



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



Kochfeld
Table de cuisson
Piano di cottura
Kookplaat
PKM8..DK1.

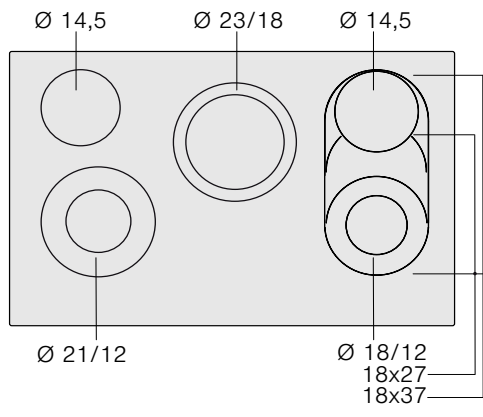


BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung3
[fr] Notice d'utilisation19





[it] Istruzioni per l'uso 35
[nl] Gebruiksaanwijzing 51

PKM8..DK1.



Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Übersicht	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Das Bedienfeld	6
	Die Kochstellen	6
	Restwärmanzeige	7
	Gerät bedienen	7
	Kochfeld ein- und ausschalten	7
	Kochstelle einstellen	7
	Kochtabelle	8
	Bratsensorik	9
	Pfanne für die Bratsensorik	9
	Die Bratstufen	9
	Bratsensorik einstellen	9
	Bratsensorik ausschalten	10
	Brattabelle	10
	PowerBoost Funktion	11
	Powerboost-Funktion einschalten	11
	Powerboost-Funktion ausschalten	11
	Kindersicherung	11
	Kindersicherung ein- und ausschalten	11
	Automatische Kindersicherung	11
	Zeitfunktionen	11
	Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	11
	Automatischer Timer	12
	Küchenwecker	12
	Stoppuhr-Funktion	12
	Automatische Abschaltung	12
	Warmhaltefunktion	12
	Warmhalte-Funktion einschalten	12
	Warmhalte-Funktion ausschalten	12
	Wisch-Schutz	13
	Energie-Verbrauchsanzeige	13
	Grundeinstellungen	13
	Grundeinstellungen ändern	14

	Reinigen	14
	Glaskeramik	14
	Kochfeldrahmen	14
	Störungen, was tun?	15
	E-Meldung in den Anzeigen	15
	Kundendienst	16
	E-Nummer und FD-Nummer	16
	Prüfgerichte	16

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.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Wichtige Sicherheitshinweise

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – 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.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber.
	Ungeeignete Reini-gungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstell-fläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reini-gungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungs-mittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfan-nen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glas-schaber.

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

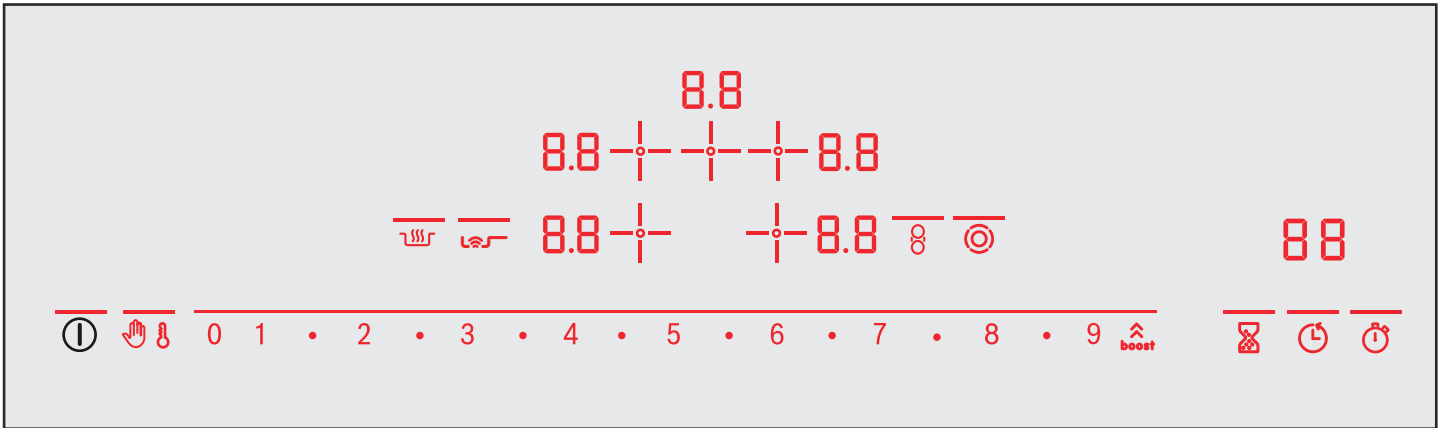


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
Lo	Warmhalte-Funktion
88	Timer

Bedienflächen mit Leuchtbalken über den Symbolen	
ⓘ	Hauptschalter
boost	Powerboost-Funktion
👤	Kindersicherung Wischschutz
Lo	Warmhalte-Funktion
👉	Bratsensorik
🔊	Kombinations-Heizkörper
1•2•3•4•	Einstellbereich
⊙	Zonenzuschaltung
🕒	Küchenwecker
🕒	Timer
🕒	Stoppuhr-Funktion

Bedienflächen ohne Leuchtbalken über den Symbolen	
+	Auswahl Kochstelle

Hinweise

- Je nach Betriebszustand des Kochfeldes leuchten die Bedienflächen, die aktuell ausgewählt werden können, halbhell oder hell. Berührt man diese, wird die jeweilige Funktion ausgeführt.
- Bedienflächen für aktuell nicht auswählbare Funktionen leuchten nicht.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

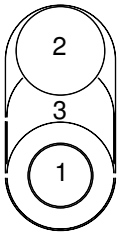
Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle
⊙	Zweikreis-Kochstelle Kochstelle auswählen, Symbol ⊙ berühren

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

Kombinations-Kochzone



- 1 = Zweikreis-Kochstelle
- 2 = Einkreis-Kochstelle
- 3 = Brücken-Heizkörper

Die Ein und Zweikreis-Kochstelle können ohne Brücken-Heizkörper unabhängig voneinander betrieben werden oder wie in der Tabelle beschrieben mit dem Brücken-Heizkörper kombiniert werden.

Kombination	Zuschaltung	geeignet für
Kleine Bräterzone: Kombination von 1+3	Zweikreis-Kochstelle auswählen. Mit Symbol ☉ äußeren Heizkreis zuschalten. Symbol ☉ leuchtet. Mit Symbol ☉ Brücken-Heizkörper zuschalten. Symbol ☉ leuchtet.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Große Bräterzone: Kombination von 1 + 3 + 2	Eine der beiden Kochstellen auswählen. Symbol ☉ berühren. Der Leuchtbalken über Symbol ☉ leuchtet hell.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte

Die kleine Bräterzone (1 +3) und die Einkreis-Kochstelle (2) können auch unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Kochstufen betrieben werden. So entstehen z.B. beim großen Bräter, dem Teppanyaki oder der Grillplatte unterschiedliche Temperaturbereiche: Mit der kleinen Bräterzone können sie dann ein Gericht anbraten und mit der Einkreis-Kochstelle gleichzeitig ein Gericht warmhalten.

Hinweis: Geeignetes Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Restwärmearzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmearzeige.

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

Gerät bedienen

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten

Symbol ① berühren. Ein Signal ertönt. Der Leuchtbalken über dem Hauptschalter leuchtet. Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufen-Anzeigen ☉ leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten

Symbol ① berühren bis der Leuchtbalken über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmearzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

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

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

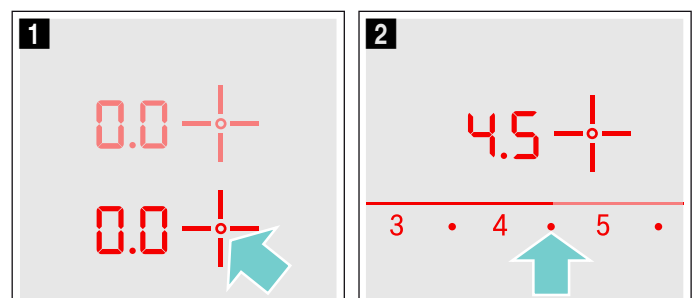
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie erscheint in der Anzeige z.B. als **4.5**.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol + berühren um die Kochstelle auszuwählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0.0 hell.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern:
Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich 0 einstellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu auszuwählen.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 5


	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.5-2.5	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.5-3.5	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.5-3.5	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.5-5.5*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Sauce, z.B. Béchamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Sauce, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
*** Öfters wenden

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Milchreis	1.5-2.5	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.5-4.5	15-60 Min.
Gemüse	2.5-3.5	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.5-4.5	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 Min.
Braten mit wenig Öl**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.5-5.5	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampi und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Sautieren von Gemüse, Pilze frisch	7-8	10-20 Min.
Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.5-8.5	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.5-4.5	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

* Fortkochen ohne Deckel
** Ohne Deckel
*** Öfters wenden

Bratsensorik

Die mit Symbol  gekennzeichnete Zweikreis-Kochstelle hat eine Bratsensorik-Funktion. Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Beim Einstellen der Bratsensorik-Funktion wird automatisch der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle zugeschaltet.

Ihr Vorteil beim Braten:

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie.
- Öl und Fett überhitzt nicht.

Hinweise

- Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.
- Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzsieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.
- Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe 1 oder 2.

Pfanne für die Bratsensorik

Wählen Sie für den Betrieb mit Bratsensorik die richtige Pfanne aus.

Systempfanne als Sonderzubehör

Eine Pfanne die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter www.bosch-eshop.com kaufen: **HEZ390230**

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluß angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

Hinweis: Die Bratsensorik kann auch mit vorhandenen Pfannen funktionieren. Testen Sie die Pfannen zunächst mit niedrigen Bratstufen und ändern Sie gegebenenfalls die Bratstufe. Bei höheren Bratstufen kann die Pfanne überhitzen.

Die Bratstufen




Bratstufe	Temperatur	geeignet für
1	sehr niedrig	z.B. Zubereiten und Reduzieren von Saucen, Dünsten von Gemüse ohne Wasserzugabe und mit Fettzugabe, Braten von Lebensmittel mit nativen Olivenöl extra, Butter oder Margarine
2	niedrig	z.B. Omeletts, Braten von Lebensmittel mit nativen Olivenöl extra, Butter oder Margarine
3	niedrig - mittel	z.B. Braten von Fisch, dickem Bratgut wie Frikadellen und Würstchen
4	mittel - hoch	z.B. Braten von Steak medium oder well done, panierte Tiefkühlprodukte, dünnes Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse
5	hoch	z.B. Braten von Steake rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln

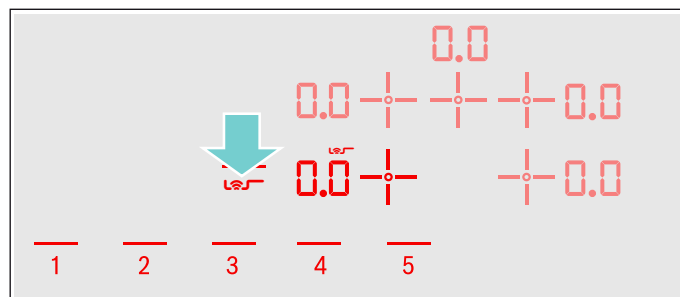
Bratsensorik einstellen

Wählen Sie aus der Tabelle die passende Bratstufe aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

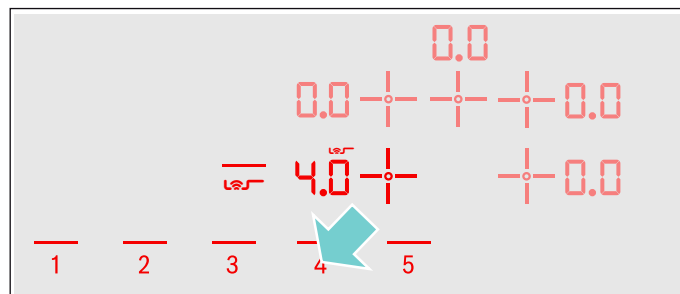
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



Die Kochstelle auswählen.

1. Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  und Symbol  erscheint. Im Einstellbereich erscheinen die Bratstufen 1-5.



2. Im Einstellbereich die gewünschte Bratstufe wählen. Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Symbol  blinkt bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Symbol  leuchtet.

3. Bratfett und anschließend die Speise in die Pfanne geben. Wie üblich wenden, damit nichts anbrennt.

Bratsensorik ausschalten

Symbol  berühren.

Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

Zuerst die leere Pfanne erwärmen. Erst beim Ertönen des Signaltons die Lebensmittel mit dem Bratfett in die Pfanne geben.

