschijnt er een waarschuwingsbericht op de visuele indicator.

Na het verstrijken van de tijd

Na het verstrijken van de tijd klinkt er een akoestisch signaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00:00. Door op het symbool  te drukken, gaan de aanwijzingen uit en stopt het akoestische signaal.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone gedurende lange tijd in werking is en er geen enkele wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.


De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone knipperen afwisselend F8 en de restwarmte-indicator h.

De indicator gaat uit als er op een willekeurig symbool wordt gedrukt. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische tijdslimiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand (van 1 tot 10 uur).

Bescherming bij reiniging




Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over de beschermingsfunctie bij reiniging. Druk op het symbool . Op de visuele indicator verschijnt een waarschuwingsbericht. Het bedieningspaneel blijft gedurende 20 seconden geblokkeerd. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Aanwijzing: De blokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan desgewenst uitgeschakeld worden.

Instellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden gewijzigd.


Indicator	Functie
Taal	Engels.* Duits Frans Nederlands Italiaans Portugees Spaans Deens Zweeds Noors Fins Russisch Pools Turks Grieks
Vermogens-standen	9 17*
Geluidssignaal	Ingeschakeld* Uitgeschakeld
Vermogensbe-grenzing	van 1000 W tot 9500 W. Door de instelling te verhogen wordt het vermogen van de plaat met 500 W verhoogd.
Kinderslot	Handmatig* Automatisch Uitgeschakeld
Helderheid	De helderheid van de visuele indicator kan worden ingesteld.
Klok	De tijd kan worden ingesteld
Kookwekker	Ingescha- keld*. Druk, om de kookwekker te activeren, een keer op de sensor  Druk, om de automatisch uitschakeling van een kookzone te activeren, tweemaal op het symbool  Uitgescha- keld: De automatisch uitschakeling van een kookzone wordt geactiveerd door eenmaal te drukken op de sensor 
Geluidssignaal timer-einde	Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie: 10 s* 30 s* 60 s*
Basisinstellin- gen	Ja Nee*

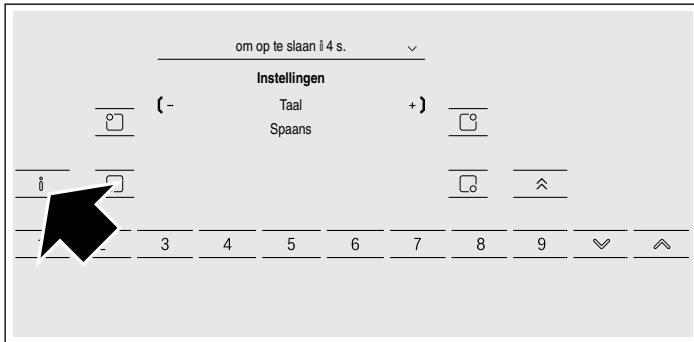
* Basisinstellingen

Om enkele instellingen op te slaan dient men even te wachten. Op de visuele indicator verschijnt het symbool .

Instellingen wijzigen

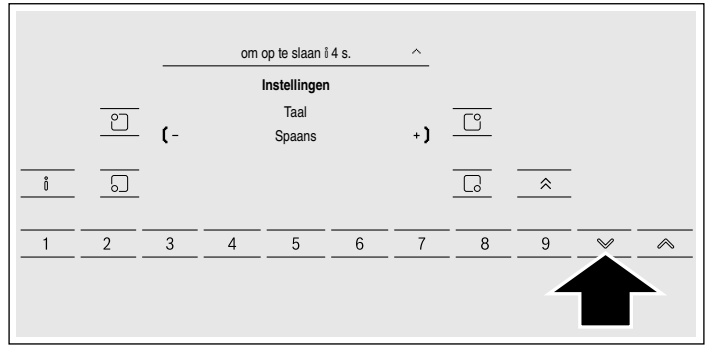
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden, op het symbool  gedurende 4 seconden.
Op de visuele indicator verschijnt de eerste instelling tussen teksthaken.

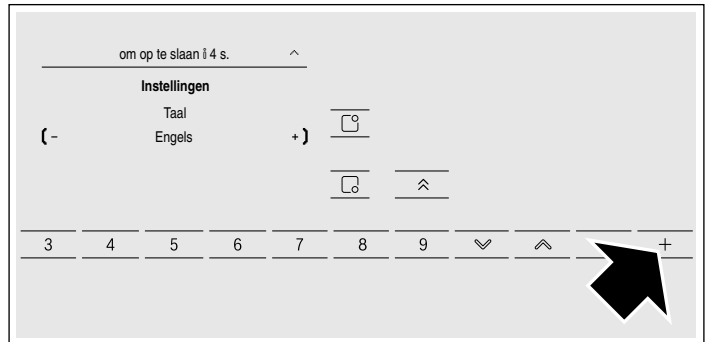



3. Druk op de symbolen **+** en **-** tot de indicator van de gewenste functie getoond wordt.

4. Ga naar de volgende regel met de navigatiesensor .



5. Selecteer de gewenste waarde met de symbolen **+** en **-**.



6. Druk het symbool  nogmaals gedurende 4 seconden in.
De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

De functie afsluiten zonder de instellingen op te slaan

Om de instellingen af te sluiten: zet de kookplaat met de hoofdschakelaar uit en selecteer opnieuw de gewenste instellingen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuurspunzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
Data memory error – See user manual	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Neem contact op met de technische dienst
<i>E</i> knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
<i>E_r</i> + nummer <i>d</i> + nummer <i>E</i> + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
<i>F0</i> / <i>F9</i>	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten.*
<i>F2</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
<i>F4</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
<i>U1</i>	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	De kookzone is oververhit en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en schakel hem opnieuw in.

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Service dienst

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 garantielijd 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.

Geteste gerechten

Deze tabel is opgesteld door evaluatie-instituten om de controles van onze apparaten te vereenvoudigen.

De gegevens van de tabel verwijzen naar ons toebehoren van Schulte-Ufer (pannenset van 4 stuks voor inductieplaat HEZ390042 met de volgende afmetingen:

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l voor kookzones van Ø 14,5 cm
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l voor kookzones van Ø 18 cm
- Koekenpan Ø 24 cm, voor kookzones van Ø 18 cm

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming		Koken		
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
Chocolade smelten						
Pan: steelpan						
Chocoladecouverture (bv. merk Dr. Oetker puur 55% , 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.5	Nee
Linzensoep verhitten en warmhouden						
Pan: Kookpan						
Begintemperatuur 20 °C						
<i>Linzensoep*</i>						
Hoeveelheid 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 zonder te roeren	Ja	1.5	Ja
Hoeveelheid: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 zonder te roeren	Ja	1.5	Ja
<i>Linzensoep uit blik</i> , bv. linzen met chorizo van Erasco						
Hoeveelheid 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.5	Ja
Hoeveelheid 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 omroeren na circa 1:00	Ja	1.5	Ja
Bechamelsaus bereiden						
Pan: Steelpan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Ingrediënten: 40 g boter , 40 g meel, 0,5 l melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm					
1. De boter laten smelten, het meel en het zout erdoor mengen en alles laten verhitten		1	circa 3:00	Nee		
2. Voeg de melk toe en breng de saus aan de kook en blijf ondertussen doorroeren		7	circa 5:20	Nee		
3. Als de Bechamelsaus begint te koken, laat dan nog 2 minuten staan terwijl u blijft doorroeren					1	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Geteste gerechten	Kookzone	Voorverwarming			Koken	
		Vermogensstand	Duur (Min:S)	Deksel	Vermogensstand	Deksel
Rijstap maken						
Pan: Gewone pan						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Verwarm de melk tot hij omhoog komt. Verander de aanbevolen vermogensstand en voeg de rijst, de suiker en het zout aan de melk toe.						
Ingrediënten: 190 g. rondkorrelige rijst, 23 g. suiker, 750 ml. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 14,5 cm	8.5	circa 6:30	Nee	2 omroeren na circa 10:00	Ja
Ingrediënten: 250 rondkorrelige rijst, 30 g. suiker, 1 l. melk (3,5% vetstof) en een snufje zout	Ø 18 cm					
Rijst koken*						
Pan: Kookpan						
Temperatuur van het water 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rondkorrelige rijst, 300 g water en een snufje zout	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rondkorrelige rijst, 600 g water en een snufje zout	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenshaas bakken						
Pan: Koekenpan						
Begintemperatuur van de varkenshaas: 7 °C						
2 varkenshaasfilets (totaal gewicht circa 200 g, 1 cm dik)	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken bakken**						
Pan: Koekenpan						
55 ml pannenkoekbeslag	Ø 18 cm	9	1:30	Nee	7	Nee
Diepvriesfrietten bakken						
Pan: Kookpan						
Ingrediënten: 1,8 kg zonnebloemolie per bereiding: 200 g diepvriesfrietten (bv. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bedraagt	Nee	9	Nee

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

Consignes de sécurité	37
Causes des dommages	39
Protection de l'environnement	39
Élimination écologique.....	39
Conseils pour économiser l'énergie	39
La cuisson par induction	40
Avantages de la cuisson par induction.....	40
Récipients.....	40
Se familiariser avec l'appareil	41
Le bandeau de commande	41
Les zones de cuisson	41
Indicateur de chaleur résiduelle.....	41
Programmer la plaque de cuisson	42
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	42
Régler la zone de cuisson	42
Tableau de cuisson	42
Mode poêlées et grillades	44
Poêles pour le Thermocontrol poêle.....	44
Les niveaux de température	44
Programmation.....	44
Tableau	45
Programmes de friture.....	46
Sécurité-enfants	47
Activer et désactiver la sécurité enfants.....	47
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente.....	47

Fonction Powerboost	47
Restriction d'utilisation	47
Activer	47
Désactiver.....	47
Fonction Programmation du temps	47
Programmation.....	47
La minuterie	48
Limitation de temps automatique	48
Verrouillage pour le nettoyage	48
Réglages	49
Modifier les réglages.....	50
Soins et nettoyage	50
Plaque de cuisson	50
Cadre de la plaque de cuisson	50
Réparation des pannes	51
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil.....	51
Service après-vente	52
Plats testés	52

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **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.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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 n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

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. Eteindre 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.

- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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 panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- 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.

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour 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 l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

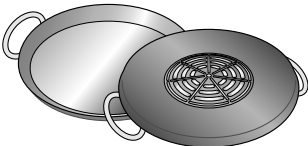
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

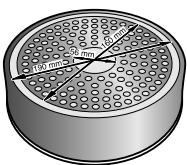
Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

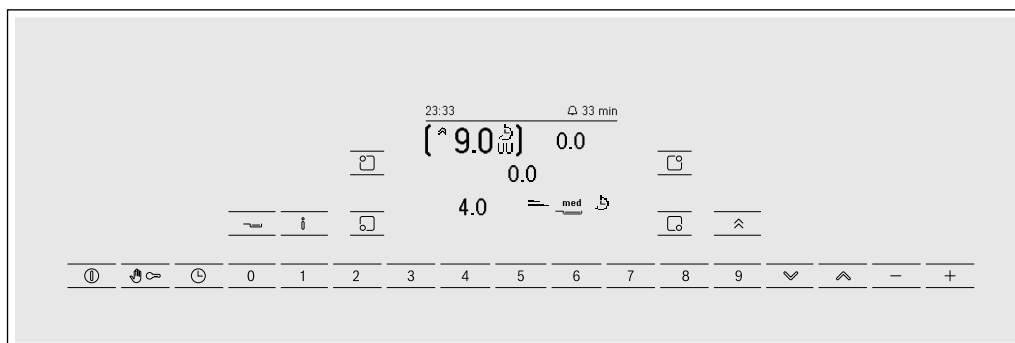
Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

①	Interrupteur principal
🔥	Foyer
0 1 2 3 ... 9	Zone de réglage
👉🔒	Sécurité-enfants et anti-effacement
🕒	Minuterie
⬆️	Fonction Powerboost
⬆️ ⬇️	Touches de navigation
- +	Champs de réglage
🔥	Système sensoriel de rôtissage
ℹ️	Accès à des informations et aux réglages de base

Affichages

0 - 9	Positions de chauffe
0.0	Etat de fonctionnement
↓H / ↓h	Chaleur résiduelle
⬆️	Fonction Powerboost
00	Minuterie
🕒	Minuteur
🔒	Sécurité-enfants
👉	Anti-effacement
🕒	Arrêt automatique
🔥	Température Système sensoriel de rôtissage
min, low, med, max	Niveaux de température

Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarque : Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson

○ Zone de cuisson simple Utiliser un récipient de la taille appropriée.

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle, qui indique si le foyer est chaud ou tiède. Ne touchez pas la surface de cuisson tant qu'une chaleur résiduelle est affichée.

Même si la table de cuisson est éteinte, l'affichage ↓H/↓h est allumé tant qu'un foyer est encore tiède.


Si vous enlevez l'ustensile du foyer avant d'éteindre le foyer, la position de chauffe sélectionnée clignote.


Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

La plaque de cuisson est allumée et éteinte à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole . L'indicateur situé sur l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Eteindre : appuyer sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement débranchée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes pendant plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles de **1 à 9** ou des symboles **+** et **-**.

Symbole **+** = niveau de puissance 9

Symbole **-** = niveau de puissance 4



Niveau de puissance 1 = puissance minimale

Niveau de puissance 9 = puissance maximale

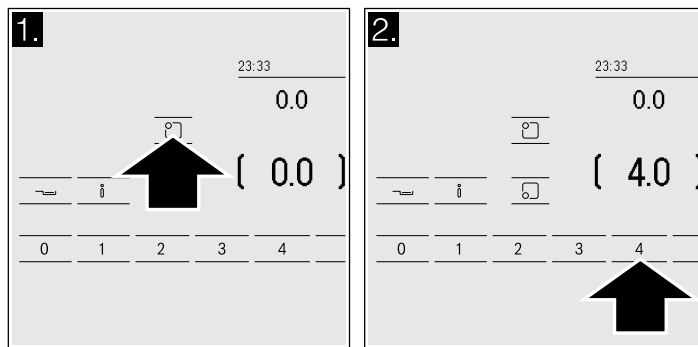
Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Ce réglage est signalé à l'aide de l'indication .5 (1.5, par exemple).

Sélectionnez la position de chauffe


La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole  du foyer désiré. Lorsque vous effleurez le symbole , une explication concernant la sélection de la position de chauffe apparaît.

2. Régler ensuite la position de chauffe désirée à l'aide des symboles **1 à 9** ou **+** et **-**.



3. Modification de la position de chauffe : Sélectionner le foyer et modifier ensuite la position de chauffe en effleurant les symboles **1 à 9** ou **+** et **-**.

En effleurant le symbole  vous pouvez lire à l'affichage depuis combien de temps le foyer est déjà allumé.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et modifier ensuite la position de chauffe au moyen des symboles **1 à 9** ou des symboles **+** et **-**.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson. Appuyer ensuite sur le symbole du niveau de puissance **0** ou appuyer sur les symboles **+** ou **-** jusqu'à arriver à 0.0.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si la zone de cuisson est sélectionnée, l'indicateur affiche un message d'avertissement. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Faire fondre		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Réchauffer et garder au chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1.5-2	-
Lait**	1.5-2.5	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre*	4.5-5.5	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.5-4.5	15-60 min
Légumes	2.5-3.5	10-20 min
Légumes, surgelés	3.5-4.5	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.5-5.5	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
Griller / Frire avec peu d'huile**		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.5-5.5	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frir une par une
Omelettes	3.5-4.5	frir une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frir les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

Mode poêlées et grillades

Ce mode permet de frire en utilisant les zones de cuisson avant, en régulant la température de la poêle.

Avantages pour la friture

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Remarques

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.
- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

Poêles pour le Thermocontrol poêle

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **HEZ390210** petit récipient (15 cm de diamètre)
- **HEZ390220** récipient moyen (19 cm)
- **HEZ390230** grand récipient (21 cm)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire des aliments dans peu d'huile.

Remarques

- Le mode Poêlées et grillades est spécialement conçu pour ce type de poêles.
- En utilisant des poêles différentes, il se peut que la température diffusée soit supérieure ou inférieure au niveau sélectionné. Appliquer tout d'abord le niveau de température le plus bas et le modifier selon les besoins. Ces poêles peuvent surchauffer.