	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6-10 Min
Filet	4	6-10 Min
Kotelett*	3	10-17 Min
Cordon bleu*	3	15-20 Min
Steaks rare (3 cm dick)	5	6-8 Min
Steaks medium oder well done (3 cm dick)	4	8-12 Min
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10-20 Min
Würstchen gebrüht oder roh*	3	8-20 Min
Hamburger (1,5 cm dick)	3	6-30 Min
Frikadellen (2 cm dick)*	3	10-20 Min
Geschnetztes, Gyros	4	7-12 Min
Hackfleisch	4	6-10 Min
Speck	2	5-8 Min
Fisch		
Fisch gebraten, z.B. Forelle	3	10-20 Min
Fischfilet natur oder paniert	3/4	10-20 Min
Scampis, Garnelen	4	4-8 Min
Eierspeisen		
Pfannkuchen	4	fortlaufend braten
Omeletts	2	3-6 Min (pro Portion)
Spiegelei	2/4	2-6 Min
Rührei	2	4-9 Min
Kaiserschmarrn	3	10-15 Min
Armer Ritter / French Toast	3	4-8 Min (pro Portion)
Kartoffeln		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	5	6-12 Min
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	3	15-25 Min
Kartoffelpuffer	5	2,5-3,5 Min (pro Portion)

* Öfters wenden

** In die kalte Pfanne geben


	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Rösti	2	40-45 Min
Glasierte Kartoffeln	4	10-15 Min
Gemüse		
Knoblauch / Zwiebeln glasig dünsten	1/2	2-10 Min
Röstzwiebel	3	5-10 Min
Zucchini, Auberginen	3	4-12 Min
Paprika, grüner Spargel	3	4-15 Min
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wasserzugabe, z.B. Zucchini, grüner Paprika	1	10-20 Min
Pilze	4	10-15 Min
Glasiertes Gemüse	4	6-10 Min
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	4	15-20 Min
Cordon bleu	3	10-30 Min
Geflügelbrust *	2	10-30 Min
Chicken Nuggets*	4	10-20 Min
Gyros, Kebab	4	10-15 Min
Fischfilet, natur oder paniert	3	10-20 Min
Fischstäbchen	4	8-12 Min
Pommes frites	4/5	4-6 Min
Pfannengerichte / Pfannengerichte	4	8-15 Min
Frühlingsrollen	3	10-30 Min
Camembert / Käse	3	10-15 Min
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25-35 Min
Béchamelsauce	1	10-20 Min
Käsesauce, z.B. Gorgonzolasauce	1	10-20 Min
Reduzieren von Saucen, z.B. Bolognesesauce, Tomatensauce	1	25-35 Min
Süße Saucen, z.B. Orangensauce	1	15-25 Min
Sonstiges		
Camembert / Käse	3	7-10 Min
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z.B. Nudelpfanne*	2	4-6 Min
Croûtons	3	6-10 Min
Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten**	2	3-7 Min

* Öfters wenden

** In die kalte Pfanne geben

PowerBoost Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit den Symbolen **boost** und  gekennzeichnet sind.


Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Im Einstellbereich Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet.

Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

Powerboost-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige  erlischt.

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweise




- Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.
- Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise. → Seite 4



Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Mit dem Hauptschalter  das Kochfeld einschalten. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Mit dem Hauptschalter  das Kochfeld einschalten. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

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

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 13

Zeitfunktionen

Es gibt 3 verschiedene Zeitfunktionen:





- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker
- Stoppuhr

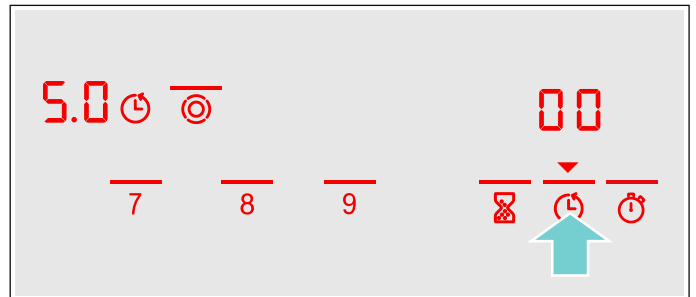
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

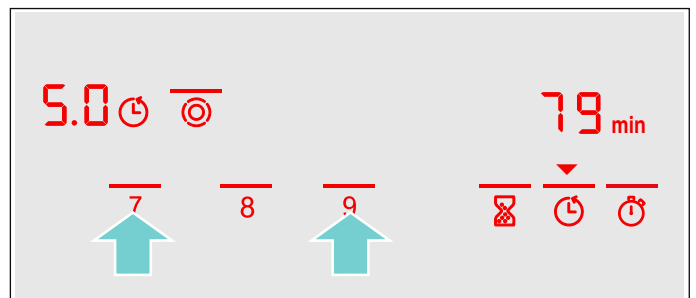
Dauer einstellen

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. ▼ über Symbol  und die Anzeige  der gewünschten Kochstelle leuchtet hell. In der Timer-Anzeige leuchtet .



3. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.






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



Bratsensorik

Wenn Sie mit der Bratsensorik kochen, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

Nach Ablauf der Zeit

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

Dauer korrigieren oder löschen

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

Hinweise



- Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.
- Läuft die letzte Minute einer Dauer ab, wechselt die Timer-Anzeige von Minuten auf Sekunden.

Automatischer Timer

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

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 13




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

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



Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Zur Aktivierung muss das Kochfeld eingeschaltet sein.


Küchenwecker einstellen

1. Symbol  berühren. ▼ über Symbol  leuchtet hell. In der Timer-Anzeige leuchtet .
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal und in der Timer-Anzeige blinkt  für 10 Sekunden. ▼ über Symbol  blinkt. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.



Zeit korrigieren



Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist.

Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch Berühren von Symbol  eingeschaltet. In der Timer-Anzeige erscheint  und die Zeitnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch Berühren von Symbol  angehalten. Durch ein weiteres Berühren von Symbol  wird die Stoppuhr-Funktion ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Automatische Abschaltung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F B** und die Restwärmeanzeige **H/h**.


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

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

Warmhaltefunktion


Die Warmhalte-Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr

Warmhalte-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **L 0**.

Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.




Warmhalte-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **0**.

Die Warmhalte-Funktion ist ausgeschaltet.

Wisch-Schutz

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

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt. Die Anzeige  über Symbol  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

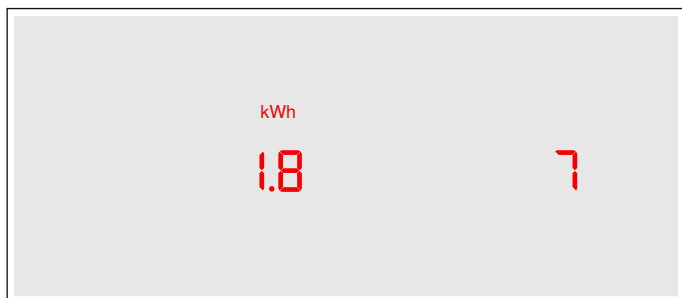
Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Energie-Verbrauchsanzeige

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

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87kWh, angezeigt.

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



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 13

Grundeinstellungen


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

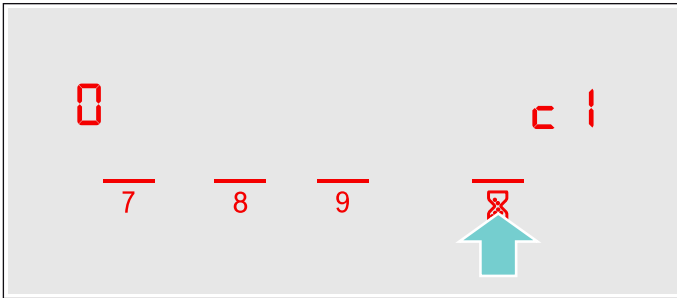
Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
c 3	Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger)
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.
2	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.
c 5	Automatischer Timer
00	Ausgeschaltet.*
0 1:99	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals
1	10 Sekunden.*
2	30 Sekunden
3	1 Minute.
c 7	Zuschaltung der Heizkörper
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.

*Grundeinstellung


Grundeinstellungen ändern

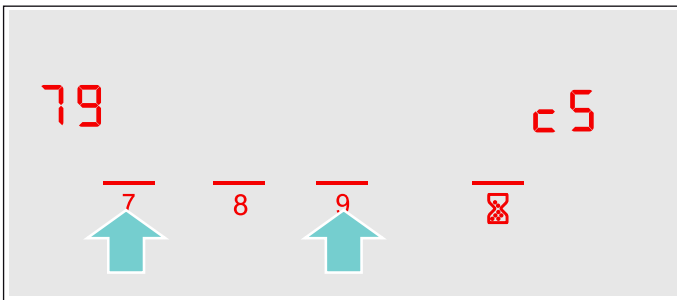
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.


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



 / erscheint und in der Kochstellen-Anzeige leuchtet .

3. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



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

Ausschalten

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

Reinigen

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

Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Kochfeldrahmen

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

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

Störungen, was tun?

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

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

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen.
F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F5 erlischt, können Sie weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
DE Kochstellen heizen nicht	Demo-Mode ist eingeschaltet	Demo-Mode ausschalten: Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Prüfgerichte

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

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

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
















Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Schokolade schmelzen					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten					
Geschirr: Kochtopf					
Linseneintopf nach DIN 44550					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Linseneintopf als Dosenprodukt					
z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco:					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja





Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen		Fortkochen		
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Bechamelsauce simmern					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	g ²	ca. 5:20	Nein	1 ^{1,3}	Nein
				¹ Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten	
		² Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen			
				³ Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird	
Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:45 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	Nein	2	Ja
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:20 Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	Nein	2	Ja
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:30 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 8:00 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchttemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein
Reis kochen					
Geschirr: Kochtopf					
Wassertemperatur 20° C					
Rezept nach DIN 44550:					
125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Rezept nach DIN 44550:					
250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
Schweinelendensteaks braten					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
Pfannkuchen braten					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
Tiefkühl Pommes Frites frittieren					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

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

Table des matières

	Utilisation conforme	20
	Précautions de sécurité importantes	20
	Causes de dommages	21
	Aperçu	21
	Protection de l'environnement	21
	Conseils pour économiser de l'énergie	21
	Élimination écologique	22
	Présentation de l'appareil	22
	Le bandeau de commande	22
	Les foyers	23
	Indicateur de chaleur résiduelle	23
	Utilisation de l'appareil	23
	Allumer et éteindre la table de cuisson	23
	Régler un foyer	23
	Tableau de cuisson	24
	Système sensoriel de rôtissage	25
	Poêle pour le système sensoriel de rôtissage	25
	Les positions de rôtissage	25
	Activer le système sensoriel de rôtissage	25
	Désactiver le système sensoriel de rôtissage	26
	Tableau de rôtissage	26
	Fonction PowerBoost	27
	Activer la fonction Powerboost	27
	Désactiver la fonction Powerboost	27
	Sécurité-enfants	27
	Activer et désactiver la sécurité enfants	27
	Sécurité-enfants automatique	28
	Fonctions temps	28
	Un foyer doit s'éteindre automatiquement	28
	Minuterie automatique	28
	Minuteur	28
	Fonction Chronomètre	29
	Coupure de sécurité automatique	29
	Maintien au chaud	29
	Activer la fonction Maintien au chaud	29
	Désactiver la fonction Maintien au chaud	29
	Anti-effacement	29
	Indication de la consommation d'énergie	29
	Réglages de base	30
	Modifier les réglages de base	30

	Nettoyage	30
	Vitrocéramique	30
	Cadre de la table de cuisson	31
	Anomalies, que faire ?	31
	Message E dans les affichages	31
	Service après-vente	32
	Numéro E et numéro FD	32
	Plats tests	32

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**



Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de blessure !

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

Causes de dommages

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Aperçu

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

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

Dommages	Cause	Mesure
Décolorations	Produits détergents inappropriés	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (par ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser de l'énergie

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

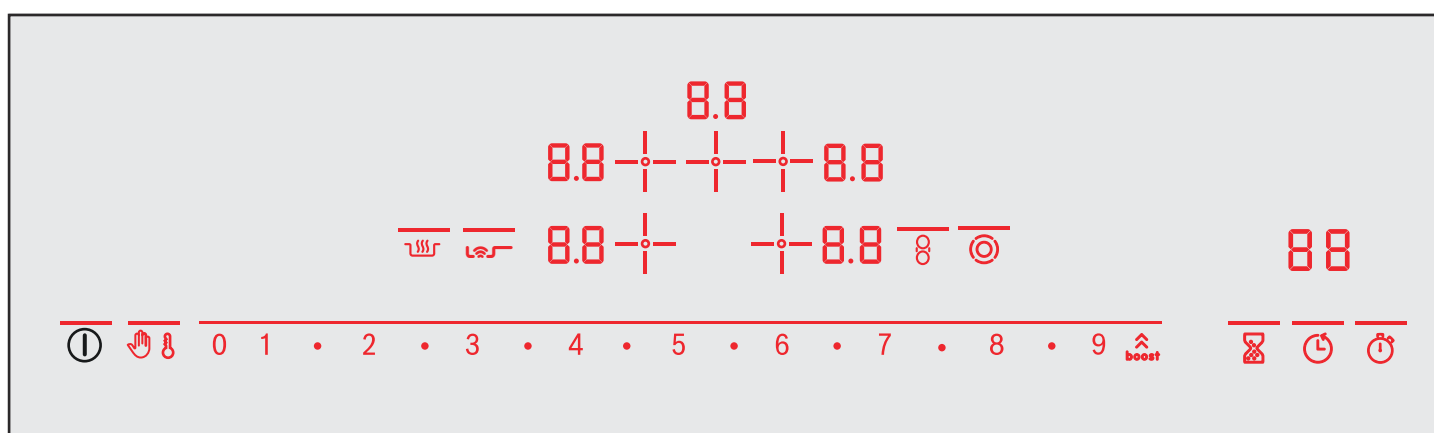


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

Le bandeau de commande



Affichages	
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction Powerboost
Lo	Fonction Maintien au chaud
88	Minuterie

Surfaces de commande avec barres lumineuses au-dessus des symboles	
ⓘ	Interrupteur principal
boost	Fonction Powerboost
👤 ⚠	Sécurité enfants Anti-effacement
🔥	Fonction Maintien au chaud
👂	Système sensoriel de rôtissage
⊕	Résistance de chauffe combinée
1•2•3•4•	Zone de réglage
⊙	Activation d'une zone
🕒	Minuteur

Surfaces de commande avec barres lumineuses au-dessus des symboles	
🕒	Minuterie
⌚	Fonction Chronomètre

Surfaces de commande sans barres lumineuses au-dessus des symboles	
+	Sélection du foyer

Remarques

- Selon l'état d'utilisation de la table de cuisson, les surfaces de commandes qui peuvent être sélectionnées actuellement s'allument fortement ou à-demi. Si on les effleure, la fonction correspondante est activée.
- Les surfaces de commande des fonctions non sélectionnables en ce moment ne s'allument pas.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- N'approchez pas les casseroles des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

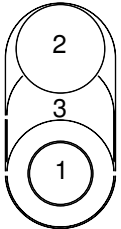
Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
⊙ Foyer à deux zones	Sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊙

Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer se règle via l'activation et la désactivation du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

Zone de cuisson combinée



- 1 = Foyer à deux zones
- 2 = Foyer à une zone
- 3 = Résistance de chauffe étendue

Les zones de cuisson simple et double peuvent être utilisées sans résistance de chauffe étendue indépendamment l'une de l'autre ou, comme décrit dans le tableau, combinées avec la résistance de chauffe étendue.

Combiné	Enclenchement	convient pour
Petite zone de cuisson pour faitout : Combinaison de 1+3	Choisir la zone de cuisson double. Activer la surface de chauffe externe avec le symbole ⊙. Le symbole ⊙ s'allume. Activer la résistance de chauffe étendue avec le symbole ⊙. Le symbole ⊙ s'allume.	Petit faitout Petit teppanyaki.
Grande zone de cuisson pour faitout : Combinaison de 1+3+2	Choisir l'un des deux foyers. Effleurez le symbole ⊙. La barre lumineuse au-dessus du symbole ⊙ s'allume.	Grand faitout Grand teppanyaki Grande plaque de gril

La petite zone de cuisson pour faitout (1 +3) et la zone de cuisson simple (2) peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre avec différentes positions de chauffe. Par exemple, le grand faitout, le teppanyaki ou la plaque de gril peuvent avoir différentes zones de température. Avec la petite zone de cuisson pour faitout, vous pouvez saisir un plat tout en maintenant un autre au chaud avec la zone de cuisson simple.

Remarque : Vous pouvez retrouver des ustensiles adaptés auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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




Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer

Effleurer le symbole ⊙. Un signal retentit. La barre lumineuse au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Les affichages des surfaces de commande ainsi que les affichages des positions de chauffe  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre

Effleurez le symbole ⊙ jusqu'à ce que la barre lumineuse au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarques

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

Régler un foyer

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



Position de chauffe 1 = puissance minimale

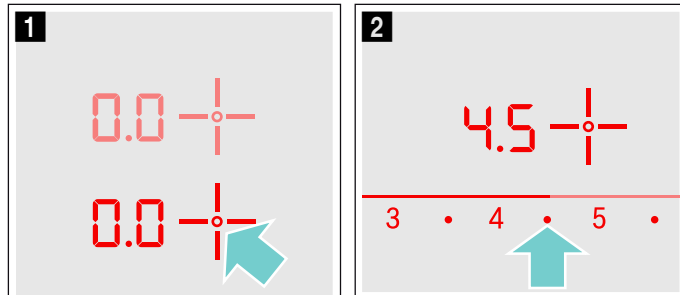
Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle apparaît dans l'affichage par exemple avec **4.5**.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole  pour sélectionner le foyer. Le symbole  brille fortement sur l'affichage de la position de chauffe.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



Le foyer est allumé.

Modifier la puissance de chauffe : Sélectionnez le foyer et réglez la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre un foyer

Sélectionnez le foyer. Réglez le foyer sur 0 dans la zone de réglage. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.


Dans le chapitre Protection de l'environnement → Page 21, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire fondre		
Chocolat, couverture	1-1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
* Mijoter sans couvercle		
** Sans couvercle		
*** Retourner plusieurs fois		

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)	1-2	-
Lait**	1.5-2.5	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.5-3.5	10-20 min
Goulasch surgelé	2.5-3.5	20-30 min
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	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, hollandaise	3-4	8-12 min
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.5-2.5	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Potées, potages	3.5-4.5	15-60 min
Légumes	2.5-3.5	10-20 min
Légumes surgelés	3.5-4.5	10-20 min
Cuisson en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2.5-3.5	50-60 min
Rôtir avec un fond d'huile**		
Escalopes, nature ou panées	6-7	6-10 min
Escalope surgelée	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4.5-5.5	30-40 min
Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé***	5-6	10-30 min
Poisson et filets de poisson, nature	5-6	8-20 min
Poisson et filets de poisson, panés	6-7	8-20 min
* Mijoter sans couvercle		
** Sans couvercle		
*** Retourner plusieurs fois		

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Scampi et crevettes	7-8	4-10 min
Légumes sautés, champignons, frais	7-8	10-20 min
Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7.5-8.5	15-20 min
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.5-4.5	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frire (frire en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-
* Mijoter sans couvercle		
** Sans couvercle		
*** Retourner plusieurs fois		

Système sensoriel de rôtissage

Le foyer à deux zones désigné par le symbole  est doté d'un système sensoriel de rôtissage. Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, un capteur règle la température de la poêle.

Lors du réglage de la fonction de système sensoriel de rôtissage, la surface de chauffe externe du foyer à deux zones s'allume automatiquement.

Avantage lors de la cuisson :

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économisez de l'énergie.
- Les matières grasses ne brûlent pas.

Remarques

- Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.
- Positionnez la poêle au centre du foyer. Vérifiez que le diamètre du fond de la poêle est adapté.
- Ne placez aucun couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections avec le régulateur.

- Utilisez uniquement des matières grasses pouvant frire. Pour le beurre, la margarine, l'huile d'olive vierge extra ou le saindoux, sélectionnez la position de rôtissage 1 ou 2.

Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Choisissez la bonne poêle pour l'utilisation du système de rôtissage.

Poêle appropriée au système comme accessoire optionnel

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou sur www.bosch-eshop.com : **HEZ390230**

La disponibilité ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays.

Les positions de rôtissage indiquées ci-après sont adaptées à la poêle appropriée au système.

Remarque : Le système sensoriel de rôtissage peut également fonctionner avec des poêles existantes. Testez d'abord les poêles en réglant des positions de rôtissage inférieures et modifiez la position de rôtissage, le cas échéant. La poêle peut surchauffer en cas de positions de rôtissage élevées.

Les positions de rôtissage



Position de rôtissage	Température	convient pour
1	très bas	p. ex. préparation et réductions de sauces, de cuissons à l'étuvée, de légumes sans ajout d'eau et avec ajout de graisse, friture d'aliments dans de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine
2	faible	p. ex. omelettes, friture d'aliments dans de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine
3	basse moyenne	p.ex. friture de poisson; aliments à frire épais comme les palettes de viande hachée et les saucisses
4	moyenne haute	p.ex. cuisson de steaks medium ou à point comme escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
5	élevée	p.ex. cuisson de steaks saignants, galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées

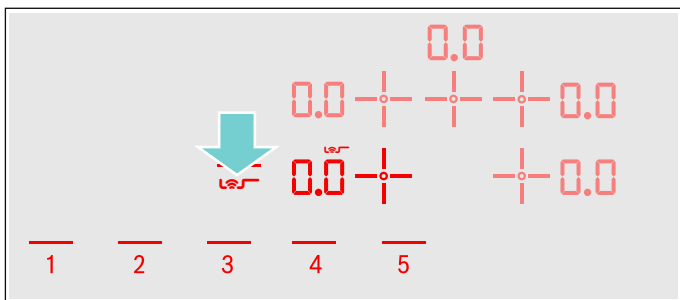
Activer le système sensoriel de rôtissage

Sélectionnez la position de rôtissage appropriée dans le tableau. Placez la poêle sur le foyer.

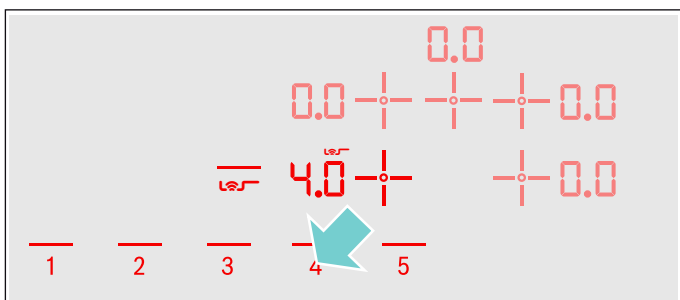
La table de cuisson doit être allumée.



Sélectionnez le foyer.

1. Effleurer le symbole  s'allume et le symbole  apparaît sur l'affichage du foyer. Les positions de rôtissage 1 à 5 apparaissent dans la zone de réglage.



2. Sélectionnez la position de rôtissage souhaitée dans la zone de réglage. Le système sensoriel de rôtissage est activé. Le grand foyer à deux zones s'allume automatiquement.



Le symbole  clignote jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole  s'allume.

3. Mettez la matière grasse, suivie de l'aliment, dans la poêle. Retourner l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

Désactiver le système sensoriel de rôtissage

Effleurer le symbole .

Tableau de rôtissage

Le tableau indique la position de rôtissage appropriée aux différents plats. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

D'abord, chauffer la poêle vide. Ne déposer l'aliment et la graisse de cuisson dans la poêle qu'après avoir entendu le signal sonore.

	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Viandes		
Escalope, nature ou panée	4	6-10 min
Filet	4	6-10 min
Côtelette*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	5	6-8 min
Steaks médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8-12 min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10-20 min
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8-20 min
Hamburger (1,5 cm d'épaisseur)	3	6-30 min
Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur)*	3	10-20 min
Viande émincée, Gyros	4	7-12 min
Viande hachée	4	6-10 min
Lard	2	5-8 min
Poisson		
Poisson frit, p. ex. truite	3	10-20 min
Filet de poisson nature ou pané	3/4	10-20 min
Scampis, crevettes	4	4-8 min
Plats aux œufs		
Crêpes	4	cuire en continu
Omelettes	2	3-6 min (par portion)
Œuf au plat	2/4	2-6 min
Œuf brouillé	2	4-9 min
Galette épaisse sucrée	3	10-15 min
Pain perdu / French Toast	3	4-8 min (par portion)
Pommes de terre		
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites	5	6-12 min
Pommes sautées à base de pommes de terre crues	3	15-25 min
Galettes de pommes de terre	5	2,5-3,5 min (par portion)
Röstis	2	40-45 min
Pommes de terre glacées	4	10-15 min
Légumes		
Cuire l'ail / les oignons à l'étuvé	1/2	2-10 min
Oignons grillés	3	5-10 min
Courgettes, aubergines	3	4-12 min

* Retourner plusieurs fois

** Mettre dans la poêle froide


	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Poivrons, asperges vertes	3	4-15 min
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, p. ex. courgettes, poivrons verts	1	10-20 min
Champignons	4	10-15 min
Légumes glacés	4	6-10 min
Produits surgelés		
Escalope	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Blanc de volaille*	2	10-30 min
Nuggets de poulet*	4	10-20 min
Gyros, Kebab	4	10-15 min
Filet de poisson, nature ou pané	3	10-20 min
Bâtonnets de poisson	4	8-12 min
Frites	4/5	4-6 min
Poêlées / légumes à la poêle	4	8-15 min
Pâtés impériaux	3	10-30 min
Camembert / fromage	3	10-15 min
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25-35 min
Sauce béchamel	1	10-20 min
Sauce au fromage, p. ex. au gorgonzola	1	10-20 min
Réduction de sauces, p. ex. sauce bolognaise, sauce tomate	1	25-35 min
Sauces sucrées, p. ex. sauce à l'orange	1	15-25 min
Autres		
Camembert / fromage	3	7-10 min
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau p. ex. poêlée de pâtes*	2	4-6 min
Croûtons	3	6-10 min
Griller des amandes / noix / pignons de pin**	2	3-7 min

* Retourner plusieurs fois

** Mettre dans la poêle froide



Fonction PowerBoost

Avec la fonction Powerboost, vous pouvez faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction Powerboost ne peut être utilisée qu'avec les foyers identifiés par les symboles **boost** et .