Les niveaux de température

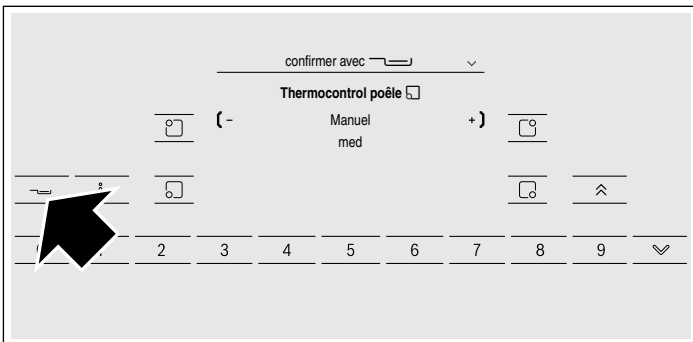
Niveau de puissance	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants.
med	moyenne - haute	par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse - moyenne	p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Programmation

Sélectionner le niveau de température approprié dans le tableau. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée.

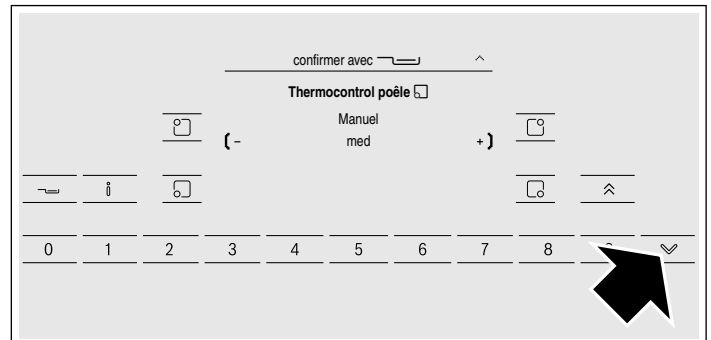
1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée. 0.0 s'affiche sur l'indicateur.
2. Appuyer sur le symbole .



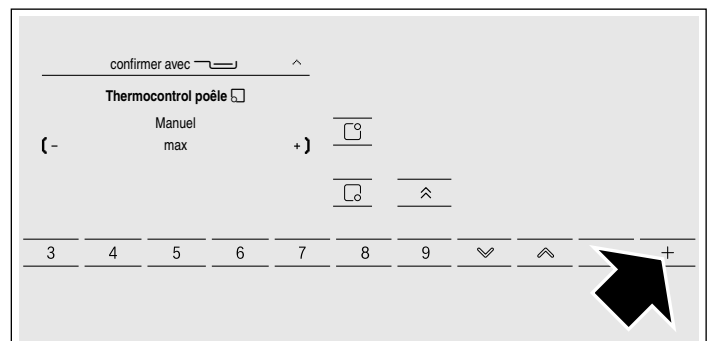
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner l'option Manuel à l'aide des symboles + et -.



Remarque : Si vous ne sélectionnez aucun réglage passé un certain laps de temps, le menu se ferme sans mettre en marche la fonction.

4. Passer à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation .




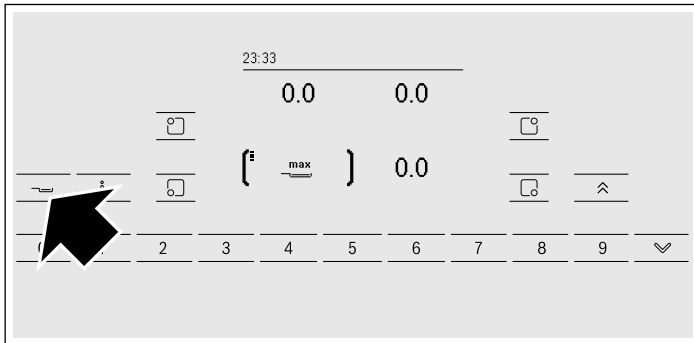
5. Sélectionner le niveau de température souhaité à l'aide des symboles + et -.



6. Activer la fonction en appuyant sur . Le symbole  ainsi que le niveau de puissance sélectionné s'affichent.

Le contrôle de la température de l'huile est normalement activé.

En appuyant sur le symbole , il est possible de vérifier si la fonction s'est mise en marche.





Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit. Le symbole de la température s'éteint et un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

7. Ajouter de l'huile dans la poêle, puis les aliments.


Comme à l'accoutumée, remuer les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Modifier la température sélectionnée

Sélectionner la zone. Modifier ensuite la température en appuyant sur les symboles + et -. Il est également possible de modifier la température en revenant au menu de la fonction :

Appuyer sur le symbole . Passer ensuite à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation  et sélectionner le niveau de température souhaité à l'aide des symboles + et -.

Quitter la fonction prématurément

Revenir au menu de la fonction à l'aide du symbole . Sélectionner ensuite l'option Quitter à l'aide des symboles + et -. Il est également possible de quitter la fonction en appuyant sur le symbole 0 ou les symboles + et - jusqu'à ce que 0.0 s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée.

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Le niveau de puissance sélectionné varie en fonction du type de poêle utilisée.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope nature ou panée	med	6–10 min.
	Filet	med	6–10 min.
	Côtelettes	low	10-17min.
	Cordon-bleu	low	15-20 min.
	Bifteck peu cuit (3 cm. d'épaisseur)	max	6-8 min.
	Bifteck cuit ou très cuit (3 cm. d'épaisseur)	med	8–12 min.
	Blanc de poulet (2 cm. d'épaisseur)	low	10–20 min.
	Saucisses cuites ou crues	low	8–20 min.
	Hamburgers / tournedos	low	6-30 min.
	Leberkäse (pain de viande)	min	6-9 min.
	Ragoût, gyros	med	7-12 min.
	Viande hachée	med	6–10 min.
	Lard maigre	min	5-8 min.
Poisson	Poisson frit	low	10–20 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10–20 min.
	Crevettes, gambas	med	4-8 min.
Plats préparés avec des œufs	Crêpes	med	frirer un par un
	Omelettes	min	frirer une portion après l'autre
	Oeufs au plat	min / med	2-6 min.
	Œufs brouillés	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm (pâtisserie autrichienne)	low	10–15 min.
Pain perdu	low	frirer une portion après l'autre	
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre non pelées, bouillies	max	6-12 min.
	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues*	low	15–25 min.
	Délices de pommes de terre	max	frirer une portion après l'autre
	Pommes de terre glacées	med	10–15 min.

* Dans une poêle froide.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Légumes	Ail, oignons	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min.
	Champignons	med	10-15 min.
	Légumes glacés	med	6-10 min.
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon-bleu	low	10-30 min.
	Blanc de poulet	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	«Gyros, Kebab»	med	10-15 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10-20 min.
	Bâtonnets de poisson	med	8-12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Plats et légumes à la poêle, surgelés	min	8-15 min.
	Rouleaux de printemps	low	10-30 min.
	Camembert / fromage	low	10-15 min.
Autres	Camembert / fromage	low	7-10 min.
	Plats précuisinés préparés en ajoutant de l'eau, par ex, pâtes à la poêle	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Amandes / Noix / Pignons*	min	3-7 min.

* Dans une poêle froide.

Programmes de friture



Utiliser uniquement ces programmes avec les poêles recommandées pour contrôler la température de l'huile.


Ces programmes permettent de préparer les plats suivants :


Plat
Viande
Poisson
Plats aux œufs
Pommes de terre
Légumes
Produits surgelés
Divers

Sélectionner le programme souhaité

Sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson indique 0.0.

- Appuyer sur le symbole .
- Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner l'option Programmes à l'aide des symboles + et -.
- Passer à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation  et sélectionner le groupe de plats souhaité à l'aide des symboles + et -.

- Passer ensuite à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation  et sélectionner le plat souhaité à l'aide des symboles + et -.



- Activer la fonction en appuyant sur .

Le programme est alors sélectionné.


Le symbole de température reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit. Le symbole de la température s'éteint et un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Ajouter de l'huile dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, remuer les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Modifier le programme sélectionné

Sélectionner la zone de cuisson. Revenir au menu de la fonction à l'aide du symbole . Passer ensuite à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation  et sélectionner le plat souhaité à l'aide des symboles + et -.

Quitter la fonction prématurément



Revenir au menu de la fonction à l'aide du symbole . Sélectionner ensuite l'option Quitter à l'aide des symboles + et -. Il est également possible de quitter la fonction en appuyant sur le symbole 0 ou les symboles + et - jusqu'à ce que 0.0 s'affiche sur l'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée.


Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyez sur le symbole  pendant env. 4 secondes. Le symbole  s'éclaire pendant 4 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyez sur le symbole  pendant env. 4 secondes. Le blocage a été désactivé.

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.


Activer et désactiver

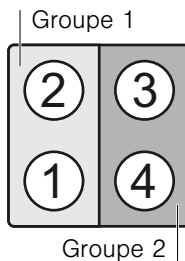
Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost



Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement que lorsque l'on utilise le niveau de puissance **9**.