Sur les foyers à deux zones, la deuxième surface de chauffe doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction Powerboost.

Activer la fonction Powerboost

- Sélectionnez le foyer.
- Dans la zone de réglages, effleurez le symbole . L'indicateur  s'allume.

La fonction Powerboost est activée.

Désactiver la fonction Powerboost

- Sélectionnez la position de cuisson.
- Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant  s'éteint.

La fonction Powerboost est désactivée.

Remarques




- Si vous ne désactivez pas la fonction Powerboost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.
- Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes. → Page 20



Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activation : mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal . Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Le voyant  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactivation : mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal . Appuyez sur le symbole  pendant 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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

Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique. → Page 30

Fonctions temps

Votre appareil possède 3 fonctions de temps différentes.





- Un foyer doit s'éteindre automatiquement
- Minuteur
- Chronomètre

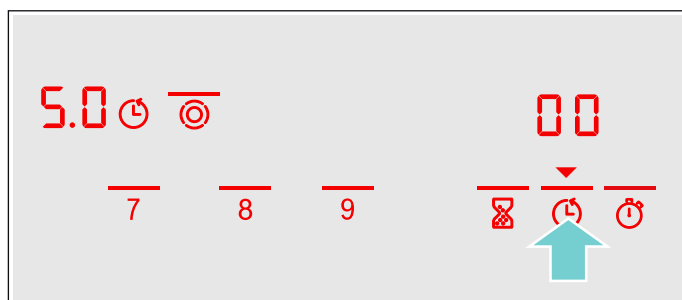
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

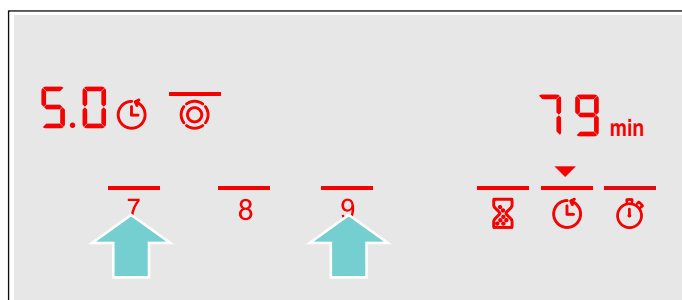
Régler la durée

Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurer le symbole . L'indicateur ▼ au-dessus du symbole  et l'affichage  du foyer souhaité brillent fortement. Dans l'affichage de la minuterie, l'indicateur  s'allume sur.



3. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée désirée dans la zone de réglage.






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



Système sensoriel de rôtissage

Si vous cuisinez avec le système sensoriel de rôtissage, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Vous entendez un signal sonore et l'affichage  clignote pendant 10 secondes. ▼ au-dessus du symbole  et l'affichage  clignotent. Effleurez un symbole quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .

Remarques



- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.
- Dès que la dernière minute est entamée, l'affichage de la minuterie passe des minutes aux secondes.

Minuterie automatique

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

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base. → Page 30




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

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .



Minuteur

Avec le minuteur, vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages. La table de cuisson doit être allumée pour l'activation.


Réglage du minuteur

1. Effleurer le symbole . ▼ au-dessus du symbole  s'allume fortement. Dans l'affichage de la minuterie,  s'affiche.
2. Réglez le temps désiré dans la zone de réglage. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, vous entendez un signal sonore et l'affichage de la minuterie  clignote pendant 10 secondes. ▼ au-dessus du symbole  clignote. Effleurez un symbole quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.



Corriger le temps



Sélectionnez le minuteur au moyen du symbole  et réglez de nouveau.

Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.

La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

La fonction chronomètre est activée en effleurant le symbole .  apparaît dans l'affichage de la minuterie et le décompte du temps commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

La fonction Chronomètre est suspendue en effleurant le symbole . Effleurer une deuxième fois le symbole  désactive la fonction Chronomètre. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Coupure de sécurité automatique

Si un foyer est allumé pendant une période prolongée sans modification du réglage, la limitation automatique du temps est activée.

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



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

À quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (entre 1 et 10 heures).



Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activer la fonction Maintien au chaud




1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurer le symbole .  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe. La fonction Maintien au chaud est activée.

Désactiver la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurer le symbole .  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe. La fonction Maintien au chaud est désactivée.

Anti-effacement

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

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Un signal retentit. L'affichage  qui se trouve au-dessus du symbole  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

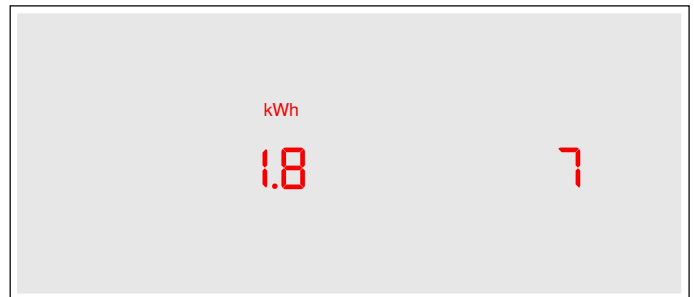
Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

Indication de la consommation d'énergie

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

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,87 kWh

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



L'affichage n'est pas activé. Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer l'affichage. → Page 30

Réglages de base


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

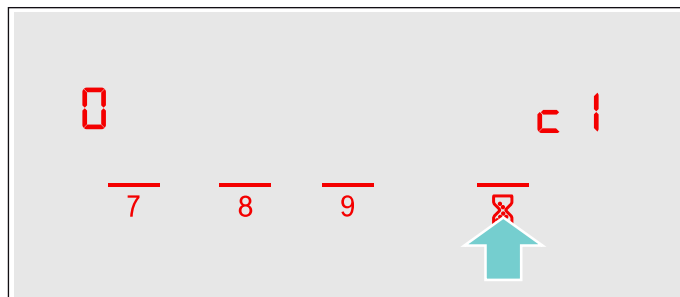
Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants automatique
0	Désactivée.*
1	Activée.
2	Sécurité enfants automatique et manuelle désactivée.
c 2	Signal sonore
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c 3	Affichage Consommation d'énergie (demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 230 V.
2	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 400 V.
3	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 220 V.
4	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 240 V.
c 5	Minuterie automatique
00	Désactivée.*
0 1:59	Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe
0	Désactivée.
1	Activée.
2	Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c 0	Réinitialisation au réglage de base
0	Désactivée.*
1	Activée.


*Réglage de base


Modifier les réglages de base

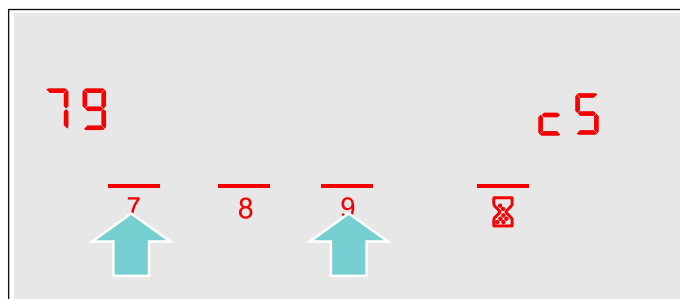
La table de cuisson doit être éteinte.


- Allumer la table de cuisson.
- Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant 4 secondes



c 1 s'affiche et le symbole  s'allume sur l'affichage du foyer.

- Effleurez à plusieurs reprises le symbole  jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse.
- Réglez la valeur désirée dans la zone de réglage.



- Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

Désactiver

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

Nettoyage

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

Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants

- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

? Anomalies, que faire ?

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

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

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

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F4	Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit	Avertissement : une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est donc coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE Les foyers ne chauffent pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : pour ce faire, séparez l'appareil du secteur pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démonstration est désactivé.

Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

Plats tests

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

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

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

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Cou- vercle	Position de mijotage	Cou- vercle
Faire fondre du chocolat					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles					
Récipient : faitout					
Potée aux lentilles selon DIN 44550					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte					
par ex. lentilles aux saucisses Erasco:					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:30 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui





Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Faire frémir de la sauce béchamel					
Récipient : casserole					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	g ²	env. 5:20	Non	1 1,3	Non
				1 Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes	
		2 Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse			
				3 Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse	
Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 6:45	Non	2	Oui
		Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel			
		Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes			
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 7:20	Non	2	Oui
		Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réduire à la position de mijotage et ajouter au lait le riz, le sucre ainsi que le sel			
		Durée complète (avec chauffe rapide) d'environ 45 minutes			
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 7:30	Non	2	Non
		Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C.			
		Laisser mijoter environ 50 minutes			

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 8:00 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes	Non	2	Non
Cuire du riz					
Récipient : faitout					
Température de l'eau : 20 °C					
Recette selon DIN 44550 :					
125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:48	Oui	2	Oui
Recette selon DIN 44550 :					
250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 3:15	Oui	2.	Oui
Faire cuire des steaks de filet mignon de porc					
Récipient : poêle à frire					
Température initiale du filet de porc : 7 °C					
Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	7	Non
Faire cuire des crêpes épaisses					
Récipient : poêle à frire					
Recette selon DIN EN 60350-2					
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	6 ou 6. selon le degré de brunissage	Non
Faire frire des frites surgelées					
Récipient : faitout					
Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Jusqu'à la température d'huile de 180 °C	Non	9	Non

Si les essais sont réalisés avec un foyer de 18 cm Ø d'une puissance nominale de 1500 W, le temps de chauffage rapide s'allonge d'env. 20 % et la position de mijotage est augmentée d'une position de mijotage.

Indice

	Conformità d'uso	36
	Importanti avvertenze di sicurezza	36
	Cause dei danni	37
	Panoramica	37
	Tutela dell'ambiente	37
	Consigli per il risparmio energetico	37
	Smaltimento ecocompatibile	37
	Conoscere l'apparecchio	38
	Il pannello comandi	38
	Le zone di cottura	38
	Indicatore del calore residuo	39
	Uso dell'apparecchio	39
	Attivazione e disattivazione del piano di cottura.	39
	Impostazione della zona di cottura.	39
	Tabella di cottura	40
	Sistema di cottura arrosto a sensori	41
	Padelle per il sistema di cottura a sensori	41
	I livelli di cottura	41
	Impostazione del sistema di cottura a sensori.	41
	Disattivazione del sistema di cottura a sensori	42
	Tabella di cottura	42
	Funzione PowerBoost	43
	Attivazione della funzione Powerboost.	43
	Disattivazione della funzione Powerboost	43
	Sicurezza bambino	43
	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	43
	Sicurezza bambino automatica	44
	Funzioni durata	44
	Disattivazione automatica di una zona di cottura.	44
	Timer automatico	44
	Contaminuti	44
	Funzione cronometro	45
	Spegnimento di sicurezza automatico	45
	Funzione scaldavivande	45
	Attivazione della funzione scaldavivande	45
	Disattivazione della funzione scaldavivande	45
	Protezione per la pulizia	45
	Indicatore consumo di energia	45
	Impostazioni di base	46
	Modifica delle impostazioni di base	46

	Pulizia	46
	Vetroceramica	46
	Telaio del piano di cottura	47
	Malfunzionamento, che fare?	47
	Messaggio di errore E negli indicatori	47
	Servizio assistenza clienti	48
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). ...	48
	Pietanze sperimentate	48

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**

Conformità d'uso

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 utilizzo futuro e cessione a terzi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Avviso – 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.

Avviso – 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.

Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

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

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica	Controllare le stoviglie.
Scolorimenti	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

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

Smaltimento ecocompatibile

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



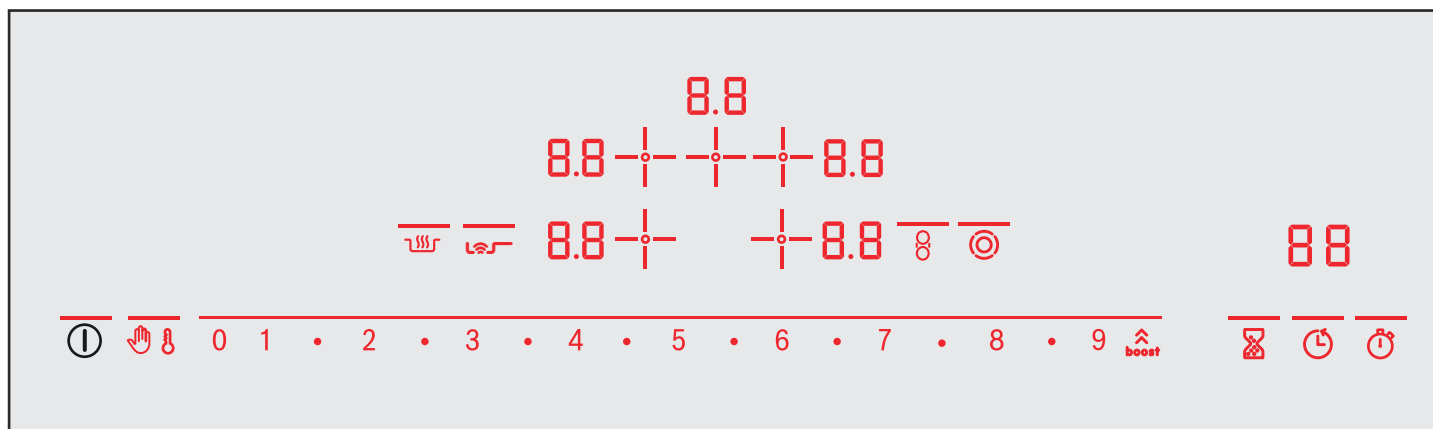
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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











Conoscere l'apparecchio


Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

Il pannello comandi



Indicatori	
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
Lo	Funzione scaldavivande
88	Timer




Superfici di comando con barra luminosa sopra i simboli	
	Interruttore principale
	Funzione Powerboost
	Sicurezza bambino Protezione per la pulizia
	Funzione scaldavivande
	Sistema di cottura a sensori
	Elementi riscaldanti combinati
1•2•3•4•	Campo di regolazione
	Accensione zone
	Contaminuti
	Timer
	Funzione cronometro

Superfici di comando senza barra luminosa sopra i simboli	
	Selezione zona di cottura

Avvertenze

- A seconda dello stato di funzionamento del piano cottura, le superfici di comando selezionabili si illuminano parzialmente o completamente. Quando vengono toccate viene eseguita la funzione corrispondente.
- Le superfici di comando delle funzioni non selezionabili non si illuminano.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

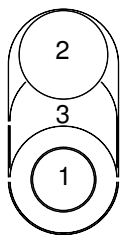
Zona di cottura	Accensione e spegnimento
	Zona di cottura a circuito singolo
	Zona di cottura a circuito doppio
	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo 

Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina

Avvertenze

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

Zona di cottura combinata



- 1 = zona di cottura a circuito doppio
- 2 = zona di cottura a circuito singolo
- 3 = elemento riscaldante di collegamento

Le zone di cottura a circuito singolo e doppio possono essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra senza elemento riscaldante di collegamento oppure essere combinate con l'elemento riscaldante di collegamento come indicato nella tabella.

Combinazione	Accensione	Adatto a
Zona di cottura per piastra piccola: combinazione di 1+3	Selezionare la zona di cottura a circuito doppio. Attivare il circuito di riscaldamento esterno con il simbolo ☉. Il simbolo ☉ è acceso. Attivare l'elemento riscaldante di collegamento con il simbolo ☉. Il simbolo ☉ è acceso.	Piastra piccola Teppanyaki piccolo
Zona di cottura per piastra grande: combinazione di 1 + 3 + 2	Selezionare una delle due zone di cottura. Toccare il simbolo ☉. Si illumina la barra luminosa sopra il simbolo ☉.	Piastra grande Teppanyaki grande Piastra grill grande

La zona di cottura per piastra piccola (1 +3) e la zona di cottura a circuito singolo (2) possono anche essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra con livelli di cottura diversi. Così si hanno temperature diverse ad esempio per la piastra grande, il teppanyaki o la piastra grill: sulla zona di cottura piccola si può rosolare una pietanza, tenendone contemporaneamente al caldo un'altra sulla zona di cottura a circuito singolo.

Avvertenza: Le pentole adatte sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o nel nostro e-Shop.

Indicatore del calore residuo

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

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

Uso dell'apparecchio

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione

Toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. La barra luminosa sopra l'interruttore principale si accende. Gli indicatori delle superfici di comando e gli indicatori del livello di cottura ☉ si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione

Toccare il simbolo ① finché la barra luminosa sopra l'interruttore principale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

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

Impostazione della zona di cottura

Nel campo di regolazione impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

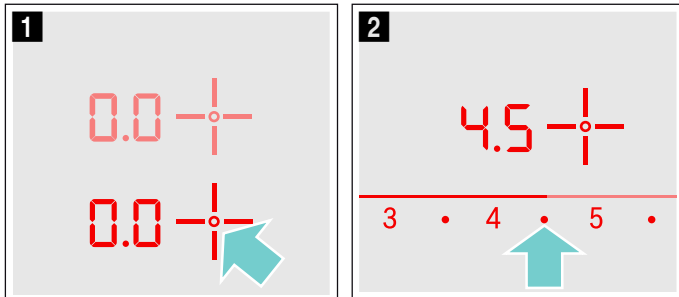
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, indicato ad es. con **4.5**.

Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo **+** per selezionare la zona di cottura. Sull'indicatore del livello di cottura si illumina **0.0**.

2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



La zona di cottura è attivata.

Modifica del livello di cottura:

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

Disattivazione della zona di cottura

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

Avvertenza: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto, sono possibili differenze rispetto a quanto indicato.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.

È consigliabile rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.

Nel capitolo Tutela dell'ambiente → Pagina 37 troverete dei consigli su come cucinare risparmiando energia.

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Ciocolato, glassa	1-1.5	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.5-2.5	-
Scaldare le salsicce in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci, surgelati	2.5-3.5	10-20 min.

* Proseguimento della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Gulasch, surgelato	2.5-3.5	20-30 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4.5-5.5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa ber-naise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.5-2.5	35-45 min.
Patate lesse	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Zuppe, minestre	3.5-4.5	15-60 min.
Verdura	2.5-3.5	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.5-4.5	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
Stufare		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min.
Cottura arrosto con poco olio**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata***	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Hamburger, polpette (spessore 3 cm)***	4.5-5.5	30-40 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)***	5-6	10-20 min.
Petto di pollo/tacchino, surgelato***	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce, impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberi	7-8	4-10 min.
Sauté di verdure, funghi freschi	7-8	10-20 min.
Verdura, carne a strisce alla maniera asiatica	7.5-8.5	15-20 min.


* Proseguimento della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

*** Girare di frequente

	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Piatti misti saltati in padella, surgelati	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.5-4.5	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (friggere 150-200 g a porzione progressivamente in 1-2 l di olio**)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8-9	-
Crocchette, surgelate	7-8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce, panato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra, tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-
* prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		
*** Girare di frequente		

Sistema di cottura arrosto a sensori

La zona di cottura a circuito doppio indicata con il simbolo  dispone di un sistema di cottura a sensori. Se si utilizza la zona di cottura con il sistema di cottura a sensori, la temperatura della pentola viene regolata da un sensore.

Impostando il sistema di cottura a sensori viene automaticamente attivato il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio.

Vantaggi per la cottura arrosto:

- La zona di cottura si riscalda solo quando occorre per risparmiare energia.
- L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Avvertenze

- Non allontanarsi durante il riscaldamento del burro o dell'olio.
- Collocare la padella al centro della zona di cottura. Tenere conto del diametro corretto del fondo della padella.
- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti si pregiudica il funzionamento del sensore di regolazione. È invece possibile utilizzare una retina antispruzzo con la quale il sensore funziona normalmente.

- Utilizzare solo olio o burro adatti alla cottura arrosto. Per il burro, la margarina, l'olio extravergine d'oliva o lo strutto, selezionare il livello di cottura 1 o 2.

Padelle per il sistema di cottura a sensori

Scegliere la padella corretta per l'utilizzo con il sistema di cottura a sensori.

Padella per cottura a sensori come accessorio speciale

Le padelle adatte al sistema di cottura a sensori si possono acquistare anche presso i rivenditori di apparecchi elettrici specializzati o sul sito www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese.

I livelli di cottura indicati di seguito si riferiscono alla cottura con padelle per la cottura a sensori.

Avvertenza: Il sistema di cottura a sensori può funzionare anche con padelle normali. Provarle innanzitutto ai livelli di cottura minimi ed eventualmente modificare l'intensità successivamente. In caso di livelli di cottura più elevati la padella si può surriscaldare.

I livelli di cottura




Livello di cottura	Temperatura	Adatto a
1	molto basso	Ad es. preparare e ridurre salse, stufare verdure senza aggiungere acqua e con aggiunta di olio o burro, arrostitire elementi con olio extravergine d'oliva, burro o margarina
2	bassa	Ad es. omelette, cottura di alimenti con olio extravergine d'oliva, burro o margarina
3	media-bassa	Ad es. per cuocere pesce, alimenti spessi quali polpette e salsicce
4	medio-alta	Ad es. per cuocere bistecche con cottura media o ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti sottili come fettine, spezzatino e verdure
5	alta	Ad es. per cuocere bistecche al sangue, frittelle di patate e patate arrosto

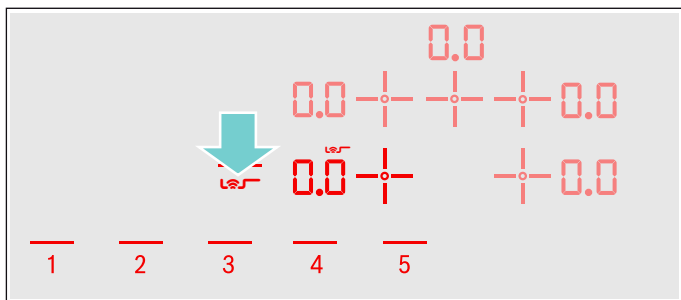
Impostazione del sistema di cottura a sensori

Scegliere il livello di cottura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare la padella sulla zona di cottura.

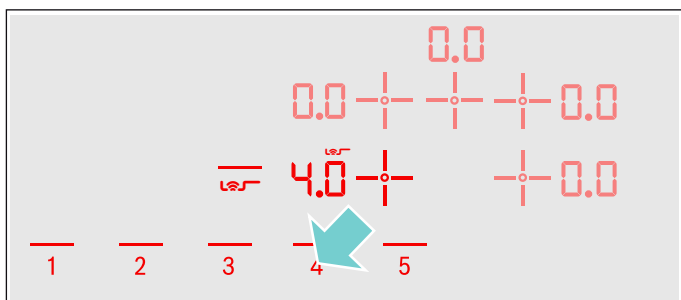
Il piano cottura deve essere attivato.



Selezionare la zona di cottura.

1. Toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura si accende  e compare il simbolo . Nel campo di regolazione compaiono i livelli di cottura 1-5.



2. Selezionare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione. Il sistema di cottura a sensori è attivato. La zona di cottura a circuito doppio grande è attivata automaticamente.



Il simbolo  lampeggia fino al raggiungimento della temperatura di cottura. Quindi viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  è acceso.

3. Mettere il burro o l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.
Girare come al solito in modo che il cibo non si attacchi.

Disattivazione del sistema di cottura a sensori

Toccare il simbolo .

Tabella di cottura

La tabella indica il livello di cottura adatto alle varie pietanze. Il tempo di cottura può dipendere da tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

I livelli di cottura indicati si riferiscono alla cottura con pentole per il sistema di cottura a sensori. Con altre padelle i livelli di cottura potrebbero variare.

Prima riscaldare la padella vuota. Mettere gli alimenti con il burro o l'olio soltanto quando viene emesso il segnale acustico.