Restriction d'utilisation



Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon  et 9.0 clignotent dans l'affichage de la position de chauffe du foyer sélectionné. La position de chauffe 9.0 est ensuite automatiquement réglée.



Activer

1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée en appuyant sur le symbole  correspondant.
2. Appuyer sur le symbole . La fonction est alors activée.

Désactiver

Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le symbole  correspondant puis appuyer sur le symbole .

La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps




Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :


- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

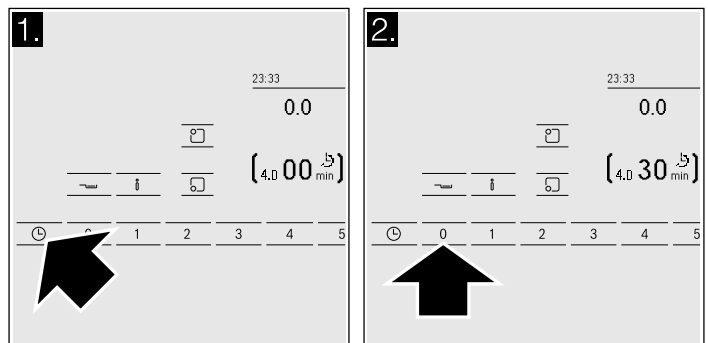
Programmation

Introduire la durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Appuyer deux fois sur le symbole . Les indicateurs 0.0, **min** et  s'allument sur l'indicateur de la zone de cuisson sélectionnée.
En appuyant sur le symbole , l'indicateur affiche la manière de sélectionner la durée.

3. Dans les 10 secondes qui suivent, programmer le temps à l'aide des symboles de **0** à **9** ou des symboles **+** et **-**. Appuyer ensuite sur le symbole  pour activer la fonction.
Symbole **+** : 30 minutes
Symbole **-** : 10 minutes



Le temps de cuisson commence à défilier au bout de quelques secondes.

L'indicateur affiche le temps de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée.

Remarque : Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer deux fois sur le symbole . Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles de **0** à **9** ou des symboles **+** et **-**. Pour annuler le temps, mettre la zone de cuisson sur zéro à l'aide du symbole **0** ou du symbole **-** jusqu'à ce que 00 apparaisse.

Remarques

- Sélectionner une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.
- En appuyant sur le symbole sans avoir programmé de temps, un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Annuler le temps d'une zone de cuisson à l'aide de la fonction Thermocontrol poêle

En cuisinant avec le Thermocontrol poêle, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois que la température est atteinte dans la zone sélectionnée.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit, la zone de cuisson affiche 0.0 et l'indicateur de la fonction Programmation du temps affiche 00 pendant 10 secondes.

En appuyant sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer sur le symbole , , et 00:00 apparaissent sur l'indicateur de la fonction Programmation du temps.
2. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles de **0** à **9** ou des symboles **+** et **-**. Sur l'indicateur, le réglage est saisi de droite à gauche.
Symbole **+** : 10 minutes
Symbole **-** : 5 minutes

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer sur le symbole . Pour modifier le temps, appuyer sur les symboles de **0** à **9** ou les symboles **+** et **-**. Pour annuler le temps, mettre la zone de cuisson sur **0** à l'aide des symboles de **0** à **9** ou des symboles **+** et **-**.

Remarque : Lorsque l'on appuie sur le symbole sans avoir programmé de temps, un message d'avertissement s'affiche sur l'indicateur.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit. L'indicateur de la fonction Programmation du temps affiche 00:00. Après avoir appuyé sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. F8 et l'indicateur de chaleur résiduelle se mettent à clignoter de manière alternée sur l'indicateur de la zone de cuisson.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Lorsque la limitation automatique est activée, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande pendant que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole . L'indicateur affiche un message d'avertissement. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 20 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque : Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

Réglages

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent être modifiés.

Indicateur	Fonction
Langue	Anglais.* Allemand Français Hollandais Italien Portugais Espagnol Danois Suédois Norvégien Finnois Russe Polonais Turc Grec
Positions de chauffe	9 17*
Signal sonore	Allumé* Éteint
Limite de puissance	de 1 000 W à 9 500 W. En augmentant le niveau de réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.
Sécurité-enfants	Manuel* Automatique Éteint
Luminosité	Il est possible de régler la luminosité de l'indicateur.
Horloge	Il est possible de régler l'heure
Minuterie	Allumée* : Pour activer le minuteur, appuyer une fois sur le capteur ☹. Pour activer la déconnexion automatique d'une zone de cuisson, appuyer deux fois sur le symbole ☹. Éteinte : La déconnexion automatique d'une zone de cuisson peut être activée en appuyant une fois sur le capteur ☹.
Signal de fin de minuterie	Durée du signal sonore de la fonction Programmation du temps : 10 s* 30 s 60 s
Réglages par défaut	Oui Non*

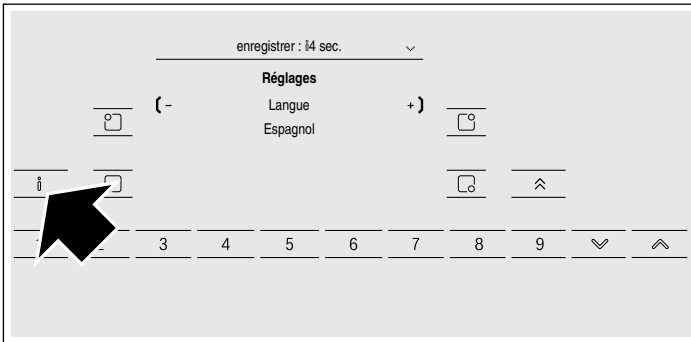
* Réglages de base

Patience quelques instants pour sauvegarder certains réglages. Le symbole ⌚ s'affiche sur l'indicateur.

Modifier les réglages

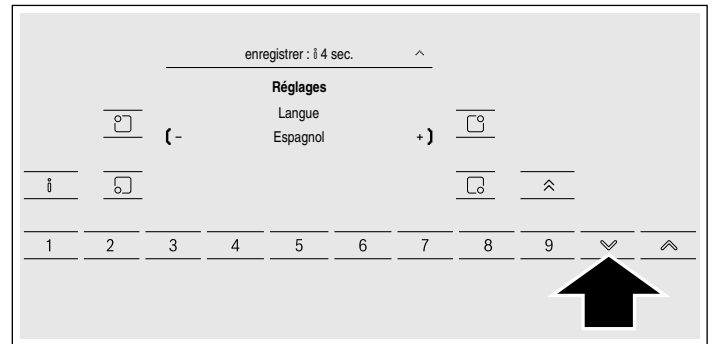
La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur le symbole **i** pendant 4 secondes.
L'indicateur affiche le premier réglage entre crochets.

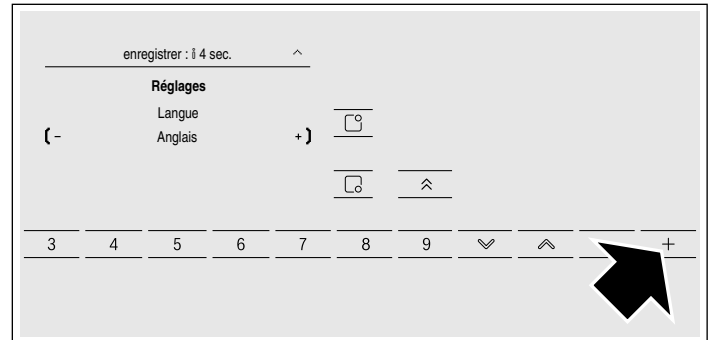


3. Appuyer sur les symboles **+** et **-** jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée s'affiche.

4. Passer à la ligne suivante à l'aide du capteur de navigation **∨**.



5. Sélectionner la valeur souhaitée à l'aide des symboles **+** et **-**.



6. Appuyer de nouveau sur le symbole **i** pendant 4 secondes.
Les réglages auront été correctement enregistrés.

Quitter la fonction sans conserver les réglages

Pour quitter les réglages, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal et sélectionner de nouveau les réglages souhaités.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue. La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma de connexion. Panne dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma de connexion. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
Data memory error – See user manual	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Prévenir le service après-vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
E_r + numéro / d + numéro / E + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F0$ / $F9$	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F2$	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
$F4$	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contactez le fournisseur d'électricité.
$U2$ / $U3$	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