	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6-10 min.
Filetto	4	6-10 min.
Cotoletta*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Bistecche al sangue (spessore 3 cm)	5	6-8 min.
Bistecche cottura media o ben cotte (spessore 3 cm)	4	8-12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10-20 min.
Salsicce bollite o crude*	3	8-20 min.
Hamburger (spessore 1,5 cm)	3	6-30 min.
Polpette (spessore 2 cm)*	3	10-20 min.
Spezzatino, spiedini	4	7-12 min.
Carne tritata	4	6-10 min.
Pancetta	2	5-8 min.
Pesce		
Pesce cotto al forno, ad es. trota	3	10-20 min.
Filetto di pesce, naturale o impanato	3/4	10-20 min.
Scampi, gamberi	4	4-8 min.
Piatti a base di uova		
Pancake	4	Cottura progressiva
Omelette	2	3-6 min. (per porzione)
Uova al tegamino	2/4	2-6 min.
Uova strapazzate	2	4-9 min.
Frittata dolce stracciata	3	10-15 min.
Frittelle dolci a base di pane/ french toast	3	4-8 min. (per porzione)
Patate		
Patate arrosto da patate lesse	5	6-12 min.
Patate arrosto da patate crude	3	15-25 min.
Frittelle di patate	5	2,5-3,5 min. (per porzione)
Rösti di patate	2	40-45 min.
Patate glassate	4	10-15 min.
Verdura		
Far appassire l'aglio/le cipolle	1/2	2-10 min.
Cipolle arrostate	3	5-10 min.
Zucchine, melanzane	3	4-12 min.
Peperoni, asparagi verdi	3	4-15 min.

* Girare di frequente

** Versare nella padella fredda


	Livello di cottura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico
Verdure stufate con aggiunta di olio o burro e senza aggiunta di acqua, ad es. zucchini, peperoni verdi	1	10-20 min.
Funghi	4	10-15 min.
Verdure glassate	4	6-10 min.
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Petto di pollo/tacchino *	2	10-30 min.
Nugget di pollo*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10-20 min.
Bastoncini di pesce	4	8-12 min.
Patate fritte	4/5	4-6 min.
Piatti misti saltati in padella/verdure spadellate	4	8-15 min.
Involtoni primavera	3	10-30 min.
Camembert/formaggio	3	10-15 min.
Salse e sughi		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25-35 min.
Besciamella	1	10-20 min.
Salsa al formaggio, ad es. salsa al gorgonzola	1	10-20 min.
Riduzione di sughi, ad es. sugo alla bolognese, sugo al pomodoro	1	25-35 min.
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15-25 min.
Altro		
Camembert/formaggio	3	7-10 min.
Piatti pronti con aggiunta di acqua ad es. pasta in busta*	2	4-6 min.
Crostini	3	6-10 min.
Tostare mandorle/noci/pinoli**	2	3-7 min.

* Girare di frequente

** Versare nella padella fredda



Funzione PowerBoost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.


La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano i simboli **boost** e .

Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione Powerboost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

Attivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Nel campo di regolazione toccare il simbolo . L'indicatore  si accende. La funzione Powerboost è attivata.

Disattivazione della funzione Powerboost

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento. L'indicatore  si spegne. La funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenze




- Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.
- Prestare attenzione che con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Non allontanarsi durante la cottura. Quando sono molto caldi, l'olio e il grasso si infiammano rapidamente; vedere il capitolo Informazioni importanti per la sicurezza. → Pagina 36



Sicurezza bambino

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano cottura deve essere disattivato.

Attivazione: attivare il piano cottura con l'interruttore principale . Toccare il simbolo  per 4 secondi. L'indicatore  si illumina per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: attivare il piano cottura con l'interruttore principale . Toccare il simbolo  per 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

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

Attivare e disattivare

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica. → *Pagina 46*

Funzioni durata

Sono disponibili 3 diverse funzioni durata:





- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Contaminuti
- Cronometro

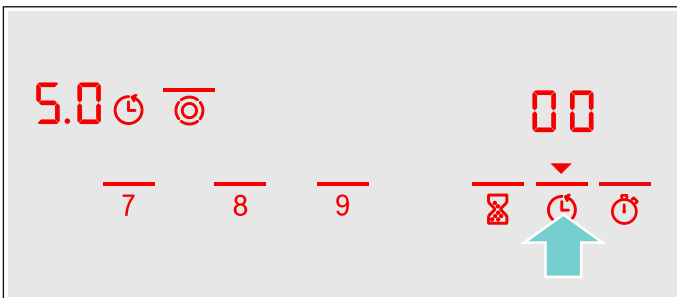
Disattivazione automatica di una zona di cottura

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

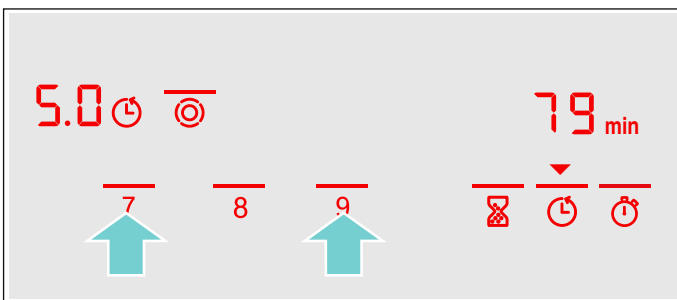
Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . ▼ sopra il simbolo  e l'indicatore  della zona di cottura desiderata si accendono. Sull'indicatore del timer compare .



3. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.






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



Sistema di cottura a sensori

Nel caso in cui si utilizzi il sistema di cottura a sensori, la durata impostata inizia a scorrere soltanto al raggiungimento della temperatura relativa al corrispondente ambito di valori selezionato.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore del timer lampeggia  per 10 secondi. ▼ sopra il simbolo  e l'indicatore  lampeggiano. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

Avvertenze



- È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.
- Nell'ultimo minuto di durata, l'indicatore del timer passa da minuti a secondi.

Timer automatico

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

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare il timer automatico. → *Pagina 46*




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

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .



Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni. Per l'attivazione il piano cottura deve essere attivato.


Impostazione del contaminuti

1. Toccare il simbolo . ▼ sopra il simbolo  si accende. Nell'indicatore del timer si accende .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione. Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore del timer lampeggia  per 10 secondi. ▼ sopra il simbolo  lampeggia. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.



Correzione del parametro di tempo



Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.

Funzione cronometro

La funzione cronometro visualizza il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.

La funzione cronometro funziona soltanto se il piano cottura è attivato. Quando il piano cottura si disattiva, si disattiva anche la funzione cronometro.

La funzione cronometro viene attivata toccando il simbolo . Sull'indicatore del timer compare  e parte il cronometro. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.

Per arrestare la funzione cronometro toccare il simbolo . Toccando di nuovo il simbolo  la funzione cronometro viene disattivata. L'indicatore del timer si spegne.

Spegnimento di sicurezza automatico

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

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


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

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

Funzione scaldavivande


La funzione scaldavivande è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie

Attivazione della funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del livello di cottura compare **L**.

La funzione scaldavivande è attivata.




Disattivazione della funzione scaldavivande

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare il simbolo . Sull'indicatore del livello di cottura compare **0**.

La funzione scaldavivande è disattivata.

Protezione per la pulizia

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

Per evitare che ciò avvenga, il piano cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  sopra il simbolo  si accende. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi. Si può pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

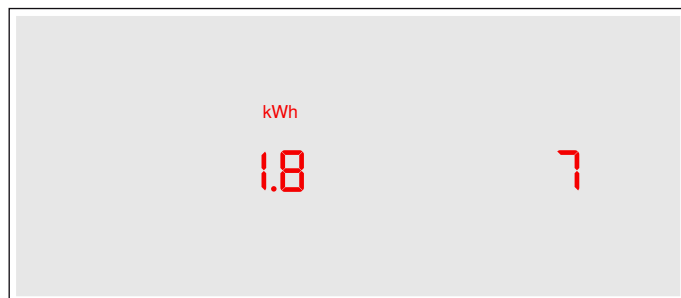
Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

Indicatore consumo di energia

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

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87kWh.

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



L'indicatore non è attivato. Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come attivare l'indicatore. → *Pagina 46*

Impostazioni di base


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

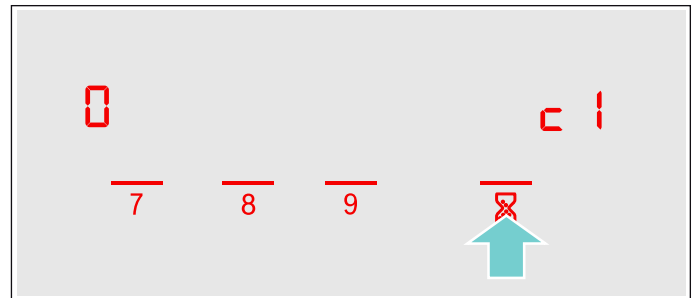
Indicatore	Funzione
c 1	Sicurezza bambini automatica
0	Disattivata.*
1	Attivata.
2	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivo).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Indicatore consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica)
0	Indicatore consumo di energia disattivato.*
1	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230V.
2	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V.
3	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220V.
4	Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240V.
c 5	Timer automatico
00	Disattivata.*
0 1:99	Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi
3	1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti
0	Disattivato.
1	Attivata.
2	Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura.*
c 0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.

*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

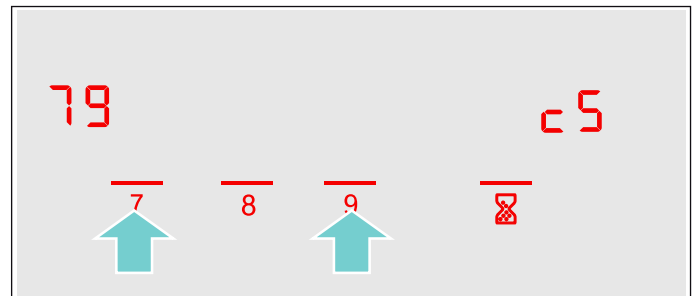
Il piano cottura deve essere disattivato.


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



Comprire **c 1** e sull'indicatore della zona di cottura si accende **0**.

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



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

Disattivazione

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

Pulizia

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

Vetroceramica

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

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

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

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

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

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

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

Telaio del piano di cottura

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

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

Malfunzionamento, che fare?

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

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

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

Indicazione	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F2 si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F4 si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico	Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F5 si spegne, è possibile proseguire la cottura.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE Le zone di cottura non si scaldano	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando a piacere. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

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

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

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

Pietanze sperimentate

La presente tabella è stata creata per gli enti di controllo al fine di facilitare i test dei nostri apparecchi. I dati della tabella si riferiscono alla nostra gamma di accessori/stoviglie di Schulte-Ufer (set di pentole a induzione composto di 4 pezzi HEZ 390042) con le seguenti dimensioni:

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

Pietanze sperimentate	Riscaldamento /Cottura iniziale			Continuazione della cottura	
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)	Coperchio	Cottura a fuoco lento	Coperchio
Sciogliere il cioccolato					
Stoviglia: casseruola					
Glassa di cioccolato (ad es. fondente Dr. Oetker, 150 g) sulla zona di cottura di 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	No
Riscaldare e tenere in caldo la minestra di lenticchie					
Stoviglia: pentola					
Minestra di lenticchie secondo DIN 44550					
Temperatura iniziale 20° C					
Quantità 450 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 2:00 senza mescolare	Sì	1.	Sì
Quantità: 800 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:00 senza mescolare	Sì	1.	Sì
Minestra di lenticchie (prodotto in scatola)					
ad es. terrina di lenticchie con salsicce di Erasco:					
Temperatura iniziale 20° C					
Quantità 500 g per zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 2:00 (mescolare dopo ca. 1:30)	Sì	1.	Sì
Quantità: 1000 g per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:30 (mescolare dopo ca. 1:30)	Sì	1.	Sì

Pietanze sperimentate	Riscaldamento /Cottura iniziale			Continuazione della cottura	
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)	Coperchio	Cottura a fuoco lento	Coperchio
Cuocere a fuoco lento la besciamella					
Stoviglia: casseruola					
Temperatura del latte: 7° C					
Ricetta: 40 g di burro 40 g di farina, 0,5 l di latte (3,5% di grassi) e un pizzico di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø	g ²	ca. 5:20	No	1 ^{1,3}	No
				¹ Sciogliere il burro, aggiungere la farina e il sale e cuocere il roux per 3 minuti	
		² Aggiungere il latte al roux e portare a bollore continuando a mescolare			
				³ Dopo che la besciamella comincia a bollire, tenerla per altri 2 minuti al livello 1, continuando a mescolare	
Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura con coperchio					
Stoviglia: pentola					
Temperatura del latte: 7° C					
Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 6:45 Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti	No	2	Sì
				Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte	
Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 7:20 Riscaldare il latte finché non inizia a bollire. Riportare alla cottura a fuoco lento e aggiungere nel latte il riso, lo zucchero e il sale Durata complessiva (inclusa cottura iniziale) ca. 45 minuti	No	2	Sì
				Dopo 10 minuti mescolare il riso al latte	
Cottura del riso al latte - Prosecuzione della cottura senza coperchio					
Stoviglia: pentola					
Temperatura del latte: 7° C					
Ricetta: 190 g di riso a chicchi rotondi, 90 g di zucchero, 750 ml di latte (3,5% di grassi) e 1 g di sale per una zona di cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 7:30 Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti	No	2	No