* Si l'indication persiste, prévenir le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

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 testés

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HEZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage		Cuisson		
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
Faire fondre du chocolat						
Récipient : casserole						
Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.5	Non
Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles						
Récipient : Marmite						
Température initiale 20 °C						
<i>Potage aux lentilles*</i>						
Quantité 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sans remuer	Oui	1.5	Oui
Quantité : 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sans remuer	Oui	1.5	Oui
<i>Potage aux lentilles en conserve</i> , par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco						
Quantité 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.5	Oui
Quantité 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.5	Oui
Préparer une sauce béchamel						
Récipient : Casserole						
Température du lait : 7 °C						
Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout		1	environ 3:00	Non		
2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer		7	environ 5:20	Non		
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer					1	Non

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
Cuire du riz au lait						
Récipient : Marmite						
Température du lait : 7 °C						
Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	8.5	environ 6:30	Non	2 remuer après environ 10:00	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 18 cm					
Faire cuire du riz*						
Récipient : Marmite						
Température de l'eau 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	9	environ 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Ø 18 cm	9	environ 2:30	Oui	2.5	Oui
Faire dorer du filet de porc						
Récipient : Poêle						
Température initiale du filet de porc : 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur)						
Faire dorer des crêpes**						
Récipient : Poêle	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
55 ml de pâte par crêpe						
Faire frire des pommes de terre surgelées						
Récipient : Marmite	Ø 18 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C	Non	9	Non
Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)						

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Norme di sicurezza	54	Funzione Powerboost	64
Cause dei danni	56	Limitazione d'uso	64
Tutela dell'ambiente	56	Attivazione	64
Smaltimento ecocompatibile	56	Disattivazione.....	64
Consigli in materia di risparmio energetico.....	56	Funzione programmazione del tempo	64
La cottura a induzione	57	Per programmare.....	64
Vantaggi della cottura a induzione	57	La suoneria	65
Recipienti.....	57	Limite automatico di tempo	65
Conoscere l'apparecchio	58	Protezione pulizia	65
Il pannello comandi	58	Impostazioni	66
Le zone di cottura.....	58	Modificare le impostazioni	67
Indicatore del calore residuo.....	58	Accorgimenti e pulizia	67
Programmazione del piano di cottura	59	Piano di cottura	67
Accendere e spegnere il piano di cottura	59	Cornice del piano di cottura	67
Regolare la zona di cottura	59	Riparazione dei guasti	68
Tabella di cottura	59	Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	68
Funzione frittura	61	Servizio di assistenza tecnica	69
Padelle per la funzione Frying Sensor.....	61	Piatti testati	69
I livelli di temperatura.....	61		
Per programmare.....	61		
Tabella.....	62		
Programmi per friggere	63		
Sicurezza bambini	64		
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	64		
Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini.....	64		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop 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.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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 non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

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.

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

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.

- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. 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 guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- 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.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

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 in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.

- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre potenza se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

Recipienti

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

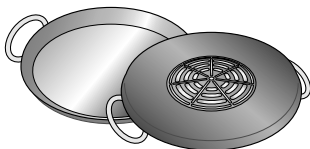
- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

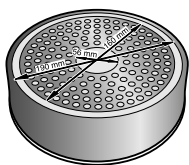
Esiste un altro tipo di recipienti per induzione, la cui base non è del tutto ferromagnetica.



Se si utilizzano grandi recipienti con un'area ferromagnetica di diametro inferiore, si riscalda soltanto la zona ferromagnetica, per cui la distribuzione del calore potrebbe non essere omogenea.



I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.



Per una buona cottura, è consigliabile che il diametro dell'area ferromagnetica del recipiente corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. Se il recipiente non viene rilevato in una zona di cottura, provare nella zona di diametro immediatamente inferiore.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

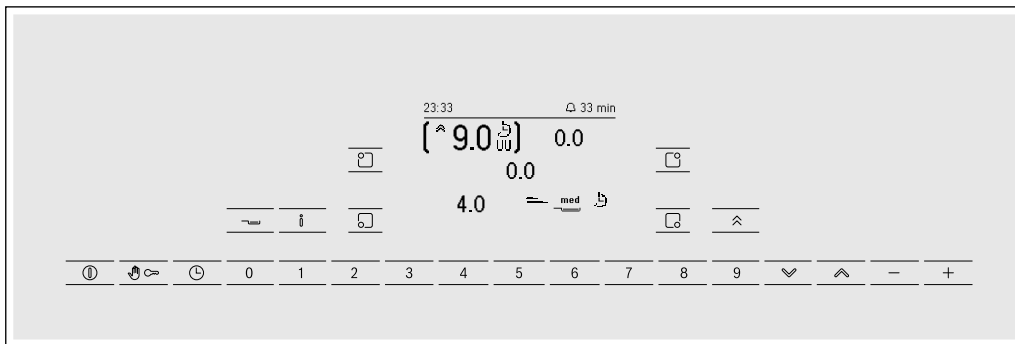
Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

Conoscere l'apparecchio

A pagina 2 si trovano le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura.

Il pannello comandi



Superfici di comando

	Interruttore principale
	Zona di cottura
0 1 2 3 ... 9	Campo di impostazione
	Protezione per la pulizia e sicurezza bambino
	Timer
	Funzione Powerboost
	Tasti di navigazione
	Campi impostazione
	Sistema di cottura a sensori
	Accesso a informazioni e impostazioni di base

Indicatori

0 - 9	Livelli di cottura
0.0	Stato di funzionamento
	Calore residuo
	Funzione Powerboost
00	Timer
	Contaminuti
	Sicurezza bambini
	Protezione per la pulizia
	Spegnimento automatico
	Temperatura sistema di cottura a sensori
min, low, med, max	Livelli di temperatura

Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenza: Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura

Zona di cottura semplice Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo "Recipienti adeguati".

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura dispone di un'indicatore del calore residuo per ciascuna zona di cottura che indica quali zone di cottura sono ancora calde o tiepide. Non toccare la superficie di cottura fino a che il relativo indicatore del calore residuo non si spegne.

Anche se il piano di cottura è spento, l'indicatore rimane acceso finché c'è ancora una zona di cottura calda.


Se si toglie la stoviglia dalla zona di cottura prima che quest'ultima venga disattivata, lampeggia il livello di cottura selezionato.


Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere e spegnere il piano cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: premere il simbolo . La spia situata sopra l'interruttore principale si illumina. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo  fino a disattivare la spia situata sopra l'interruttore principale. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuale resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenza: Il piano di cottura si scollega automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi.

Regolare la zona di cottura

Selezionare il livello di potenza desiderato con i simboli da **1** a **9** o con i simboli **+** e **-**.

Simbolo **+** = livello di potenza 9

Simbolo **-** = livello di potenza 4



Livello di potenza 1 = potenza minima

Livello di potenza 9 = potenza massima

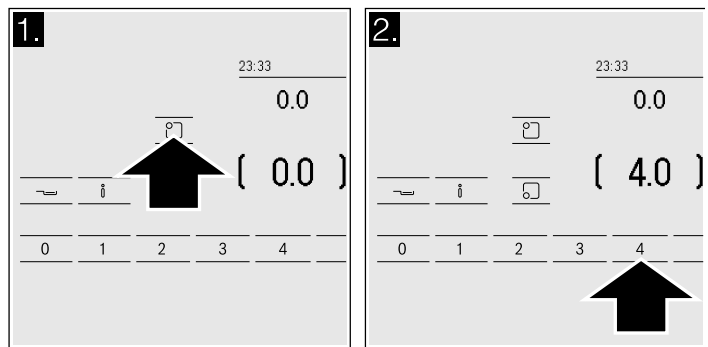
Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. È segnalata con l'indicazione .5 (ad esempio 1.5).

Selezionare il livello di cottura


Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Se si tocca il simbolo  compare sull'indicatore una spiegazione per la selezione del livello di cottura.

2. Infine selezionare il livello di cottura desiderato servendosi dei simboli **1 - 9** o **+** e **-**.



3. Modifica del livello di cottura: selezionare la zona di cottura e modificare il livello di cottura servendosi dei simboli **1 - 9** o **+** e **-**.

Toccando il simbolo , viene visualizzato da quanto tempo è in funzione la zona di cottura.

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e poi servendosi dei simboli **1 - 9** o dei simboli **+** e **-** modificare il livello di cottura.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura. Successivamente, premere il simbolo del livello di potenza **0** o i simboli **+** e **-** fino ad arrivare a 0.0.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura a induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se la zona di cottura è selezionata, nell'indicatore visivo viene visualizzato un messaggio di avviso. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal livello di potenza e da tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questo motivo, possono verificarsi variazioni.

Se si scaldano purè, creme e salse dense, mescolare di tanto in tanto.

Utilizzare il livello di potenza 9 per l'inizio della cottura.

	Livello di potenza	Durata di cottura
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura	1-1.5	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1.5-2	-
Latte**	1.5-2.5	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3-4	15-25 min.
Gulasch surgelato	3-4	30-40 min.

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare spesso

	Livello di potenza	Durata di cottura
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Crocchette di patate*	4.5-5.5	20-30 min.
Pesce*	4-5	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	30-40 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta*	6-7	6-10 min.
Stufato, minestre	3.5-4.5	15-60 min.
Verdure	2.5-3.5	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.5-4.5	7-20 min.
Stufato in pentola a pressione	4.5-5.5	-
Stufare		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3-4	50-60 min.
Arrostire / Friggere con poco olio**		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min.
Filetti surgelati	6-7	8-12 min.
Bracioline, al naturale o impanate***	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)***	5-6	10-20 min.
Petto, surgelato***	5-6	10-30 min.
Hamburger, polpette di carne (3 cm di spessore)***	4.5-5.5	30-40 min.
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una per volta
Frittata	3.5-4.5	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
Friggere** (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta frita in pastella	4-5	

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare spesso

Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere nelle zone di cottura anteriori, regolando la temperatura della padella.

Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura si riscalda solo quando è necessario. In questo modo si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto.
- Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato.
- Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi.
- Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.


I livelli di temperatura

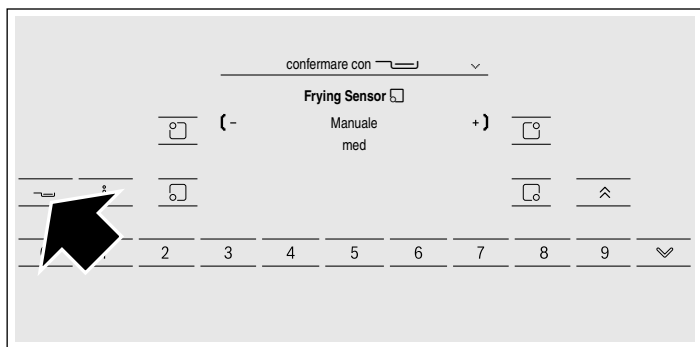
Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad. es. frittelle di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media-alta	ad. es. frittiture delicate come surgelati impanati, fettine, ragù, verdure.
low	bassa-media	ad. es. frittiture spesse come polpette russe e salsicce, pesce.
min	bassa	ad. es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina

Per programmare

Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato. Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo, viene visualizzato 0.0.
2. Premere il simbolo .



3. Nei successivi 10 secondi, selezionare l'opzione Manuale con i simboli + e -.

Avvertenza: Se non si seleziona alcuna impostazione, trascorso un certo tempo, il menu si chiude senza attivare la funzione.

Padelle per la funzione Frying Sensor.


Per questa funzione, sono disponibili ottime padelle che possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento.

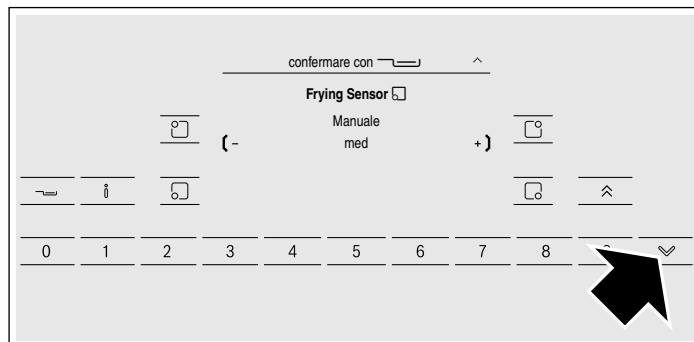
- **HEZ390210** recipiente piccolo (15 cm di diametro).
- **HEZ390220** recipiente medio (19 cm)
- **HEZ390230** recipiente grande (21 cm)

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

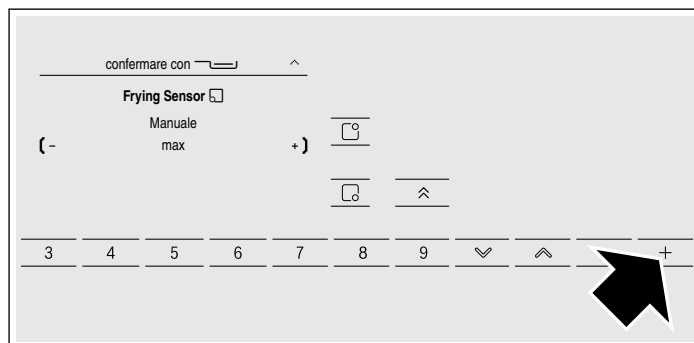
Avvertenze

- La funzione frittura è stata appositamente regolata per questo tipo di padelle.
- Per altri tipi di padelle, è possibile regolare la temperatura al di sopra o al di sotto del livello selezionato. Provare prima il livello di temperatura più basso, modificandolo se necessario. Queste padelle possono surriscaldarsi.

4. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione .



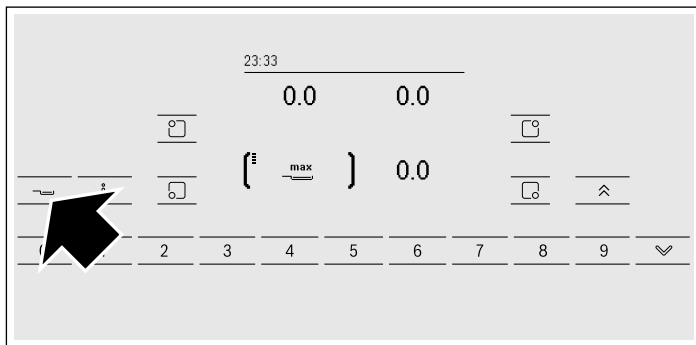
5. Selezionare il livello di temperatura desiderato con i simboli + e -.



6. Attivare la funzione premendo . Vengono visualizzati il simbolo e il livello di potenza selezionato.

La funzione Frying Sensor viene attivata.

Se si preme il simbolo , si può verificare che la funzione sia attiva.



Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura.

Successivamente, si avverte un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne e, nell'indicatore visivo, viene visualizzato un messaggio di avviso.

7. Versare l'olio nella padella, quindi aggiungere gli alimenti.

Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Modificare la temperatura selezionata

Selezionare la zona. Successivamente, modificare la temperatura premendo i simboli + e -. Si può modificare la temperatura anche tornando al menu della funzione:

Premere il simbolo . In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione e selezionare il livello di temperatura desiderato con i simboli + e -.

Uscire dalla funzione anticipatamente

Tornare al menu della funzione con il simbolo .

Successivamente, selezionare l'opzione Uscire con i simboli + e -. È possibile uscire dalla funzione anche premendo il simbolo 0 o i simboli + e - fino a visualizzare 0.0 nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata.

Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

Il livello di potenza selezionato varia in funzione del tipo di padella utilizzato.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Fettine al naturale o pastellate	med	6-10 min.
	Filetto	med	6-10 min.
	Braciolo	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bistecca al sangue (3 cm di spessore)	max	6-8 min.
	Bistecca normale o ben cotta (3 cm di spessore)	med	8-12 min.
	Petto (2 cm di spessore)	low	10-20 min.
	Salsicce cotte o fresche	low	8-20 min.
	Hamburger / polpette russe	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragù, gyros	med	7-12 min.
	Carne tritata	med	6-10 min.
	Pancetta magra	min	5-8 min.
	Pesce	Pesce fritto	low
Filetto di pesce, al naturale o impanato		low / med	10-20 min.
Gamberetti, gamberi		med	4-8 min.
Piatti elaborati con uova	Crêpes	med	friggere uno per volta
	Frittate	min	friggere una per volta
	Uova fritte	min / med	2-6 min.
	Uova strapazzate	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Toast francesi	low	friggere una per volta
Patate	Patate saltate preparate con patate lesse non pelate	max	6-12 min.
	Patate saltate preparate con patate crude*	low	15-25 min.
	Frittelle di patate	max	friggere una per volta
	Patate glassate	med	10-15 min.
Verdure	Aglio, cipolle	min	2-10 min.
	Zucchina, melanzana	low	4-12 min.
	Peperone, asparagi verdi	low	4-15 min.
	Funghi	med	10-15 min.
	Verdure glassate	med	6-10 min.