Pietanze sperimentate	Riscaldamento /Cottura iniziale			Continuazione della cottura	
	Livello di cottura iniziale	Durata (min:sec)	Coperchio	Cottura a fuoco lento	Coperchio
Ricetta: 250 g di riso a chicchi rotondi, 120 g di zucchero, 1 l di latte (3,5% di grassi) e 1,5 g di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 8:00 Aggiungere riso, zucchero e sale al latte e scaldare mescolando continuamente. Quando il latte raggiunge ca. 90°C, ritornare alla cottura a fuoco lento. Cuocere a fuoco lento per ca. 50 minuti	No	2	No
Cottura del riso					
Stoviglia: pentola					
Temperatura dell'acqua 20° C					
Ricetta secondo DIN 44550:					
125 g di riso a chicco lungo 300 g di acqua e un pizzico di sale per una zona cottura di 14,5 cm Ø	9	ca. 2:48	Sì	2	Sì
Ricetta secondo DIN 44550:					
250 g di riso a chicco lungo, 600 g di acqua e un pizzico di sale per una zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 3:15	Sì	2.	Sì
Cottura di bistecche di lombata di maiale					
Stoviglia: padella					
Temperatura iniziale bistecca di lombata: 7° C					
Quantità: 3 bistecche di lombata (peso complessivo di circa 300 g, spessore di circa 1 cm) 15 g di olio di semi di girasole per zona cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:40	No	7	No
Cottura crêpe					
Stoviglia: padella					
Ricetta secondo DIN EN 60350-2					
Quantità: 55 ml di impasto per ciascuna crêpe per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	ca. 2:40	No	6 o 6. a seconda del grado di doratura	No
Frittura delle patatine fritte surgelate					
Stoviglia: pentola					
Quantità: 1,8 kg di olio di semi di girasole, per porzione: 200 g di patatine fritte surgelate (per es. McCain 123 Frites Original) per zona di cottura di 18 cm Ø o 17 cm Ø	9	Finché la temperatura dell'olio non raggiunge 180°C	No	9	No

Se i tentativi vengono effettuati con una zona di cottura di 18 cm Ø con 1500 W di potenza nominale, il tempo di cottura iniziale si prolunga di ca. il 20% e la cottura a fuoco lento aumenta di un livello.

Inhoudsopgave

 Gebruik volgens de voorschriften	52	 Wrijfbeveiliging	61
 Belangrijke veiligheidsvoorschriften	52	 Weergave van het energieverbruik	61
 Oorzaken van schade	53	 Basisinstellingen	61
Overzicht	53	Basisinstellingen wijzigen	62
 Milieubescherming	53	 Reinigen	62
Tips om energie te besparen	53	Glaskeramiek	62
Milieuvriendelijk afvoeren	53	Omlijsting van de kookplaat	62
 Het apparaat leren kennen	54	 Wat te doen bij storingen?	63
Het bedieningspaneel	54	E-melding in de indicaties	63
De kookzones	54	 Servicedienst	64
Restwarmte-indicatie	55	E-nummer en FD-nummer	64
 Apparaat bedienen	55	 Testgerechten	65
Kookplaat in- en uitschakelen	55		
Kookzone instellen	55		
Kooktabel	56		
 Braadsensor	57		
Pan voor de braadsensor	57		
De braadstanden	57		
Braadsensor instellen	57		
Braadsensor uitschakelen	57		
Braadtabel	58		
 PowerBoost-functie	59		
Powerboost-functie inschakelen	59		
Powerboost-functie uitschakelen	59		
 Kinderslot	59		
Kinderslot in- en uitschakelen	59		
Automatisch kinderslot	59		
 Tijdfuncties	59		
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	59		
Automatische timer	60		
Kookwekker	60		
Stopwatch-functie	60		
 Automatische veiligheidsuitschakeling	60		
 Warmhoudfunctie	60		
Warmhoudfunctie inschakelen	60		
Warmhoudfunctie uitschakelen	60		

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**



Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

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

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

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



Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ Waarschuwing – 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.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

- Scheuren of barsten in het glaskeramik kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramik.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramik.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

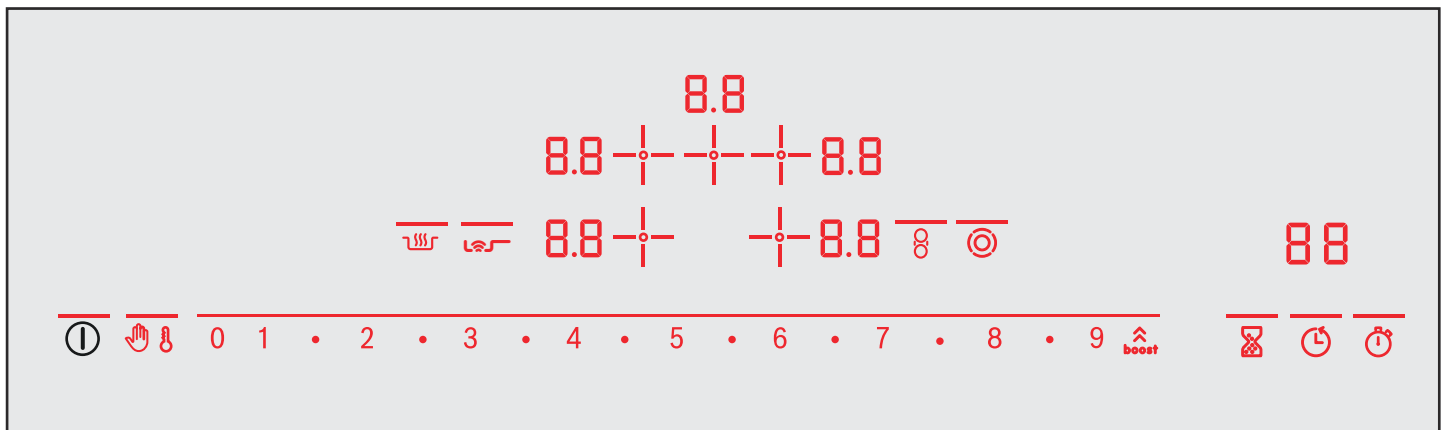


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Blz. 2

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
Lo	Warmhoudfunctie
88	Timer

Bedieningsvlakken met lichtbalken boven de symbolen	
ⓘ	Hoofdschakelaar
boost	Powerboost-functie
hand lock	Kinderslot
⌂	Wrijfbeveiliging
⌂	Warmhoudfunctie
⚡	Braadsensor
⊕	Combinatieverwarmingselementen
1•2•3•4•	Instelgebied
⊙	Bijschakeling van kook- of braadzones
⌚	Kookwekker
⌚	Timer
⌚	Stopwatch-functie

Bedieningsvlakken zonder lichtbalken boven de symbolen	
+	Keuze kookzone

Aanwijzingen

- Afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat zijn de momenteel selecteerbare bedieningsvlakken half helder of helder verlicht. Als de vlakken worden aangeraakt, wordt de desbetreffende functie uitgevoerd.
- De bedieningsvlakken voor functies die momenteel niet selecteerbaar zijn, zijn niet verlicht.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

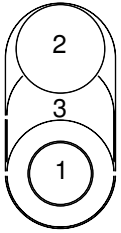
De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen	
○	Kookzone met één ring	
⊙	Kookzone met twee ringen	Kies de kookzone, raak het symbool ⊙ aan

Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht







Aanwijzingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

Combinatiekookzone

- 1 = Kookzone met twee ringen
 2 = Kookzone met één ring
 3 = Brug-verwarmingselement

De kookzone met één ring en de kookzone met twee ringen kunnen zonder brug-verwarmingselement onafhankelijk van elkaar worden gebruikt of, zoals in de tabel is beschreven, met het brug-verwarmingselement worden gecombineerd.

Combinatie	Bijschakeling	geschikt voor
Kleine braadzone: Combinatie van 1+3	Kies de kookzone met twee ringen. Schakel met het symbool  de buitenste verwarmingsring bij. Symbool  is verlicht. Schakel met het symbool  het brug-verwarmingselement bij. Symbool  is verlicht.	Kleine braadslede Kleine teppanyaki.
Grote braadzone: Combinatie van 1 + 3 + 2	Kies een van de twee kookzones. Symbool  aanraken. De lichtbalk boven symbool  is helder verlicht.	Grote braadslede Grote teppanyaki Grote grillplaat

De kleine braadzone (1 +3) en de kookzone met één ring (2) kunnen ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden worden gebruikt. Zo ontstaan bijvoorbeeld bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat verschillende temperatuurbereiken: met de kleine braadzone kunt u dan een gerecht aanbraden en met de kookzone met één ring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

Aanwijzing: Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze e-Shop.

Restwarmte-indicatie

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

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


Apparaat bedienen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen

Symbool ① aanraken. Er klinkt een signaal. De lichtbalk boven de hoofdschakelaar is verlicht. De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties  zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de lichtbalk boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

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

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookstand in.



Kookstand 1 = laagste stand

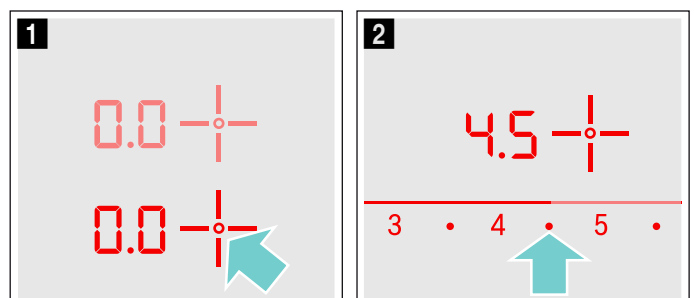
Kookstand 9 = hoogste stand

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze verschijnt op het display bijv. als **4.5**.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- Raak het symbool  aan om de kookzone te kiezen. In de kookstand-indicatie is  verlicht.
- Stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.



De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen:

Kies de kookzone en stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.

Kookzone uitschakelen

Kies de kookzone. In het instelbereik 0 instellen. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: De kookzone die het laatst is ingeschakeld, blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof uittreedt, het beste in meerdere kleine porties aanbraden.

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming. → Blz. 53

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.5-2.5	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie diepvries	2.5-3.5	10-20 min.
Goulash diepvries	2.5-3.5	20-30 min.
Gaar stoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, balletjes	4.5-5.5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.5-2.5	35-45 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.5-4.5	15-60 min.
Groente	2.5-3.5	10-20 min.
Groente, diepvries	3.5-4.5	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.5-3.5	50-60 min.
Braden met weinig olie**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)***	4.5-5.5	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampi en garnalen	7-8	4-10 min.
Sauteren van groente, paddenstoelen vers	7-8	10-20 min.
Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.5-8.5	15-20 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.5-4.5	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

*** Meerdere malen keren

Braadsensor

De met het symbool  gemarkeerde kookzone met twee ringen heeft een braadsensorfunctie. Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt, regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Tijdens het instellen van de braadsensorfunctie wordt automatisch de buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen bijgeschakeld.

Het voordeel bij het braden:

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie.
- Olie en vet raken niet oververhit.

Aanwijzingen

- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.
- Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.
- Gebruik alleen vet dat geschikt is om te bakken en braden. Kies voor boter, margarine, extra vergine olijfolie of varkensreuzel de braadstand 1 of 2.

Pan voor de braadsensor

Selecteer voor de werking met de braadsensor de juiste pan.

Systeempan als extra toebehoren

Een pan die optimaal geschikt is voor het braden met de braadsensor kunt u ook kopen in een speciaalzaak of via www.bosch-eshop.com: **HEZ390230**

De beschikbaarheid van de pan en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend.

De hierna aangegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan.

Aanwijzing: De braadsensor kan ook met al beschikbare pannen functioneren. Test de pannen eerst met de lage braadstanden en verander eventueel de braadstand. Bij hogere braadstanden kan de pan oververhit raken.

De braadstanden

Braad-stand	Temperatuur	geschikt voor
1	zeer laag	bijv. voor het bereiden en reduceren van sauzen, stomen van groente zonder toevoeging van water, maar met toevoeging van vet, braden van levensmiddelen met extra vergine olijfolie, boter of margarine
2	laag	bijv. voor omeletten, het bakken of braden van levensmiddelen met extra vergine olijfolie, boter of margarine
3	laag gemiddeld	bijv. voor het bakken of braden van vis en dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes




Braad-stand	Temperatuur	geschikt voor
4	gemiddeld hoog	bijv. voor het bakken van steaks medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten, dunne producten, zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus, en groente
5	hoog	bijv. voor het bakken van steaks rare (saignant), aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels

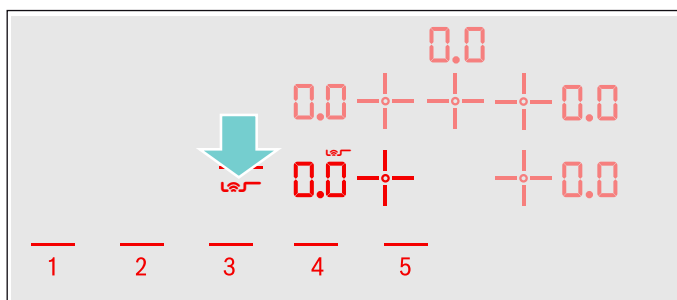
Braadsensor instellen

Kies de juiste braadstand in de tabel. Zet de pan op de kookzone.