* In una padella fredda.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Prodotti surgelati	Fettine	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Petto	min	10-30 min.
	Nugget	med	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low	10-20 min.
	Bastoncini di pesce	med	8-12 min.
	Patatine fritte	med / max	4-6 min.
	Piatti di verdura in padella	min	8-15 min.
	Involtini primavera	low	10-30 min.
	Camembert / formaggio	low	10-15 min.
Vari	Camembert / formaggio	low	7-10 min.
	Piatti precotti preparati con aggiunta d'acqua, ad es. pasta saltata	min	4-6 min.
	Crostini	low	6-10 min.
	Mandorle / noci / pinoli*	min	3-7 min.

* In una padella fredda.

Programmi per friggere



Utilizzare questi programmi solo con le padelle raccomandate per la funzione Frying Sensor.


Con questi programmi, è possibile preparare i seguenti gruppi di piatti:


Piatto
Carne
Pesce
Piatti a base di uova
Patate
Verdure
Surgelati
Altri

Selezionare il programma desiderato

Selezionare la zona di cottura. Nell'indicatore visivo della zona di cottura viene visualizzato 0.0.

1. Premere il simbolo .
2. Nei successivi 10 secondi, selezionare l'opzione Programmi con i simboli + e -.
3. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione  e selezionare il gruppo di piatti desiderato con i simboli + e -.

4. In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione  e selezionare il piatto desiderato con i simboli + e -.



5. Attivare la funzione premendo .

Il programma è selezionato.


Il simbolo della temperatura rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Successivamente, si avverte un segnale acustico. Il simbolo della temperatura si spegne e, nell'indicatore visivo, viene visualizzato un messaggio di avviso.

Versare l'olio nella padella, quindi aggiungere gli alimenti. Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Modificare il programma selezionato

Selezionare la zona di cottura. Tornare al menu della funzione con il simbolo . In seguito, passare alla riga successiva con il sensore di navigazione  e selezionare il piatto desiderato con i simboli + e -.

Uscire dalla funzione anticipatamente



Tornare al menu della funzione con il simbolo . Successivamente, selezionare l'opzione Uscire con i simboli + e -. È possibile uscire dalla funzione anche premendo il simbolo 0 o i simboli + e - fino a visualizzare 0.0 nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata.


Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo  per 4 secondi circa. Il simbolo  si illumina per 4 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere il simbolo  per 4 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.


Attivazione e disattivazione

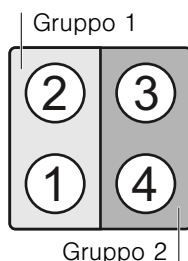
Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost



Con la funzione Powerboost, si possono riscaldare grandi quantità d'acqua più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza 9.

Limitazione d'uso



È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). Altrimenti sull'indicatore del livello di cottura della zona di cottura desiderata lampeggiano  e 9.0. Poi viene impostato automaticamente il livello di cottura 9.0.



Attivazione

1. Selezionare la zona di cottura desiderata premendo il simbolo  corrispondente.
2. Premere il simbolo . La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura desiderata premendo il simbolo  corrispondente e, successivamente, premere il simbolo .

In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Funzione programmazione del tempo




Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:


- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

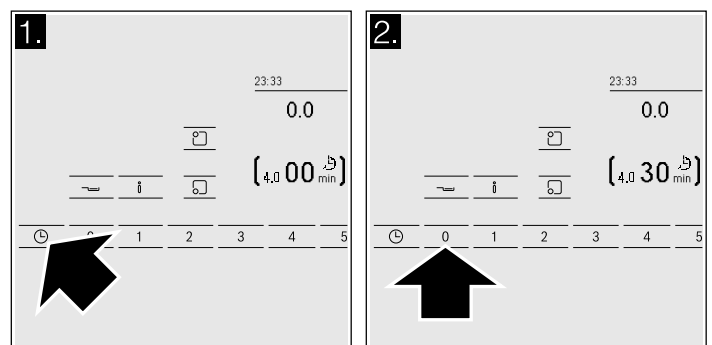
Per programmare

Inserire il tempo prestabilito per la zona di cottura desiderata. La zona si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo programmato.

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza desiderato.
2. Premere due volte il simbolo . Nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata, si illuminano le spie 0.0, min e . Se si preme il simbolo , nell'indicatore visivo viene visualizzato come selezionare la durata.

3. Nei successivi 10 secondi, programmare il tempo con i simboli da 0 a 9 o con i simboli + e -. Successivamente, premere il simbolo  per attivare la funzione.
Simbolo +: 30 minuti
Simbolo -: 10 minuti




Dopo alcuni secondi, il tempo di cottura inizia a trascorrere.

Nell'indicatore visivo, viene visualizzato il tempo di cottura della zona di cottura selezionata.

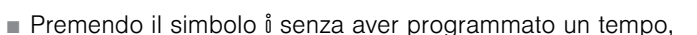
Avvertenza: È possibile programmare automaticamente lo stesso tempo di cottura per tutte le zone. Il tempo programmato trascorrerà in modo indipendente per ognuna delle zone di cottura.

Nel capitolo *Impostazioni base* sono riportate le informazioni relative alla programmazione automatica del tempo di cottura.

Modifica o annullamento del tempo

Selezionare la zona di cottura e premere due volte il simbolo . Modificare il tempo con i simboli da **0** a **9** o con i simboli **+** e **-**. Per annullare il tempo, programmare a zero con il simbolo **0** o il simbolo **-** fino a visualizzare 00.

Avvertenze


- Selezionare la zona di cottura per consultare il tempo di cottura restante.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.
- Premendo il simbolo  senza aver programmato un tempo, viene visualizzato un messaggio di avviso nell'indicatore visivo.

Annullare il tempo di una zona di cottura con la funzione Frying Sensor

Quando si cucina con il Frying Sensor, il tempo di cottura programmato inizia a trascorrere una volta raggiunta la temperatura per la zona selezionata.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne una volta trascorso il tempo programmato. Viene emesso un segnale acustico e nella zona di cottura, viene visualizzato 0.0 mentre nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00 per 10 secondi.


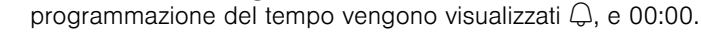
Premendo il simbolo , le indicazioni si spengono e il segnale acustico si interrompe.

La suoneria

La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso.


1. Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo vengono visualizzati , e 00:00.
2. Impostare il tempo desiderato con i simboli da **0** a **9** o con i simboli **+** e **-**. Nell'indicatore visivo, l'impostazione avviene da destra a sinistra.


Simbolo **+**: 10 minuti

Simbolo **-**: 5 minuti

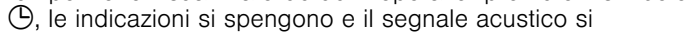
Dopo alcuni secondi, il tempo di cottura inizia a trascorrere.

Modifica o annullamento del tempo

Premere il simbolo . Per modificare il tempo, premere i simboli da **0** a **9** o i simboli **+** e **-**. Per annullare il tempo, programmare a **0** con i simboli da **0** a **9** o con i simboli **+** e **-**.

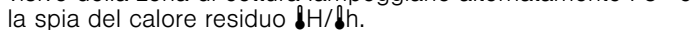
Avvertenza: Premendo il simbolo  senza aver programmato un tempo, viene visualizzato un messaggio di avviso nell'indicatore visivo.

Fine tempo programmato

Una volta trascorso il tempo, si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00:00. Dopo aver premuto il simbolo , le indicazioni si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la funzione limite automatico di tempo.

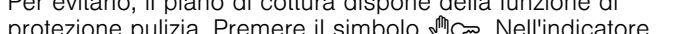
La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternatamente F8 e la spia del calore residuo .

Premendo un simbolo qualsiasi, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Protezione pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le impostazioni possono subire modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone della funzione di protezione pulizia. Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo viene visualizzato un messaggio di avviso. Il pannello comandi si blocca per 20 secondi. A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

Avvertenza: Il blocco non interessa l'interruttore principale. È possibile scollegare il piano di cottura in qualsiasi momento.

Impostazioni

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni possono essere modificate.

Spia	Funzione	
Lingua	Inglese.*	
	Tedesco	
	Francese	
	Olandese	
	Italiano	
	Portoghese	
	Spagnolo	
	Danese	
	Svedese	
	Norvegese	
	Finlandese	
	Russo	
	Polacco	
	Turco	
Greco		
Livelli di potenza	9	
	17*	
Segnale acustico	Acceso*	
	Spento	
Limitazione della potenza	da 1000 W a 9500 W.	
	Aumentando l'impostazione, aumenta di 500 W anche la potenza del piano.	
Sicurezza bambini	Manuale*	
	Automatico	
	Spento.	
Luminosità	Si può regolare la luminosità dell'indicatore visivo.	
Orologio	È possibile regolare l'ora.	
Contaminuti	Acceso*:	Per attivare il contaminuti, premere una volta il sensore ☹.
		Per attivare lo scollegamento automatico di una zona di cottura, premere due volte il simbolo ☹.
	Spento:	Lo scollegamento automatico di una zona di cottura si attiverà premendo una volta il sensore ☹.
Segnale di fine cottura	Durata del segnale acustico della funzione di programmazione del tempo:	
	10 sec*	
	30 sec	
	60 sec	
Impostazioni predefinite	Sì	
	No*	

*Impostazioni base

Per salvare alcune impostazioni, occorre aspettare un po' di tempo. Nell'indicatore visivo, verrà visualizzato il simbolo ⌚.

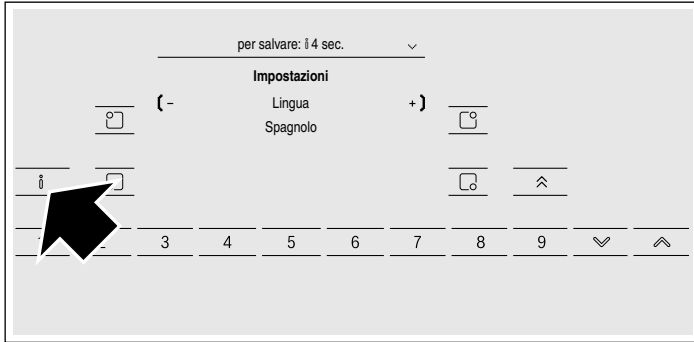
Modificare le impostazioni

Il piano di cottura deve essere spento.

1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.

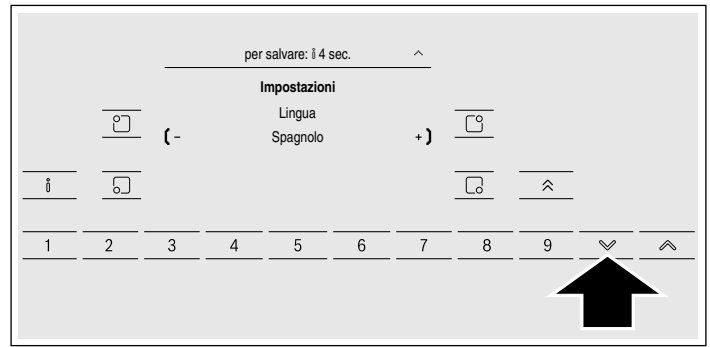
2. Nei successivi 10 secondi, premere il simbolo **i** per 4 secondi.

Nell'indicatore visivo, viene visualizzata la prima impostazione tra parentesi quadre.

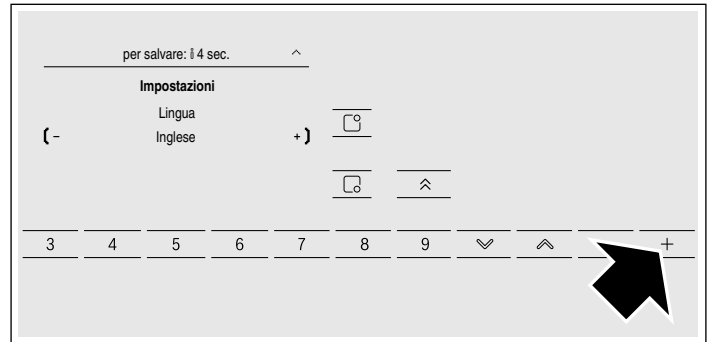


3. Premere i simboli **+** e **-** fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.

4. Passare alla riga successiva con il sensore di navigazione **↕**.



5. Selezionare il valore desiderato con i simboli **+** e **-**.



6. Premere nuovamente il simbolo **i** per 4 secondi.

Le impostazioni vengono salvate correttamente.

Uscire dalla funzione senza salvare le impostazioni

Per uscire dalle impostazioni, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale e riselectare le impostazioni desiderate.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura.

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Riparazione dei guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Spia	Guasto	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, controllando altri apparecchi elettrici, l'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica. Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Data memory error – Vedere manuale utente	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Contattare il servizio di assistenza tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
E_r + numero / d + numero / E + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
FQ / $F9$	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
$F2$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
$F4$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
$U1$	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
$U2$ / $U3$	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore viene prodotto quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo basso

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti possono far variare l'intensità del rumore.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli non appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. Per questo, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

I rumori sopra descritti sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

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.

Piatti testati

Questa tabella è stata elaborata per facilitare agli istituti di valutazione il controllo dei nostri apparecchi.

I dati della tabella fanno riferimento ai nostri recipienti accessori di Schulte-Ufer (batteria da cucina da 4 pezzi per piastra a induzione HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

- Casseruola da Ø 16 cm, 1,2 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 16 cm, 1,7 l per zone di cottura da Ø 14,5 cm
- Pentola da Ø 22 cm, 4,2 l per zone di cottura da Ø 18 cm
- Padella da Ø 24 cm, per zone di cottura da Ø 18 cm

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento		Cottura		
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
Fondere cioccolato						
Recipiente: casseruola						
Cioccolato di copertura (ad es. marca Dr. Oetker nero al 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.5	No
Riscaldare e mantenere caldo un minestrone di lenticchie						
Recipiente: pentola						
Temperatura iniziale 20 °C						
<i>Minestrone di lenticchie*</i>						
Quantità 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 senza girare	Sì	1.5	Sì
Quantità: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 senza girare	Sì	1.5	Sì
<i>Minestrone di lenticchie in conserva, ad es. lenticchie con chorizo di Erasco</i>						
Quantità 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.5	Sì
Quantità 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 rimuovere dopo circa 1:00	Sì	1.5	Sì
Preparare la besciamella						
Recipiente: casseruola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Ingredienti: 40 g di burro, 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm					
1. Fondere il burro, mischiare la farina e il sale e riscaldare il tutto		1	circa 3:00	No		
2. Aggiungere il latte e portare la salsa a ebollizione senza smettere di girare		7	circa 5:20	No		
3. Quando la besciamella inizia a bollire, proseguire la cottura per altri 2 minuti senza smettere di girare					1	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2

Piatti testati	Zona di cottura	Preriscaldamento			Cottura	
		Livello di potenza	Durata (Min:S)	Coperchio	Livello di potenza	Coperchio
Cuocere riso al latte						
Recipiente: pentola						
Temperatura del latte: 7 °C						
Riscaldare il latte fino a quando inizia a salire. Cambiare il livello di cottura raccomandato e aggiungere il riso, lo zucchero e il sale						
Ingredienti: 190 g di riso a grani tondi, 23 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 14,5 cm	8.5	circa 6:30	No	2 rimuovere dopo circa 10:00	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 30 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di materia grassa) e una presa di sale	Ø 18 cm					
Cuocere il riso*						
Recipiente: pentola						
Temperatura dell'acqua 20 °C						
Ingredienti: 125 g di riso a grani tondi, 300 g di acqua e una presa di sale	Ø 14,5 cm	9	circa 2:30	Sì	2	Sì
Ingredienti: 250 g di riso a grani tondi, 600 g di acqua e una presa di sale	Ø 18 cm	9	circa 2:30	Sì	2.5	Sì
Friggere il filetto di maiale						
Recipiente: padella						
Temperatura iniziale del filetto: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 filetti di maiale (peso totale di circa 200 g, 1 cm di spessore)						
Friggere crêpe**						
Recipiente: padella						
55 ml di pasta per crêpe	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
Friggere patate surgelate						
Recipiente: pentola						
Ingredienti: 1,8 kg di olio di girasole per cottura: 200 g di patatine fritte surgelate (ad es. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Fino a quando la temperatura dell'olio raggiunge i 180 °C	No	9	No

*Ricetta secondo DIN 44550

**Ricetta secondo DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000941066

01
931105