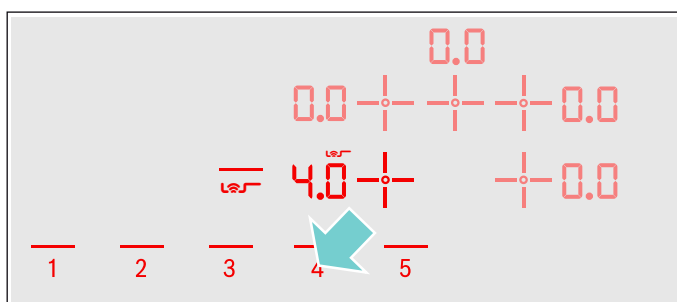
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.



Kies de kookzone.

1. Symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is het symbool  verlicht en het symbool  verschijnt. In het instelgebied verschijnen de braadstanden 1-5.



2. Selecteer in het instelgebied de gewenste braadstand. De braadsensor is geactiveerd. De grote kookzone met twee ringen is automatisch ingeschakeld.



Het symbool  knippert tot de braadtemperatuur is bereikt. Dan klinkt er een signaal. Symbool  is verlicht.

3. Doe de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan. Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

Braadsensor uitschakelen

Symbool  aanraken.

Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

Warm eerst de lege pan op. Leg pas na weergave van het geluidssignaal de levensmiddelen en de braadboter of -margarine in de pan.

	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6-10 min.
Filet	4	6-10 min.
Kotelet*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Steaks rare (3 cm dik)	5	6-8 min.
Steaks medium of well done (3 cm dik)	4	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	3	10-20 min.
Worstjes gekookt of rauw*	3	8-20 min.
Hamburger (1,5 cm dik)*	3	6-30 min.
Gehaktballen (2 cm dik)*	3	10-20 min.
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	4	7-12 min.
Gehakt	4	6-10 min.
Spek	2	5-8 min.
Vis		
Vis, gebraden, bijv. forel	3	10-20 min.
Visfilet, on/gepaneerd	3/4	10-20 min.
Scampi's, garnalen	4	4-8 min.
Eiergerechten		
Pannenkoeken	4	ononderbroken bakken
Omeletten	2	3-6 min. (per portie)
Spiegelei	2/4	2-6 min.
Roerei	2	4-9 min.
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	3	10-15 min.
Wentelteefjes / French toast	3	4-8 min. (per portie)
Aardappels		
Geb. aardap. van gek. aard.	5	6-12 min.
Geb. aardap. van rauwe aardap.	3	15-25 min.
Aardappelkoekjes	5	2,5-3,5 min. (per portie)
Rösti	2	40-45 min.
Geglanceerde aardappels	4	10-15 min.
Groente		

* Meerdere malen keren

** In de onverwarmde pan doen


	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
Knoflook/uien glazig fruiten	1/2	2-10 min.
Gebakken uien	3	5-10 min.
Courgettes, aubergines	3	4-12 min.
Paprika, groene asperges	3	4-15 min.
Stomen van groente met toevoeging van vet en zonder toevoeging van water, bijv. courgettes, groene paprika	1	10-20 min.
Paddenstoelen	4	10-15 min.
Geglanceerde groente	4	6-10 min.
Diepvriesproducten		
Schnitzels	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Borst van gevogelte *	2	10-30 min.
Chicken nuggets*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.
Visfilet, on/gepaneerd	3	10-20 min.
Vissticks	4	8-12 min.
Frites	4/5	4-6 min.
Pangerechten /Pangroente	4	8-15 min.
Loempia's	3	10-30 min.
Camembert / Kaas	3	10-15 min.
Sauzen		
Tomatensaus met groente	1	25-35 min.
Bechamelsaus	1	10-20 min.
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	1	10-20 min.
Reduceren van sauzen, bijv. bolognesesaus, tomatensaus	1	25-35 min.
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15-25 min.
Diversen		
Camembert / Kaas	3	7-10 min.
Droge kant-en-klaar gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan*	2	4-6 min.
Croutons	3	6-10 min.
Amandelen, noten, pijnboompitten roosteren**	2	3-7 min.

* Meerdere malen keren

** In de onverwarmde pan doen



PowerBoost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.


De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met de symbolen **boost** en  zijn gemarkeerd.

Bij kookzones met twee ringen moet voor de werking van de Powerboost-functie de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld.

Powerboost-functie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak in het instelbereik het symbool  aan. De indicatie  is verlicht. De Powerboost-functie is ingeschakeld.

Powerboost-functie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie  verdwijnt. De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

Aanwijzingen

- Als u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone schakelt terug naar kookstand 9.
- Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen. → Blz. 52



Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Inschakelen: schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar . Raak het symbool  4 seconden lang aan. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar . Raak het symbool  4 seconden lang aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt. → Blz. 61

Tijdfuncties

Er zijn 3 verschillende tijdfuncties:




- Een kookzone moet automatisch uitschakelen
- Kookwekker
- Stopwatch

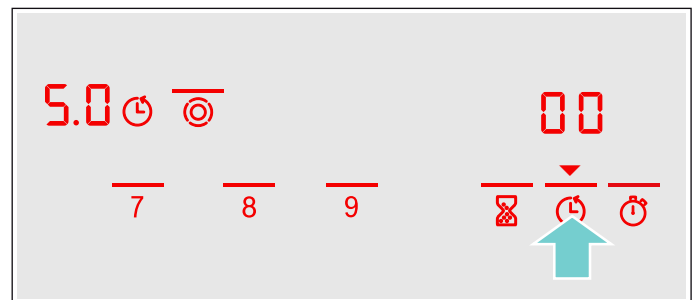
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

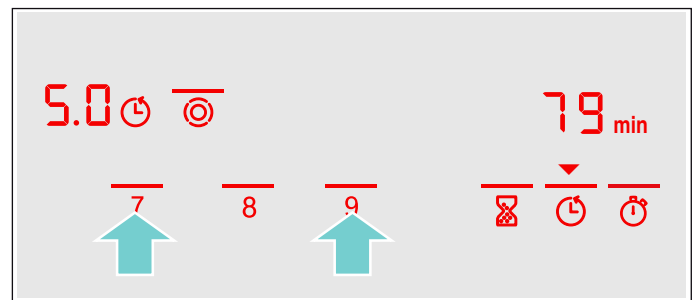
Tijdsduur instellen

De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. ▼ boven het symbool  en de indicatie  van de gewenste kookzone zijn helder verlicht. In de timer-indicatie is **00** verlicht.



3. Stel in de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste tijdsduur in.






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



Braadsensor

Als u de braadsensor gebruikt, start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en in de timer-indicatie knippert  gedurende 10 seconden. ▼ boven het symbool  en de indicatie  knipperen. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Selecteer de kookzone en raak het symbool  aan. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op .

Aanwijzingen



- U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.
- Wanneer de laatste minuut van een tijdsduur afloopt, wisselt de timer-indicatie van minuten naar seconden.

Automatische timer

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

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt. → Blz. 61

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen:

Selecteer de kookzone en raak het symbool  aan. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op .

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen. Voor de activering moet de kookplaat ingeschakeld zijn.


Kookwekker instellen

1. Symbool  aanraken. ▼ boven het symbool  is helder verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in. Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal en knippert in de timer-indicatie  gedurende 10 seconden. ▼ boven het symbool  knippert. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.



Tijd corrigeren



Selecteer de kookwekker met het symbool  en stel deze opnieuw in.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die na activering van de functie voorbij is gegaan.

De stopwatch-functie werkt alleen wanneer de kookplaat ingeschakeld is. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

De stopwatch-functie wordt ingeschakeld door het symbool  aan te raken. In de timer-indicatie verschijnt  en de tijdopname begint. Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

De stopwatch-functie wordt door het aanraken van het symbool  onderbroken. Door het symbool  nogmaals aan te raken, wordt de stopwatch-functie uitgeschakeld. De timer-indicatie verdwijnt.

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend **FB** en de restwarmte-indicatie **H/h**.



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

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

Warmhoudfunctie



De warmhoudfunctie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warm houden van gerechten en servies

Warmhoudfunctie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Symbool  aanraken. In de kookstandindicatie is  verlicht.

De warmhoudfunctie is ingeschakeld.




Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Symbool  aanraken. In de kookstandindicatie is  verlicht.

De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

Wrijfbeveiliging

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

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicatie  boven het symbool  is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

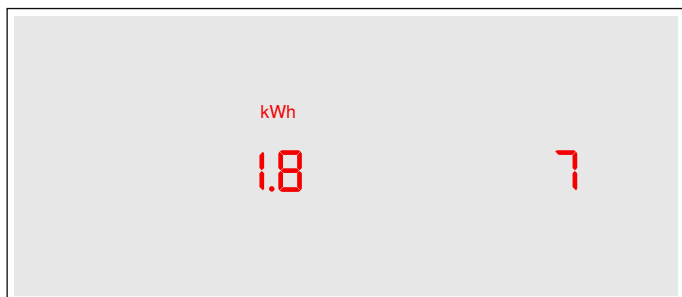
Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

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



De indicatie is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe de indicatie geactiveerd kan worden. → Blz. 61

Basisinstellingen


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

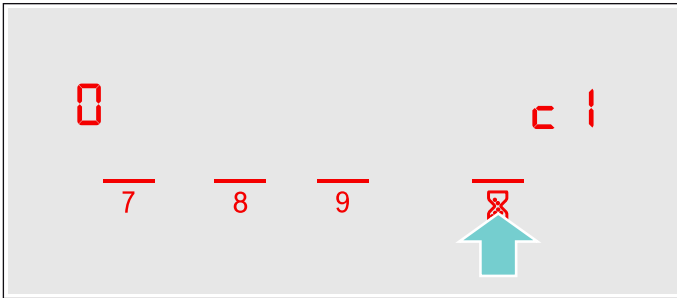
Indicatie	Functie
c 1	Automatisch kinderslot
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c 2	Geluidssignaal
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c 3	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230V.
2	Verbruiksindicatie bij netspanning 400V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240V.
c 5	Automatische timer
00	Uitgeschakeld.*
0 1:59	Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
c 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde
1	10 seconden.*
2	30 seconden
3	1 minuut.
c 7	Bijschakeling van verwarmingselementen
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld.
2	Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.

*Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

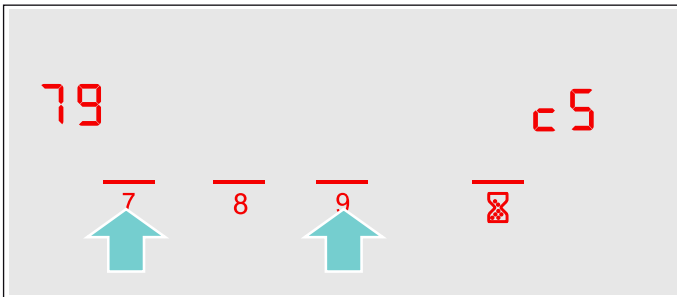
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aan.



c 1 verschijnt en in de kookzone-indicatie is  verlicht.

- Raak het symbool  zo vaak aan tot de gewenste indicatie verschijnt.
- Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.



- Raak het symbool  4 seconden lang aan. De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

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

Reinigen

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

Glaskeramiek

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

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

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

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

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

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

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
DE Kookzones worden niet verwarmd	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: Ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

 **Servicedienst**

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

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.

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

Testgerechten

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

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

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring

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

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

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Rijstepap koken - doorkoken met deksel					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 6:45 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
				De rijstepap na 10 minuten doorroeren	
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 7:20 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
				De rijstepap na 10 minuten doorroeren	
Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 7:30 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 8:00 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Rijst koken					
Kookgerei: kookpan					
Watertemperatuur 20 °C					
Recept volgens DIN 44550:					
125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Recept volgens DIN 44550:					
250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
Varkenslendesteaks braden					
Kookgerei: braadpan					
Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C					
Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	7	Nee
Pannenkoeken bakken					
Kookgerei: braadpan					
Recept volgens DIN EN 60350-2					
Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	6 of 6. afhankelijk van de bruining	Nee
Diepvries- frites frituren					
Kookgerei: kookpan					
Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	Tot olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee

Worden de pogingen uitgevoerd met een 18 cm Ø kookzone met 1500 W nominaal vermogen, dan wordt de aankooktijd ca. 20% langer en wordt er een doorkookstand toegevoegd.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001022077
970124